

## Genuss für alle Sinne: Gourmetkoch Christian Senff eröffnet Restaurant AUREUS in Frankfurt

(Frankfurt am Main, Mai 2019) – Moderne trifft auf Klassik, Opulenz auf kühles Understatement – das harmonische Spiel mit Kontrasten ist im neuen Restaurant AUREUS von Gourmetkoch Christian Senff mit allen Sinnen zu spüren. Im beeindruckenden Ambiente der historischen Degussa-Stadtvilla aus dem Jahr 1863 hat der gebürtige Thüringer auf drei Etagen ein neues kulinarisches Goldstück und einen Ort für echte Genussmomente geschaffen. Seit Ende Mai empfängt das Team um den aus dem Fernsehen bekannten Küchenchef seine Gäste: nachmittags im Café bei hausgemachtem Kuchen und abends im noblen À-la-carte-Restaurant mit großer Dachterrasse und mit Skyline-Blick. Das Konzept? Ein Wechselspiel von edler Pracht und modernem Purismus – liebevoll ausgearbeitet bis ins kleinste Detail: Große, florale Wandbilder und bequeme Samtsessel bilden einen wunderschönen Kontrast zu minimalistischen Eichenholztischen. Hausherr Christian Senff setzt auf Genuss ohne Schnickschnack. Dies gilt auch für die Speisen: Eine kleine, saisonale Karte mit feinen Kreationen der deutschen und französischen Küche. „Essen und Trinken sollte man in einem besonderen Rahmen mit allen Sinnen genießen. Das ist mein Credo und mit AUREUS haben wir nun einen Ort geschaffen, an dem wir die Gaumen unserer Gäste mit wahren Genusserlebnissen verwöhnen“, freut sich Inhaber und Küchenchef Christian Senff.

### Kulinarisches Schmuckkästchen im neuen Goldmuseum

In der glanzvollen Nachbarschaft des Goldmuseums hat Gourmetkoch Christian Senff mit seinem Restaurant AUREUS eine neue Heimat gefunden. Im Kettenhofweg, nicht weit von der Alten Oper entfernt, liegt das nach einer antiken römischen Goldmünze benannte Restaurant, zentral und zugleich ruhig, dazu mit einem fantastischen Blick auf die Skyline. Das Thema Gold ist omnipräsent, aber nicht protzig. Der telegene Koch versteht es, das Edelmetall subtil, einem goldenen Faden gleich, in sein Restaurantkonzept zu integrieren: von charmanten Goldakzenten im sonst minimalistisch gehaltenen Tischgeschirr über den maßgeschneiderten, mit einem Goldfaden durchzogenen Dress der Mitarbeiter bis hin zum Blattgolddekor, das ausgewählten Desserts den letzten Schliff gibt. Zurückhaltend und gleichzeitig elegant ist auch das Ambiente des Restaurants, das 30 Plätze im

[mehr >>](#)



RESTAURANT | CAFE | TAGESBAR

[Download Bildmaterial](#)



Gourmetkoch Christian Senff ist Hausherr des AUREUS



Die Degussa-Stadtvilla ist das Zuhause des AUREUS



Opulenz an den Wänden trifft auf Minimalismus auf dem Tisch

## Presseinformation

Innenbereich und 25 Plätze auf der Dachterrasse bereithält. Gespeist wird auf petrolfarbenen Samtsesseln und Bänken an massiven Echtholztischen, die einzig durch mundgeblasene Weingläser und goldene Tischlämpchen geziert werden. Umso opulenter ist das Wanddekor: Die sanft, indirekt beleuchteten, in Pastellfarben gehaltenen Gartenszenen an den Wänden, die an einen sanften Sommerabend in Italien erinnern, schaffen eine einzigartige Wohlfühlatmosphäre, in der die exquisiten Kreationen à la Senff genossen werden können.

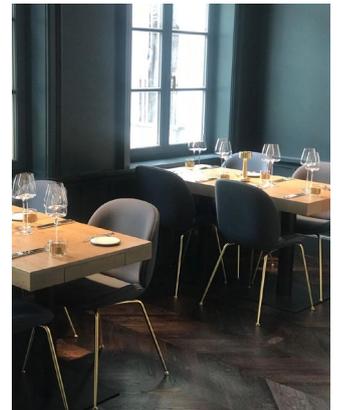
### Pure Genussmomente ohne Chichi

Das harmonische Wechselspiel mit Kontrasten ist ebenfalls auf dem Teller zu spüren. Die Kombination von Gegensätzen – heiß und kalt, süß und sauer, knusprig und weich – bei gleichzeitiger Konzentration auf das reine Lebensmittel ist das Markenzeichen der Küche von Christian Senff, der bei Sternekoch Manfred Schwarz im Deidesheimer Hof gelernt und danach unter anderem bei Spitzenköchen wie Christian Bau und Nelson Müller gearbeitet hat. Die Raffinessen finden sich in jedem Gericht der saisonal wechselnden Speisekarte des AUREUS wieder. Eine deutsch-französische Küche, die sowohl zeitlos-beliebte Klassiker als auch kreative Eigenkompositionen umfasst, bildet die Basis. Senff setzt auf Qualität statt auf Exotik. „Meine Kreationen sind frei von Chichi. Meine Leidenschaft ist das Zusammenspiel qualitativ hochwertiger Zutaten. Daraus entsteht Genuss und ich möchte meine Gäste mit dieser Leidenschaft anstecken“, so Christian Senff. Im AUREUS serviert werden u. a. herzhaft Ochsenschwanzravioli, Ikarimi-Lachs mit den sieben Kräutern der Frankfurter Grünen Soße oder Short Ribs aus dem Rauch in Gewürzjus. Das vierköpfige Küchenteam setzt bei der Zubereitung ausschließlich auf regionale Qualität und lokale Produkte aus dem Frankfurter Raum – eine Hommage an die Wahlheimatstadt des Inhabers. Das AUREUS hat jeden Tag geöffnet. Abgesehen von dem abendlichen À-la-carte-Geschäft von Donnerstag bis Sonntag bietet der Küchenchef auch werktags eine feine Businesslunchkarte an. Das Café im Erdgeschoss hat täglich geöffnet und lädt mit hausgemachtem Kuchen, Pralinen und duftendem Kaffee von Hoppenworth & Ploch nach dem Museumsbesuch zum Verweilen in der glanzvollen Atmosphäre ein.

Weitere Informationen über AUREUS sind unter <https://aureus-restaurant-im-goldmuseum.de> erhältlich



RESTAURANT | CAFE | TAGESBAR



Gespeist wird auf petrolfarbenen Samtsesseln an massiven Eichenholztischen

### Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®  
Bierstadter Straße 9 a  
65189 Wiesbaden  
[www.deutscher-pressestern.de](http://www.deutscher-pressestern.de)

### Maïke Veith

E-Mail: [m.veith@public-star.de](mailto:m.veith@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN



Genussmomente im glanzvollen Ambiente des Goldmuseums