



# **Zum Goldenen Ritter: Urige Schänke mit maghrebinischem Einschlag**

**»Zum Goldenen Ritter« in Budenheim ist im wahren Wortsinn eine traditionelle deutsche Gastwirtschaft, in der man beim Essen durchaus auf Internationalität trifft.**

Nach Budenheim ist es, wie jeder Mainzer weiß, nur ein Katzensprung. Allerdings kann die Parkplatzsuche im alten Ort zur echten Herausforderung werden. In den schmalen Gassen ist wenig Platz, größere Park-Areale sind Mangelware. Aber es gibt Alternativen. Mit dem Bus sind es 25 Minuten vom Mainzer Hauptbahnhof bis zum Pendant in Budenheim, die Regionalbahn braucht gerade einmal sieben Minuten. Der anschließende Fußweg fällt nicht nennenswert in Gewicht, denn das Gasthaus »Zum Goldenen Ritter«, das wir heute besuchen, liegt direkt am Gleis des nahen Bahnhofs an der Ecke Haupt-/Kirchstraße.

Dementsprechend begleiten Bahngeräusche den Aufenthalt in dem Restaurationsbetrieb. Diese schlagen aber nicht weiter negativ zu Buche, da eine hohe Lärmschutzwand das DB-Gelände gegen die Ortschaft abschottet. Und schließlich hat der Gast - zumal, wenn er draußen in einer Art

Laubengang sitzt - das Gefühl von direkter Anbindung an die Welt.

Der Service ist freundlich und mit einem Kleincomputer zur Bestellaufnahme modern ausgerüstet. Mister X nimmt vorweg - es ist gerade noch die Zeit des königlichen Gemüses - die hausgemachte Spargelcremesuppe zu 3,90 Euro. »Die Suppe ist sehr heiß und etwas dünn, dabei geschmacklich absolut in Ordnung«, fällt sein etwas nüchterner Kommentar aus.

## **Carpaccio aus Roter Bete mit Biss**

Derweil beschäftige ich mich mit der Vorspeise, die da Rote-Bete-Carpaccio heißt und 6,50 Euro kostet. Feldsalat, Walnusskerne, frische Feigen, Zitronensaft und Olivenöl werden auf der Speisekarte als weitere Zutaten avisiert. Eine gewisse Grundsäuerlichkeit des Gerichts wirkt sich positiv auf die Gesamtwahrnehmung aus. Die dünnen Rote-Bete-Scheiben scheinen frisch aus der Gemüseknolle geschnitten zu sein, haben Biss, sind aber nicht zu fest. Allein, dass der Rote-Bete-Saft und das Öl auf dem Teller ineinanderlaufen, bewirkt ein kleines optisches Manko.

In der Zwischenzeit haben Mister X und ich festgestellt, dass dieses urige, klassisch-ländlich anmutende Gasthaus eine Besonderheit birgt. Und in der Tat erfahren wir, dass der Pächter des Anwesens aus Marokko stammt. Anders konnten wir uns so manche Position in der Speisekarte und auf der Tagestafel nicht erklären. So lesen wir etwa »Zitronen-Huhn in Chermula-Sauce mit Kartoffeln 13,90 Euro« oder »Couscous Royal« mit einer speziellen Wurst aus Lamm und Rind, mit Huhn und Hackbällchen vom Rind sowie Gemüse und Sauce zu 16,90 Euro.

## **Für deutsche Zungen domestiziert**

Vom kulinarischen Zauber des Maghreb möchte sich Mister X ein Stück weit gefangen nehmen lassen und bestellt »Rinderhackbällchen in Tomatensoße mit frischen Tomaten und Gewürzen aus 1001 Nacht, dazu Safranreis und gem. Salat«. Die Speise wird für 12,90 Euro angeboten. »Schade«, höre ich mein Gegenüber sagen, »dieses Gericht ist sehr ordentlich zubereitet, aber wirkt wie für deutsche Zungen domestiziert. Ich hätte mir mehr und deutlichere nordafrikanische Würze gewünscht.« Immerhin ist das Hackfleisch innen noch rötlich, und es wurde wohl auf den Zusatz von Brot verzichtet. Der feinkörnige

Safranreis erscheint Mister X ein wenig trocken. Lob verteilt mein immerwährender Begleiter bezüglich des Salats, der mit einem feinen, leicht säuerlichen Dressing versehen ist und knackig daherkommt. Unter anderem begegnen sich in ihm Feldsalat, frisches Weißkraut und Tomate.

Auf meinem Teller liegt als Hauptspeise geschmorter Rinderbraten mit Salzkartoffeln (13,90 Euro). Der Rotkohl wird in einem Schälchen dazu gereicht. Das Fleisch ist extrem zart und lässt sich mühelos mit der Gabel zerteilen. Die Soße erscheint selbstgemacht, könnte jedoch kräftiger gewürzt sein.

Wir zahlen, nehmen noch einen letzten akustischen Gruß vom Bahngleis auf und machen uns auf die Suche nach unserem Auto im Budenheimer Gassengewirr.

| Lou Kull

ESSEN	7,0
TRINKEN	7,0
SERVICE	7,0
AMBIENTE	6,5
PREIS/LEISTUNG	7,5
GESAMT	$35 : 5 = 7,0$ KAPPEN

## FAZIT

Das Gasthaus »Zum Goldenen Ritter« in Budenheim überrascht durch seine nordafrikanische Note, die zweifelsohne auf den marokkanischen Wirt zurückgeht. Im Zusammenspiel mit traditionellen, gutbürgerlichen deutschen Gerichten ergibt sich ein recht interessanter Speisenmix.

Wir hatten bei unserem Besuch den Eindruck, dass die Küche Wert auf Frische der verwendeten Lebensmittel legt und vieles, was anderswo aus der Tüte kommt, selbst zubereitet. Die Bedienung ist unaufdringlich freundlich. Solide liest sich die Weinkarte, die ganz auf das Weingut Göhring aus Flörsheim-Dalsheim und auf die Rheingauer Winzer von Erbach setzt. Insgesamt finden

sich 14 Positionen an offenen Weinen, die allesamt mit 3,90 Euro für das 0,2-Liter-Glas berechnet werden.

**Zum Goldenen Ritter**

**Hauptstraße 1**

**55257 Budenheim**

**Tel. 0 61 39 / 21 07**

**[info@goldener-ritter.de](mailto:info@goldener-ritter.de)**

**[www.goldener-ritter.de](http://www.goldener-ritter.de)**

**Öffnungszeiten:**

**Mo bis Sa 17 bis 22.30 Uhr**

**So 11 bis 14.30 und 17 bis 22.30 Uhr**



## **Knuths: Sensationeller Blick direkt aufs Grün**

**Das »Knuths« im neuen Haus des  
Mainzer Golfclubs in Budenheim  
besticht durch Lage, Ausblick  
und Einrichtung. Die Vorspeisen des**

# **Bistros verraten eine kreative Handschrift.**

Als wir an der großzügigen Rezeption des neuen Clubhauses vorbeigehen und das offene Bistro betreten, verschlägt es uns fast die Sprache. Selten haben wir solch gelungene Räumlichkeiten gesehen. Sofort erfasst uns ein Gefühl von Offenheit und Weite. Das liegt daran, dass der Gastraum groß ist und die Tische in angenehmem Abstand voneinander angeordnet sind. Und: Die riesige Glasfront gibt den Blick frei auf die sehr attraktiv gestaltete Hügellandschaft des 18-Loch-Golfplatzes, der seinerzeit auf einer ehemaligen Mülldeponie entstand.

## **Bei Bedarf, also bei gutem**

Wetter und entsprechender Wärme, kann die großzügige Terrasse genutzt werden, die zu den 80 Innenplätzen zusätzlich 120 Sitzgelegenheiten im Freien bietet. Drinnen wie draußen herrschen Pastelltöne wie sanftes Grau und Beige vor, im Gastraum gibt es eine komfortable Sitzecke, an der Decke hängen große Leuchtkreise als Lampen. Man kann an einer rechtwinkligen Bar sitzen, durch eine große Glaswand den Köchen bei der Arbeit zusehen. Alles ist hell, modern, schick.

## **Auch ohne Golfer gut besucht**

Wir sind dienstags um die Mittagszeit hier, und obwohl typisches Novemberwetter herrscht und kaum Golfer auf dem Kurs unterwegs sind, ist das Bistro gut besucht. Mister X nimmt zunächst die Tagessuppe, die auf Kürbisbasis hergestellt wurde. Die leichte Schärfe und das dekorativ aufgebraute Kürbiskernöl erfreuen ihn, sodass er mit dieser 5,40-Euro-Speise sehr zufrieden ist. Unser Begleiter wählt Thunfisch mit Kokos-Couscous, Avocado und Granatapfel zu 11,90 Euro. Er findet, dass das kleingewürfelte und zylindrisch aufgehäufte Fischfleisch an manchen Stellen regelrecht ungewürzt schmeckt, an anderen deutliches Geschmacksformat entwickelt. Die feinen Granatapfel-Spritzer rundum ließen eine feine Süße spürbar werden, und die kleinen Quinoa-Körner verrieten eine leichte Kokosnote. So recht weiß unser Tischnachbar nicht, wie er das Gericht für sich einordnen soll.

## **Hervorragender Linsensalat**

Dafür bin ich von meinem Linsensalat mit gebratener Blut- und Leberwurst sowie Birne und Sellerie zu 11,20 Euro schlichtweg begeistert. Alle Bestandteile sind hervorragend gewürzt, die Linsen präsentieren sich herrlich knackig. Wir alle sind ob der größtenteils gelungenen Vorspeisen in heller Vorfreude auf den Hauptgang. Mister X nimmt das Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes frites. Es kostet 12,40 Euro. Die Panade schildert mein immerwährender Begleiter als ordentlich, das Fleisch ist ihm zu dünn geklopft, wodurch es nicht wirklich saftig sein könne. Die Pommes empfindet Mister X als sehr gut.

Unser Testerkollege hat sich für das Clubhouse Sandwich (10,40 Euro) entschieden, das außer Hühnerbrust gebratenen Speck, Ei, Tomate, Salat, »Ranchdressing« und Pommes aufweist. Erhältlich wäre diese Turmkonstruktion auch mit einer Suppe oder einer größeren Salatportion. Das Fleisch sei extrem zart, konstatiert mein Vis-à-vis. Allerdings erweise sich das Gesamtgebilde mit Gurken, die zu einer Art Tagliatelle-Streifen geschnitten sind, und einem von oben verlaufenden Spiegelei als konsistenzarm und etwas matschig. Als richtig schwach nimmt unser Begleiter die gebratenen Speckstreifen wahr, die an mehreren Stellen verkohlt aussehen und auch nach Reklamation und Neulieferung kaum besser sind.

## **Leider Pech gehabt**

Die schlechteste Karte ziehe an diesem Mittag ich. Meine Bestellung lautet »Knuths Burger« (160 Gramm) mit Salat, Gurke, Käse, Burgersauce und Pommes für 12,80 Euro. Für 1,20 Euro Aufpreis wird zudem Bacon gereicht. Im ersten Anlauf sind die French fries perfekt: goldgelb und kartoffelig. Dafür ist das Gehackte geschmacklich wahrlich nicht gut. Auch hier ergeht eine Reklamation. Im zweiten Anlauf schmeckt das Fleisch ein wenig besser, die Pommes frites sind nun jedoch bräunlich und ölig durchgeweicht. Unser aller Blick schweift über das saftige Grün des Golfplatzes. Was bleibt, ist ein wenig Wehmut, dass auf den verheißungsvollen Vorspeise-Auftakt im »Knuths« die Hauptspeise-Enttäuschung folgte.

| Lou Kull

## FAZIT:

Das »Knuths«, das in diesem Sommer eröffnet wurde, glänzt zurzeit zuvorderst mit seinem Ambiente und einer ausgezeichneten, kleinen Weinkarte, auf der Kreszenzen zum Beispiel vom Espenhof, von Wasem, Battenfeld-Spanier und Gehring verzeichnet sind. Die Vorspeisen haben uns bestätigt, dass Geschäftsführer und Küchenchef Daniel-Leon Knuth eine kreative Ader hat, die noch stärker zum Tragen kommen soll, wenn neben dem Bistro ein Restaurant mit gehobenen Ansprüchen zur Verfügung stehen wird. Zuvor war Knuth im Espenhof in Flonheim-Uffhofen tätig. Der Burger, den wir probierten, war ein echter negativer Ausrutscher, wobei wir dem Chef glauben, dass es sich hierbei um eine Tagesschwäche handelte. Das im Bistro zubereitete Fleisch kommt von einem Hunsrück-Hof mit artgerechter Tierhaltung und wird von einem Landmetzger für den Gastronomen vorbereitet. Gleichwohl vermag dieser Gesichtspunkt unsere insgesamt mäßige Küchenbewertung nicht aufzuhübschen.

ESSEN	7,0
TRINKEN	8,0
SERVICE	7,5
AMBIENTE	9,0
PREIS/LEISTUNG	7,0
GESAMT	$38,5 : 5 = 7,7$ KAPPEN

### **Knuths - Bistro & Restaurant**

**Budenheimer Parkallee 11**

**55257 Budenheim**

**Tel. 0 61 39 / 29 30 23**

**[info@dasknuths.de](mailto:info@dasknuths.de)**

**[www.dasknuths.de](http://www.dasknuths.de)**

### **Öffnungszeiten:**

**Mo bis So 11 bis 22 Uhr**

**Kein Ruhetag**