

## LOKALTERMIN



## Wein, Käse und Salami

„Westbar“ im Westend

Die drei jungen Damen am Fenster sind nicht zu bremsen. Ohne Punkt und Komma quasseln sie in ihren kurzen Röckchen und hohen Schuhen über ihre jüngsten Abenteuer, neue Kontakte auf Facebook und fummeln dabei ohne Unterlass an ihren Telefonen herum. Gegenüber an der Bar sitzt schweigend ein etwas älterer Herr im dunklen Anzug und trinkt ein Glas Rotwein. Und hinten in der Ecke schaukelt tatsächlich ein junger Mann mit Schlips und Kragen vor seinen Freunden ein Baby im Arm. Ob das bei der Lautstärke und zu so fortgeschrittener Stunde eine gute Idee ist, bleibt sein Geheimnis.

In der „Westbar“ neigt sich der Abend gegen Mitternacht langsam dem Ende zu. Bis kurz nach zehn haben die meisten Gäste an Tischen noch draußen auf der kleinen Terrasse und auf dem Gehsteig gesessen, dann wurden sie aus Rücksichtnahme auf die Nachbarn ins Innere des Ecklokals gebeten. An der Kreuzung von Mylius- und Feldbergstraße ist das Westend richtig schick. Und das sieht man sowohl der „Westbar“ als auch ihren Gästen an. In beige und braunen Tönen gehalten ist die Wein- und Cocktailbar schlicht, aber elegant

durchgestylt. An der Bar und vor den großen Fenstern ist genug Platz zur Entspannung für die hart arbeitende Westend-Bevölkerung. Und unten im Keller gibt es gegenüber den Toiletten einen zweiten Raum, in dem sich die Nikotin-Süchtigen die Lungen aus dem Hals rauchen können.

Die drei Damen am Fenster trinken eine Weinschorle nach der anderen – von der Karte nehmen sie nicht weiter Notiz. Dabei hat die einiges zu bieten: außer einer sehr ansehnlichen Auswahl an Spirituosen, Longdrinks und Cocktails vor allem mehr als dreißig durchaus interessante Weine, die jeweils sowohl als Flasche (20 bis 26 Euro), aber auch glasweise (5,90 bis 7,50 Euro) serviert werden. Dazu gibt es zwei sehr schöne Sekte von den Gütern Winning und Raumland und einige Champagner – damit im Fall der Fälle auch gefeiert werden kann.

Auf zwei schwarzen Tafeln an der Theke steht das kleine, aber gut durchdachte Angebot an Speisen: Wer zum Riesling einen Flammkuchen essen möchte, wird dort ebenso fündig wie Freunde von französischem Rohmilchkäse und Gäste, denen der Sinn nach einem Burger steht. Besonders zu empfehlen ist aber die Salami aus dem Jura, die frisch aufgeschnitten in drei Varianten (mit Comté, mit Oliven oder mit Nüssen) an den Tisch kommen. Das passt perfekt zu einem kräftigen Roten wie dem Cuvée Gaudenz vom Pfälzer Weingut Knipser. Aber für solche Spitzfindigkeiten haben die drei Damen im Fenster leider keinen Sinn. PETER BADENHOP

„Westbar“, Myliusstraße 48, Westend, Telefon 71 71 98 45, Internet [www.westbar-frankfurt.de](http://www.westbar-frankfurt.de). Geöffnet täglich von 11 bis 1 Uhr.