

FLEMINGS

HOTELS

Eine neue kulinarische Heimat:

Flemings Hotels eröffnen Occhio d'Oro in Frankfurt

Frankfurt am Main, 20. April 2022 (w&p) – Weiteres Wachstum: Die Flemings Hotels setzen ihre Expansionsstrategie kontinuierlich fort. Den nächsten Schritt geht die dynamische, familiengeführte Hotelkette mit der Eröffnung eines einzigartigen neuen Restaurants: Dem Occhio d'Oro im siebten Stock des denkmalgeschützten Flemings Selection Hotel Frankfurt-City. Das neue Restaurantkonzept holt die zeitlose florentinische Eleganz in die Skyline Frankfurts und wird zu einer außergewöhnlichen Location in der Main-Metropole. Das Restaurant ist perfekter Bestandteil der Wachstumsstrategie der Hotelgruppe. Sie investiert sowohl in die eigenen Häuser, als auch in individuelle Konzepte und Maßnahmen für sich im Umbruch befindende Hotels.

Kreativer Taktgeber hinter der gastronomischen Neuausrichtung ist Boris Radczun. Als Architekt und erfolgreicher Gastronom verantwortet er in Zusammenarbeit mit Killinger Westermann Architekten auch das Interior Konzept. Das entspannt-elegante Occhio d'Oro verspricht den Gästen mit seiner Lage über den Dächern Frankfurts einen grandiosen Skyline-Blick. Im Sommer genießen Gäste italienische Spitzenprodukte auf der einmaligen Terrasse. Für die authentische Atmosphäre indoor sorgt der Materialmix aus Travertin, marmoriertem Naturstein, mundgeblasenen Glasobjekten, geölter Eiche und Rubelli-Stoffen. Der luxuriöse Midcentury-Stil Italiens der 1960er Jahre setzt sich auch im Möbeldesign fort, wobei alle Stücke Eigenbau sind.

Für die gastronomische und kulinarische Leitung zeichnet sich Andreas Hoffmann verantwortlich. Der Executive Chef war ehemals Küchenchef der Frankfurter Topitaliener Biancalani Cucina und A Casa di Tomilaia. Ihm zur Seite steht Ivan Buljan als Serviceleiter. In den Händen des langjährigen Gastroprofis Martin Lohr liegt die operative Verantwortung und gesamtheitliche Umsetzung des neuen Konzepts.

Die Karte fokussiert italienische Regionalküche, klassische toskanisch-florentinische Speisen werden modern interpretiert. Zum Beispiel Brasato „Super Peposo“, Bistecca Fiorentina mit gegrilltem Cima di Rapa oder Branzino in Salzkruste. Alle Gerichte können im „Family Style“ – zum Teilen – serviert werden, so erhält jeder Gast gleich einen breiten Überblick über die Vielfalt der produktbezogenen Küche. Die Karte wechselt mit den Jahreszeiten. Die Weinkarte umfasst neben einer Auswahl an offenen Weinen und Perlweinen rund 90 Positionen an Flaschenweinen mit dem Schwerpunkt Italien, ergänzt um regionale Weine aus dem Rheingau, der Mosel und Pfalz.

Ein weiteres Highlight stellt die 360 Grad Cocktailbar mit ihrer Lounge dar. Die freistehende Bar am Ende des Restaurants fügt sich mit grünen Marmorfliesen aus Italien, kombiniert mit Elementen aus dunklem Holz und gehämmertem Messing, perfekt in den Raum ein. Barchef Riff Khan war bereits vor dem Umbau für das Drink-Menü verantwortlich und begeistert mit seinen Cocktailkreationen die Gäste der Rooftop Bar.

„Mit dem Occhio d'Oro in unserem Flagship-Haus am Eschenheimer Tor schaffen wir für jeden Anlass und Anspruch das passende Angebot: einen Cocktail an der eleganten Bar, eine klassische Pasta für Familien oder ein Bistecca Fiorentina zum Abschluss eines

FLEMINGS

HOTELS

Businessstages. Unser Küchenchef fokussiert sich auf die unverfälschten Gerichte der Küche der Toskana. Besonderen Wert legen wir dabei auf hohe Qualität und Frische dank saisonaler Zutaten“, erklärt Rob Hornman, CEO der Flemings Hotels.

Die Öffnungszeiten sind Dienstag bis Samstag von 17.30 Uhr bis 1.00 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr). Weitere Informationen unter <http://occhio-doro.com/>.

Über die Flemings Group:

Die Flemings Group wurde 1990 von Nina und Ignaz Blodinger gegründet und besteht aus der Flemings Asset Management GmbH und der Flemings Hotels GmbH & Co. KG. Das Familienunternehmen ist in Deutschland und Österreich als Hotelbetreiber, Immobilienbesitzer und -entwickler tätig und beschäftigt etwa 500 Mitarbeitende.

Über die Flemings Hotels:

Die Flemings Hotels sind ein einzigartiges Sortiment von individuellen Hotels in Familienbesitz mit Sitz in Frankfurt am Main. Insgesamt zählen 13 Mid- und Upscale-Hotels zur Flemings Hotels GmbH & Co. KG: neun zentral gelegene City-Hotels der Marke Flemings Hotels & Restaurants in Frankfurt, München, Wien und Wuppertal sowie ein Franchisebetrieb der Intercityhotel GmbH in Bremen, zwei Boardinghäuser der Marke „LiV'iN Residence by Flemings“ sowie das Savigny Hotel Frankfurt-City. Das Restaurant „Occhio d'Oro“ ist die kulinarische Heimat der Flemings Hotels. Es fokussiert auf die toskanisch-florentinische Küche und präsentiert italienische Spitzenprodukte in entspannt-eleganter, internationaler Atmosphäre.

Mehr Details und Eindrücke zu den Flemings Hotels finden sich unter www.flemings-hotels.de oder auf [Instagram](#) und [Facebook](#).

Für weitere Informationen:

Maren Dragon
Flemings Hotels
Bleichstraße 52
60313 Frankfurt am Main
Tel. +49 (0)69 37003 – 190
maren.dragon@flemings-hotels.com
www.flemings-hotels.com

Katrin Engelniederhammer | Martina Kube
Wilde & Partner Communications GmbH
Franziskanerstraße 14
81669 München
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 - 43
flemings@wilde.de
www.wilde.de