

ZAHLEN, DATEN & FAKTEN

RESTAURANT „JEAN“

WILHELMSTRASSE 13, 65343 ELTVILLE AM RHEIN

RESERVIERUNGEN

UNTER TEL.: 06123/9040
FAX: 06123/63602
E-MAIL: INFO@HOTEL-FRANKENBACH.DE

ERÖFFNUNG: 04. APRIL 2012

INHABER: HEINZ FRANKENBACH

KÜCHENCHEF: JOHANNES FRANKENBACH

ÖFFNUNGSZEITEN: MITTWOCH BIS SONNTAG 18 BIS 23UHR, KÜCHE 18-23 UHR
SAMSTAG UND SONNTAG 12 BIS 14UHR

SITZPLÄTZE: 45 PLÄTZE

MITARBEITER: 6

CHARAKTERISTIKA: GEMÜTLICHES RESTAURANT MIT WEINSTUBEN-CHARAKTER MIT DEUTSCHER, FRANZÖSISCH INSPIRIERTER KÜCHE. IM SOMMER, BEI SCHÖNEM WETTER, MIT BEWIRTUNG IM PLATANENHOF.

BESONDERHEITEN: DAS RESTAURANT „JEAN“ IST TEIL DES HOTEL FRANKENBACH - MAINZER HOF & GUTENBERG HOF -: 37 HOTELZIMMER, VERANSTALTUNGSRÄUME FÜR BIS ZU 300 PERSONEN, CAFÉ & KONDITOREI, PARKPLATZ MIT 22 STELLPLÄTZEN (GUTENBERGSTRASSE/ BAHNHOFSTRASSE ELTVILLE AM RHEIN)

GETRÄNKEANGEBOT: AUSWAHL AN INTERNATIONALEN WEINEN MIT SCHWERPUNKT AUF DIE REGION UND EUROPA, DIVERSE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, BIER UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

SPEISEANGEBOT: A LA CARTE SOWIE MENÜ, SAISONALE UND REGIONALE SPEISEN, TAGESGERICHTE

ERÖFFNUNG DES RESTAURANTS JEAN

Das französische Lebensgefühl mit all seiner Leichtigkeit und Gemütlichkeit kann man hierzulande nur an sehr speziellen Orten erleben. Einer dieser Orte ist das Restaurant „Jean“ in der Weinregion Rheingau, das am Mittwoch, 04. April 2012 eröffnet und fortan seine Gäste mit deutschen, französisch inspirierten Speisen verwöhnt.

Das „Jean“ liegt zentral inmitten der malerischen Altstadt von Eltville am Rhein. Das Restaurant ist somit ein beliebter erster Anlaufpunkt nach einer Besichtigungstour durch die Rosenstadt und Wahlheimat Gutenbergs.

Das gemütliche Ambiente lädt Einheimische und Ortsfremde gleichermaßen ein, bei gehobener Küche und erlesenen Weinen die Abendstunden zu genießen. Mit Hauptgerichten zwischen 13 und 24 Euro positioniert sich das „Jean“ im mittleren Preissegment.

Für Hotelgäste des Hotels Frankenbach - Mainzer Hof & Gutenberg Hof - bietet sich mit der Eröffnung des „Jean“ die Möglichkeit, in gemütlicher Atmosphäre im Haus zu speisen. Das Hotel bietet die Gerichte von Küchenmeister Johannes Frankenbach zukünftig auch in Form einer Halbpension an.

Gästen des „Jean“ bietet sich die Möglichkeit, nach ausgelassenen Abenden im Restaurant, in dem 3-Sterne Hotel mit 37 Zimmern zu übernachten.

Eine Parkmöglichkeit für Gäste bietet sich auf dem Parkplatz des Hotels, in unmittelbarer Nähe des Restaurants, in der Gutenbergstraße an.

DAS RESTAURANT JEAN – GEMÜTLICHE ATMOSPHÄRE, KREATIVE KÜCHE

Das französische Lebensgefühl schwingt beim „Jean“ bereits im Namen mit.

Ein Name der nicht von ungefähr kommt, ist er doch von Kindesbeinen an, der Spitzname des Küchenmeisters Johannes Frankenbach. Durch die Verbundenheit der Familie zu Frankreich hat sich die französische Kurzform von „Johannes“ (=Jean) als Spitzname im Hause durchgesetzt und war deswegen geradezu prädestiniert als Namensgeber für sein Restaurant.

Die ehemals rustikal eingerichtete Weinstube wurde von Grund auf renoviert und bietet nun Platz für bis zu 45 Personen. Den Gästebereich des „Jean“ dominieren kräftige Rot- und Brauntöne. Der Kamin strahlt eine angenehme Wärme und Ruhe aus. Zusammen mit der klassischen, gemütlichen Holzeinrichtung zaubert er eine behagliche Atmosphäre in den

Raum, in der sich jeder Gast wohl fühlt. Viele klassische Elemente, gepaart mit modernen Akzenten, unterstreichen dabei das besondere Flair des Restaurants.

Die Speisekarte des „Jean“ bietet gehobene deutsche und französisch inspirierte Gerichte. Saisonale Speisen, regionale Köstlichkeiten und spezielle Tagesgerichte runden das Angebot ab.

Als eine der Spezialitäten serviert Küchenchef Johannes Frankenbach die Bouillabaisse Marseiller Art – einen provenzalischen Eintopf aus Fischen und Meeresfrüchten. Auch dem Filet vom Charolais Rind im Burgunderjus verleiht Johannes Frankenbach durch seine individuelle Interpretation eine ganz besondere, französisch angehauchte Note. Obligatorisch ist die reichhaltige Auswahl an Rohmilchkäse aus Frankreich und Dessertfreunde erfreuen sich am Eclair mit Guajana Schokolade, Rhabarber und Joghurt.

Weinfreunde kommen im „Jean“ ebenso auf ihre Kosten: Die Weinkarte bietet eine große Auswahl an regionalen Weinen sowie Weinen aus der alten und der neuen Welt. Hier präsentieren sich renommierte Weingüter aus dem Rheingau, aus Deutschland sowie aus internationalen Anbaugebieten. Ebenso werden Weine aus eigenem Anbau angeboten.

KÜCHENCHEF JOHANNES FRANKENBACH – MIT NEUEN IDEEN ZURÜCK IM RHEINGAU

Eine lange Reise hat er hinter sich, der Chefkoch des „Jean“. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Kronenschlösschen in Hattenheim verließ Johannes Frankenbach im Jahr 2003 den Rheingau, um die Spitzenköche und Spitzenküchen Deutschlands sowie Europas kennen zu lernen. Sein Weg führte ihn nach der Ausbildung in das damals neu eröffnete The Ritz-Carlton, Berlin am Potsdamer Platz.

Dort kochte er im Team von Küchenchef Thomas Kellerman, unter dessen Leitung das Restaurant „Vitrum“ im The Ritz-Carlton, Berlin zwei Jahre später seinen ersten Stern vom Guide Michelin verliehen bekam.

Johannes Frankenbachs Werdegang setzte sich zum „Victor’s Gourmet-Restaurant Schlossberg“ im Moselland, unter der Leitung von Küchenchef Christian Bau, fort. In der Karriere von Johannes Frankenbach war dies einer der absoluten Höhepunkte. Noch im selben Jahr bekamen Christian Bau und sein Team den dritten Stern im Guide Michelin und somit kochte Johannes Frankenbach mit einem der sieben besten Köche Deutschlands.

Drei Jahre später folgte ein Wechsel von der jungen, experimentierfreudigen Küche Baus zu *dem* Traditionskoch Deutschlands: Heinz Winkler. Die „Residenz Heinz Winkler“ in Aschau im Chiemgau war der nächste Halt auf der kulinarischen Studienreise von Johannes

Frankenbach. Das Restaurant war zu dem Zeitpunkt ebenfalls mit drei Guide Michelin Sternen dotiert.

Ein weiterer Höhepunkt seines kulinarischen Werdegangs war die Zeit als Poissonier im Restaurant „Ikarus“ im Hangar7 in Salzburg. Unter der Schirmherrschaft von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann und der Leitung von Küchenchef Roland Trettl, kochte Johannes Frankenbach mit monatlich wechselnden Gastköchen aus aller Welt, darunter René Redzepi, Dani García und Gérard Depardieu.

Nach Abschluss seiner Meisterprüfung in 2011 mit Bestnote stand für ihn fest, dass ihn sein Weg zurück in seine Heimat, den Rheingau, führen würde, wo er sich selbständig machen und seine bisher gesammelten Ideen und Erfahrungen umsetzen würde.

Von seiner fast zehnjährigen Reise bringt Johannes Frankenbach viel handwerkliches Geschick und noch mehr Kreativität mit, die ab April den Gästen des „Jean“ in Eltville am Rhein zu Gute kommen.

HOTELÖKONOMIN PATRICIA SCHMIEDER ÜBERNIMMT RESTAURANTLEITUNG

Für perfekte Abläufe und die ganz besonderen Momente im Restaurant „Jean“ sorgt Hotelökonomin Patricia Schmieder.

Die künftige Restaurantleiterin und gebürtige Breisgauerin war schon im Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn und im Emirates Palace Abu Dhabi eine beliebte Ansprechpartnerin für alle Gäste.

Mittlerweile ist Patricia Schmieder im Rheingau zu Hause.

Mit der Bierspezialität „Tannenzäpfle“ der Badischen Staatsbrauerei Rothaus bringt sie, speziell für Bierliebhaber, ein Stückchen Ihrer Heimat mit ins Restaurant „Jean“.

Die Gäste des Restaurants dürfen sich fortan an ihrer natürlichen Art und Ihrem zuvorkommenden Service erfreuen.