



## **Adam & Eden: Handwerklich ausgesprochen gut**

**Das »Adam & Eden« im AC Hotel by Marriott bietet an zentraler Stelle in Mainz solide Kost mit guten Zutaten, die schmeckt - allerdings zu nicht sehr günstigen Preisen.**

Die Mainzer kennen es schlichtweg als ihr »Central«, das Hotel vis-à-vis des Hauptbahnhofs, das so lange leerstand und vor sich hin verrottete. Schließlich stieg die Marriott-Gruppe mit ihrer Marke AC Hotels ein und schuf unter Wahrung der erhaltenswerten Bausubstanz einen Hingucker an der zuvor tristen Ecke - wiewohl das direkte bauliche Umfeld noch immer jeder Attraktivität entbehrt. Im Zuge dessen etablierte der Hotelbetreiber auch ein Restaurant, das durch sein wintergartenähnliches Aussehen im Frontbereich des Gebäudes ins Auge fällt.

Es gibt zwei Zugänge - via Hotelentrée am Kaiser-Wilhelm-Ring und vom Bahnhofplatz aus. Optisch prägend ist die Sandsteinfassade des Hotels, an die sich der »Wintergarten« anschmiegt. Die Anmutung von Sandstein wiederholt sich als Sockel unter den großen Fensterfronten. Zweierlei Sitzmöglichkeiten stehen zur Verfügung: goldfarbene, mutig geformte Metallstühle und gediegen wie leicht zugleich wirkende Polstersessel. Über alledem hängen hip geformte Lampen. Exotisch anmutende Tischdeko und kleine Skulpturen auf den

Fensterbänken schaffen ein eigenwilliges, wenngleich passendes Ambiente.

## **Kartoffelsuppe: Gesucht wird Foie gras**

Wir nehmen zur Mittagszeit an einem Vierertisch Platz, von dem aus wir den Bahnhofplatz gut überblicken können. Vorweg werden uns drei verschiedene Brotsorten mit Salzbutterm serviert, dazu aber leider keine Tellerchen. Mister X beginnt mit der Kartoffelsuppe zu 9,50 Euro, die auch unser Begleiter wählt. Quer über der Suppentasse liegt ein Spießchen mit hauchdünn geschnittener Entenbrust. In der Suppe, die laut X offensichtlich auf Velouté-Art durch ein Tuch gepresst wurde und »schön sämig« daherkommt, schwimmen halbe Haselnüsschen. Die Foie gras, die auf der Speisekarte angekündigt wurde, nehmen meine beiden Tischnachbarn nicht wirklich wahr. Erst auf Nachfrage wird klar, dass das graubraune Gesprenkel auf der Entenbrust aus Geflügelleber besteht. Insgesamt bewerten die beiden Herren dieses Suppen-Ensemble aufgrund seiner Dimension als »eigentlich eigenständige Mahlzeit« und »von solider, schmackhafter Art«.

Derweil bin ich mit meinem Salat der Saison hoch zufrieden. Die Salatauswahl ist vielfältig, die Portion üppig. Herausragende Akzente setzen die geräucherte, aus dem Ganzen in Stücke geschnittene Rote Bete, die eingelegten kleinen Birnen, die knackigen Walnüsse und Mini-Croutons sowie der feinwürzige Balsamico. 8,50 Euro werden für diese Salatkomposition berechnet.

## **Mister X und sein »Catch of the day«**

X ordert als Hauptspeise den »Catch of the day«. Hinter dieser Bezeichnung verbirgt sich ein wöchentlich wechselndes Fischgericht. In der Woche unseres Besuchs wird Wolfsbarsch angeboten, dessen Fleisch fein und dessen Haut knusprig ist. Mein immerwährender Begleiter nimmt dazu gebratenes mediterranes Gemüse, in dem unter anderem Zucchini und diverse Paprikasorten erscheinen. Preis dieses »Catch of the day«: 21 Euro.

Vor unserem Gefährten steht nun eine Version des heute angebotenen Business-Lunchs, der im »Adam & Eden« durchweg für 9,90 Euro angeboten wird. Es handelt sich um Asiatisches Gemüse mit Reis und Röhreistückchen sowie Erbsenschote, Paprika und diversen Kräutern. »Schöne Zutaten, gut

gewürzt, feiner Geschmack«, lautet das Resümee des Essers.

Auch ich neige dem Business-Lunch zu, jedoch in Form der hausgemachten Frikadelle, die schön saftig ist und tatsächlich den Eindruck des Hausgemachten vermittelt, zumal fein gehackte Zwiebelchen und Kräuter im Fleisch zu entdecken sind. Ein geschmeidiges Kartoffelpüree und glasierte Karotten begleiten den ausgesprochen schmackhaften Fleischklops, der so manchen hochedel angekündigten Burger um Längen schlagen dürfte.

| Lou Kull

ESSEN	8,0
TRINKEN	8,0
SERVICE	8,0
AMBIENTE	8,5
PREIS/LEISTUNG	7,5
GESAMT	$40,0 : 5 = 8,0$ KAPPEN

## FAZIT

Das »Adam & Eden Mainz« überzeugt mit einer durchweg soliden Küchenleistung bei Einsatz hochwertiger Lebensmittel. Dabei wird Bodenständigkeit eindeutig dem Chichi vorgezogen. Die Frikadelle etwa hätte hausgemachter nicht sein können. Über Kleinigkeiten wie die kaum schmeckbare Foie gras zur Kartoffelsuppe kann man hinwegsehen. Der Standort ist interessant, durch die großen Fensterflächen kann der Gast das Treiben auf dem Bahnhofplatz bestens beobachten. Den Service haben wir als unaufdringlich-freundlich kennen gelernt. Veritabel und erfreulicherweise überwiegend rheinhessisch orientiert ist die Weinkarte.

Wir verkosteten einen 2017er Riesling Oppenheimer Sackträger von Manz zu 7,50 Euro für 0,2 sowie den 2018er Dalheimer Sauvignon blanc von Gröhl zu 7 Euro, die beide unsere Speisen makellos und ausdrucksstark begleiteten. Darüber hinaus offeriert die Getränkekarte regionales Eulchen-Bier (zum Beispiel Helles vom Fass für 3,80 Euro/0,3 Liter). Die hausgemachte Limonade (0,4 zu 5 Euro) schmeckte süß-säuerlich und erfrischend. Wermutstropfen: Die

Preise erscheinen uns im Bezug zur Leistung teilweise zu hoch, wie etwa bei der Kartoffelsuppe für 9,50 Euro. Hinweis: Wer reservieren möchte, landet mit der unten angegebenen Telefonnummer bei der Hotelrezeption; eine direkte Durchwahl zum Restaurant gibt es nicht.

**Adam & Eden Mainz**

**Bahnhofplatz 8**

**55116 Mainz**

**Tel. 0 61 31 / 2 67 90**

**[www.facebook.com/AdamEdenMainz](http://www.facebook.com/AdamEdenMainz)**

**Öffnungszeiten: täglich 7.00 bis 1.00 Uhr**