

Neue Spitze und kreatives Weinkonzept im Flemings Selection Hotel Frankfurt-City mit Rooftop-Restaurant Occhio d'Oro

Frankfurt am Main, 30. April 2024 (w&p) - Das [Flemings Selection Hotel Frankfurt-City](#) gilt als idealer Ausgangspunkt für einen Städtetrip in die Mainmetropole. Direkt am Eschenheimer Tor gelegen wartet im siebten Stock des denkmalgeschützten ehemaligen Bayer-Haus einer der attraktivsten gastronomischen Hotspots der City auf: das [Occhio d'Oro](#). Neben italienischem Fine Dining genießen Frankfurterinnen und Frankfurter sowie Gäste dort edle Weine und Cocktail-Klassiker. Seit 1. März kommt mit **Norbert Speth**, dem neuen General Manager für die beiden in der Stadt ansässigen Flemings Flagship-Betriebe, ein Experte für Hotellerie und Gastronomie an die Spitze – und mit ihm zahlreiche neue Ansätze wie Themenabende, Spezialmenüs und allen voran ein kreatives Wein-Bar-Konzept mit Blick über die Skyline.

Toskanisch-florentinische Gaumenfreuden über den Dächern Frankfurts

Im italienischen midcentury-Stil gehalten, bringt das **Occhio d'Oro** mit Küchenchef Andreas Nabholz-Hoffmann das Beste aus der florentinischen Küche an den Main. Getreu dem Motto „Sharing is Caring“ sind die Portionen so gestaltet, dass sie sich ideal zum Teilen eignen. Feinschmecker haben dabei die Wahl zwischen gesetzten Menüs, die sie auf eine kulinarische Reise durch die Toskana mitnehmen, oder à-la-carte-Gerichten für individuelle Menüs, ganz den Wünschen der Gäste entsprechend. Zu den Klassikern des Restaurants zählen Trofie mit Pulpo und Orange, Tagliata vom Rinderfilet auf Rucola-Bett sowie Wolfsbarsch-Filet mit Sugo aus gelben Tomaten. Die Location über den Dächern von „Mainhatten“ ist von Montag bis Samstag ab 18 Uhr geöffnet und entweder über einen barrierefreien Aufzug oder – als besonderes Highlight – mit einem original Paternoster-Aufzug aus den 50er-Jahren zu erreichen.

Kreatives Wein-Bar-Konzept

Neben der offenen Küche mit Chef's Table und der einmaligen Dachterrasse ist die freistehende Bar mit Marmorfliesen, Elementen aus geölter Eiche und gehämmertem Messing eines der zentralen Elemente des Rooftop-Restaurants. In Zukunft wird der Fokus dort stärker auf das Thema Wein zugeschnitten sein. Die Weinkarte basiert dabei auf drei Pfeilern. Den ersten Teil machen bekannte Labels aus, die viele Kenner bereits getrunken und lieben gelernt haben. Den zweiten Pfeiler bilden kleinere Weingüter sowie Weingüter aus exotischen Ländern, damit Gäste auch die Möglichkeit haben, neue Schätze zu entdecken und ihren Wein-Horizont zu erweitern. Den dritten Part stellen Naturweine dar. Alle sollen im Occhio d'Oro den für sich passenden Wein finden – sowohl was das Angebot betrifft als auch den Preis.

Hotel- und Gastronomieexperte an der Spitze

Der neue General Manager Norbert Speth bringt über zwei Jahrzehnte Wissen aus der Hotellerie mit und hatte verschiedene Führungspositionen in renommierten Unternehmen inne.

„Ich habe mich bewusst wieder für die Hotel Operations entschieden. Hier kann ich meine Leidenschaft, mit vielen unterschiedlichen Menschen aus der ganzen Welt zu arbeiten und Gastgeber zu sein, perfekt mit meiner Passion für Essen und Trinken sowie meiner Vorliebe zum Unternehmertum kombinieren“, erklärt Norbert Speth. „Außerdem habe ich hier durch das Flemings Selection Hotel und das dazugehörige Occhio d'Oro die Möglichkeit, sowohl ein Hotel als auch ein eigenständiges Restaurant zu neuen Höhen zu führen. Die Leitung des Occhio d'Oro nimmt für mich dabei einen besonderen Stellenwert ein.“

„Wir sind stolz, eine so erfahrene, breit aufgestellte Persönlichkeit wie Norbert Speth für unser Flagship-Haus in Frankfurt gewonnen zu haben. Er vereint eine große Expertise in der strategischen Führung sowie tiefgehende, operative Kenntnisse von sowohl Hotel- als auch Restaurantbetrieben“, kommentiert Rob Hornman, CEO von Flemings Hotels, den Führungswechsel.

Geboren und aufgewachsen in Südafrika, sammelte Speth nach seiner Ausbildung als Koch in der Traube Tonbach im Schwarzwald international Erfahrungen in der Hotellerie: In den Vereinigten Staaten, in Zürich sowie in Köln, Berlin, München und Frankfurt war der 45-Jährige unter anderem als Hoteldirektor, Bereichsleiter und Director Food and Beverage tätig. Von 2017 bis 2021 trug der Hotelexperte als Area Director of Operations die Verantwortung für 16 Hotels der Marriott Marken. Damit nicht genug: Norbert Speth absolvierte 2018 zusätzlich das General Management Programm an der Cornell University in New York. Die Deutsche Hospitality (heute H World International) stärkte er als Vizepräsident für Unternehmensstrategie und Eröffnungen, war im Jahr 2022 als Chief Strategy and Development Officer bei HRG Hotels tätig und bekleidete zuletzt die Position des CEO der Restaurant- und Bar-Gruppe the ASH.

Über das Occhio d'Oro:

Im italienischen Midcentury gehalten, bringt das Occhio d'Oro im Rooftop des Flemings Selection Hotel Frankfurt-City das Beste aus der toskanisch-florentinischen Küche an den Main. Zu den Highlights zählen eine offene Küche samt Chef's Table sowie eine Dachterrasse, die beste Sicht auf die Skyline der Bankenmetropole bietet. Gäste erreichen das Restaurant, das sich in einem denkmalgeschützten Gebäude unweit des Eschenheimer Tors befindet, sowohl über einen barrierefreien Aufzug als auch mit einem original Paternoster-Aufzug. Das Occhio d'Oro verfügt über 160 Sitzplätze, die sich gleichmäßig auf die Dachterrasse und den Innenraum verteilen. Zusätzlich sind Exklusivveranstaltungen für bis zu 150 Personen möglich. Weitere Informationen finden sich unter www.occhio-doro.com.

Über die Flemings Hotels:

Die Flemings Hotels sind ein einzigartiges Sortiment von individuellen Hotels in Familienbesitz mit Sitz in Frankfurt am Main. Insgesamt zählen 10 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. 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.com oder auf [Instagram](#) und [Facebook](#).

Für weitere Informationen:

Maren Dragon
Flemings Hotels
Bleichstraße 52
60313 Frankfurt am Main
Tel. +49 (0)69 – 37 0 03 - 190
maren.dragon@flemings-hotels.com
www.flemings-hotels.com

Julian Rossello | Lisa Forderer
Wilde & Partner Communications GmbH
Franziskanerstraße 14
81669 München
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 – 578
flemings-hotels@wilde.de
www.wilde.de