



## **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 Salzbuttermilch 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**

---



## **Steins Traube: Genuss auf höchstem Niveau**

**»Steins Traube« in Mainz-Finthen legt nach der Neueröffnung noch einmal ordentlich zu und begeistert auf allen gastronomischen Ebenen von Küche und**

# Weinkeller bis zu Service und Ambiente.

Außen am Gebäude Poststraße 4 in Mainz-Finthen hat sich nicht viel verändert. Die unscheinbare Klinkerverkleidung erweckt wenig Aufmerksamkeit. Dafür gehen dem Besucher die Augen auf, wenn er das Restaurant jetzt, nach der Renovierung, betritt. Modernität von edlem Geschmack erfüllt den Raum, der großteils mit hellem Holz verkleidet ist und in dessen Möblierung sogleich die mit curryfarbenem Stoff bezogenen Stühle und ihre mittelgrauen Pendants auffallen, die stilistisch ein wenig den frühen Siebzigern entlehnt zu sein scheinen. Alles wirkt angenehm dezent. So wie das Traubenlogo an der dem Eingang gegenüberliegenden Wand, das, wenn man's weiß, die Namen von Alina und Philipp Stein preisgibt.

Das junge Ehepaar hat sich zuvor im Favorite Parkhotel Meriten erworben und zeigt nun im eigenen Restaurant, wie Gastronomie auf höchstem Niveau funktioniert. Alina als Restaurantleiterin, Philipp als Chef des mehrköpfigen Küchenteams. Von der Begrüßung bis zur Verabschiedung tut der Service des Hauses einfach nur gut. Hier wird dem Gast nicht leblose Professionalität entgegen gebracht, sondern glaubhafte Herzlichkeit, die von gelebter Professionalität getragen wird.

## Fischpraline als Appetizer

Vorweg erfreut Mister X und mich die auf Stäbchen servierte Fischpraline, die von lauwarmem, frischem Brot begleitet wird, das innen herrlich dicht und saftig und außen knackig ist. Zu diesem Gruß aus der Küche wird köstliche Butter gereicht.

Mein immerwährender Begleiter startet mit dem Beef Tatar, das, wie er sagt, »wunderbar angemacht« ist. Das Fleisch hat die Form einer circa anderthalb Zentimeter starken Scheibe. Es wird von pochiertem Ei, etwas Pumpernickel, Rote-Bete-Ragout, Wildkräutersalat und einigen Senfsaatkörnern begleitet. Die einer Vorspeise angemessene Portion ist geschmacklich perfekt austariert und optisch ein pittoresker Hingucker zum Preis von 16 Euro.

Ich labe mich derweil an den hausgemachten Auberginenravioli mit Schmorpaprika, Artischocke, Fenchel und Parmesanschaum (13 Euro). Dieses Gericht begeistert mich auch dadurch, dass die einzelnen Bestandteile nicht

ineinander verschwimmen, sondern geschmacklich für sich präsent sind und dabei ein homogenes Ganzes bilden. Das formidable Sößchen verleitet dazu, auch noch den letzten Tropfen mit Brot aufzutunken.

## **Bourride aus der Cocotte**

Mister X widmet sich nun der Bourride von Salzwasserfischen und Meeresfrüchten (26 Euro), in der Safran, Fenchel, Risoni und Paprika weitere Akzente setzen. Serviert wird diese mediterrane Suppe in der Cocotte, einem dunklen Steingutgefäß, das eine reichliche Portion der wunderbaren Zutaten enthält. X schweigt und genießt, was höchste Zufriedenheit und unausgesprochene Auszeichnung für seine Speise signalisiert.

Ich wähle als Hauptgericht »Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb« (24 Euro), obwohl es nach meinem Dafürhalten gar nicht so klassisch daherkommt - ohne Kartoffel-Gurken-Salat, weder Sardelle noch Kapern obenauf. Aber ich lasse mich dann doch vollends von der Steins-Traube-Version überzeugen. Das Fleisch ist exzellent, die perfekt gewellte Panade verrät schon im Duft eine leichte, angenehme Buttrigkeit. Die La-Ratte-Bratkartoffeln - hauchdünne krosse Scheibchen mit feinst geschnittenen, ebenso krossen Speckfäden -, die gebackene Petersilie und die Preiselbeeren als auch der Blattsalat, in dem die Limette ein elegantes Süße-Säure-Spiel entfacht, erweisen sich als perfekte Umrahmung des Schnitzels. Besonders pfiffig ist die Idee, eine Zitrone in einem gelben Stoffsäckchen beizufügen, aus dem der Saft spritzerfrei gepresst werden kann.

Den letzten Kick zur kulinarischen Glückseligkeit verschaffen uns eine Kugel Limette-Sorbet mit Himbeer-Topping und zwei hausgemachte Pralinen. Davon eine als Bällchen aus weißer Schokolade mit Passionsfrucht-Füllung.

| Lou Kull

ESSEN	9,5
TRINKEN	10,0
SERVICE	10,0
AMBIENTE	9,5

PREIS/LEISTUNG	9,5
GESAMT	48,5 : 5 = 9,7 KAPPEN

## FAZIT

»Steins Traube« sollte jeder besuchen, der etwas für exquisite, kreative Küche übrig hat. Philipp Stein und seine Frau Alina führen das Werk von Philipps Eltern in großartiger Weise fort. Sie legen bezüglich des gastronomischen Niveaus noch einmal richtig zu. Die Küche beweist, dass sie perfekt bodenständig kochen kann. Und dass sie sich gleichzeitig mit ihrem handwerklich ideal umgesetzten Ideenreichtum eigentlich im Sternbereich bewegt. Besser als in »Steins Traube« kann Service nicht sein. Zum Rundum-Wohlgefühl trägt zudem das außergewöhnlich ansprechende Ambiente bei, das die Kreativität der Küche passend unterstreicht. Die Weinkarte ist schlicht Weltklasse. Sie offenbart sich vor allem im Flaschenwein-Tableau. Aber auch die offenen Weine überzeugen. Wir tranken und genossen unter anderem die hauseigene trockene 2018er Cuvée (0,2 für 7 Euro), die in Abstimmung mit dem Appenheimer Weingut Knewitz kreiert wurde. In ihr sind Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon blanc auf köstliche Weise vereint.

### **Steins Traube**

**Poststraße 4**

**55126 Mainz-Finthen**

**Tel. 0 61 31 / 402 49**

**[alina.stein@steins-traube.de](mailto:alina.stein@steins-traube.de)**

**[www-steins-traube.de](http://www-steins-traube.de)**

### **Öffnungszeiten:**

**Di ab 18 Uhr**

**Mi bis So ab 11.30 Uhr (warme Küche bis 14 Uhr)**

**und ab 18 Uhr (warme Küche bis 22 Uhr)**

**Mo Ruhetag**

*[Favorite Parkhotel: Schwungvoller Start](#)*



# **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**



## **Nero's Steak & Meeresfrüchte: Ordentliche Kost bei grandiosem Ausblick**

**»Nero's Steak & Meeresfrüchte« brilliert**

# **mit einzigartiger Lage hoch über Oppenheim. Die Küche wirkt bemüht, wobei die probierten Speisen nicht zum Überschwang verführten.**

Als wir auf der bewaldeten Höhe oberhalb der Oppenheimer Altstadt an diesem April-Abend ankommen, ist der Himmel verhangen und es nieselt leicht. Dennoch erkennen wir sehr schnell, dass wir ein wahres Schmuckkästchen entdeckt haben. Durch die großen Panoramafenster von »Nero's Steak und Meeresfrüchte« schauen wir auf eine grandiose Rheinlandschaft und die malerische ehemalige Freie Reichsstadt. Wir können uns vorstellen, wie sich dieser Blick bei klarem, sonnigem Wetter darstellt - zumal wenn man draußen auf der großen Terrasse sitzen kann. Der hiesige Gastronom heißt Nero Hodzic, das Restaurant in der Landkronhalle hat er anno 2014 übernommen. Die Burgruine Landskron ist lediglich einen guten Steinwurf entfernt, ein gepflegter Weinberg reicht fast bis ans Gasthaus heran.

Das Interieur im Restaurant ist geprägt von hellen Holztischen, an denen cremefarbige Hochlehnerstühle stehen. Ein riesiger Spiegel mit historisch anmutendem Rahmen ziert die Wand an einem Treppenaufgang, Holzbalken und Stahlseile verlaufen unterhalb der Decke. Grünpflanzen, die in den 60er und 70er Jahren en vogue waren, sind an den Fensterfronten platziert. Für große Gesellschaften steht auch noch ein Obergeschoss zur Verfügung.

## **Steaksoße und Baguette als Gruß des Hauses**

Mister X beginnt mit der »fruchtigen Tomatensuppe« inklusive Sahneklecks zu 4,50 Euro, die er relativ leidenschaftslos löffelt. Auf Nachfrage teilt er mit, dass die Suppe warm sei und Tomatenstückchen enthalte. Unser Begleiter nimmt den »Starter 1«, Knoblauchbrot mit Sour Cream und Steaksoße (4,20 Euro). Das Ganze ist reichlich portioniert, das Brot saftig, nicht kross und an einigen wenigen Stellen leicht angebrannt. Die Sour Cream wird vom Esser als in der Tat säuerlich und ein wenig körnig geschildert, die Steaksoße - die übrigens als Gruß des Hauses auch bereits vorweg mit Baguette gereicht worden war - ist kalt und beeindruckt aromatisch nicht sonderlich.

Ich hingegen bin mit meinem »Starter 2« sehr zufrieden. Er setzt sich zusammen aus Baguette, Aglio olio sowie Oliven und Peperoni, die von einer feinen Säuerlichkeit und angenehmem Knoblauchgeschmack umgeben sind. Der Höhepunkt aber ist die Knoblauch-Mayonnaise in einem kleinen Schälchen, die ausgesprochen köstlich schmeckt und einen zu immer weiterem Dippen verführt. 3,80 Euro kostet diese preiswerte Vorspeise.

Mister X hat als Hauptgang Bife de Lomo, das Filetstück vom Angusrind, zubereitet auf dem Lavagrill, gewählt (200 Gramm, 18,50 Euro). Als Beilagen nimmt er Pommes frites (2,50 Euro) und einen gemischten Salat vom Buffet (3,90 Euro), den man nachholen kann, so oft man es wünscht. Das Steak ist auf den Punkt gegart, wie es X bestellt hat, medium mit einem Hauch Richtung rare. Die Pommes sind ausgezeichnet – schlank und knackig mit dem exakt richtigen Salzgehalt. Auf dem Salatteller, den sich Mister X zusammengestellt hat, befinden sich Blattsalat, Rote Bete, rote und grüne Bohnen sowie Karottenraspeln, das Dressing wurde auf Joghurtbasis hergestellt.

## **Farbenfroher Fischteller mit Kurkuma-Reis**

Ich widme mich derweil dem gemischten Fischteller »à la Chef« (18,90 Euro), der, pittoresk und farbenfroh angerichtet, eine Augenweide ist. Das Stück Seeteufel am Grätengerüst schmeckt fein, der Lachs und die (bereits geschälten) Garnelen präsentieren sich ordentlich, der sehr reichliche gelbe Kurkuma-Reis erinnert an ein ausgesprochen saftiges oberitalienisches Risotto, das Paprika-Fenchel-Gemüse ist knackig.

Der junge Mann, der mit uns am Tisch sitzt, ist mit seiner Hauptspeise alles andere als glücklich. Das mit Hirtenkäse gefüllte Hacksteak (mit Bratkartoffeln und Salat für 14,50 Euro) ist riesig, schmeckt außer Salz nach kaum etwas, offenbart beim Kauen harte Stückchen, sieht aus wie zusammengepresst und wird von einer hellen Soße umbrodelt. Da vermisst man die locker-fluffige Frikadelle, wie sie bei Muttern auf den Tisch kam. Schade, dieses Gericht ist ein echter Wermutstropfen.

| Lou Kull

ESSEN	7,0
-------	-----

TRINKEN	6,0
SERVICE	6,5
AMBIENTE	8,0
PREIS/LEISTUNG	6,5
GESAMT	34 : 5 = 6,8 KAPPEN

## FAZIT

»Nero's Steak und Meeresfrüchte« vermittelt mehrere, durchaus widersprüchliche Eindrücke: Das Essen ist großteils gut, verführt aber nicht zum Überschwang. Als echter negativer - und deutlich zu teurer - Ausreißer schlug bei unserem Besuch das Hacksteak mit Hirtenkäse zu

Buche, das nicht wirklich appetitlich angerichtet war und fad schmeckte. Gefragt haben wir uns, warum im Namen des Restaurants neben Steak auch auf Meeresfrüchte hingewiesen wird, obwohl außer dem gemischten Fischteller und der Vorspeise »Garnelen in Knoblauch-Brot« (9,90 Euro) auf der Speisekarte fast nur Fleischiges vorkommt. Mal sehen, ob die auf der Internetseite des »Nero's« angekündigte Aktualisierung der Karte diesbezüglich etwas ändert. Die vier Weine - drei rheinhessische und ein Pfälzer -, die wir probiert haben, schmecken derart antiquiert, dass man sich in die 80er Jahre oder in noch frühere Zeiten zurückversetzt fühlt. Und dafür sind sie mit Preisen zwischen 4,50 und 5,50 Euro (0,2 Liter) ziemlich teuer. Die Servicekraft empfanden wir als sehr freundlich und bemüht, dabei aber wenig professionell. Aus alledem ergibt sich ein mäßiges Preis-Leistungs-Verhältnis, das auch nicht von der wundervollen Lage des Restaurants herausgerissen wird.

### **Nero's Steak & Meeresfrüchte**

**Dalbergerstr. 49**

**55276 Oppenheim**

**Tel. 0 61 33 / 57 37 26**

**Fax 0 61 33 / 57 96 69**

**[neros-restaurant@gmx.de](mailto:neros-restaurant@gmx.de)**

**[www.neros-restaurant-oppenheim.de](http://www.neros-restaurant-oppenheim.de)**

**Öffnungszeiten:**

**Fr 17 bis 21 Uhr**

**Sa und So 11.30 bis 20 Uhr**

**Weitere Zeiten telefonisch erfragen**

---



## **MA:DORO: Herzhaft-raffiniert, fernab von Ikebana**

**Das MA:DORO in der Mainzer Neustadt bietet dank seines wagemutigen Chefs kraftvolle Küche mit einer ganz eigenen, hochinteressanten Handschrift und beachtlichen Portionen.**

Früher war in dem Eckhaus eine Metzgerei, die viele Mainzer noch kennen. Heute befindet sich hier in der Neustädter Leibnizstraße das MA:DORO. Was spanisch klingt, erweist sich als Restaurant ganz eigener Art, wie den folgenden Schilderungen zu entnehmen sein wird. Auf den ersten Blick überrascht der Gasträum in der Tat. Assoziationen an die Studentenkneipe der 70er Jahre werden wach. Es sind keine kostspieligen Materialien verbaut, das Ganze hat Pfiff. Die Theke ist mit silbrig schimmernden Metallplatten verkleidet, die auch in einer Schlosserei vorkommen könnten. Sattes Grün und

kräftiges Rot sind die vorherrschenden Wandfarben. Von der Decke hängen zylindrische Lampen, deren Stromkabel in Heizungsrohren münden. Die Konsistenz der Tischplatten unter dem dunklen Lack erinnert an gepresste Tischlereiabfälle, die Stühle an die Nierentisch-Ära der Fünfziger. An einer Wand hängen Stofftaschen mit allerlei Gesellschaftsspielen zum Zeitvertreib. Auf einem Schild ist zu lesen: »Download the Beutel with your hands, put it on the Disch, and let the Spiel begin.« Je später der Abend, je mehr es draußen dunkelt, und je milder das Licht im MA:DORO wird, desto stärker verschwimmen die optischen Eindrücke zu einem anheimelnden Gefühl, das man gar nicht mehr missen möchte.

## **Handkäs ganz besonderer Art**

Als Starter nehme ich den Handkäs »Auf meine Art«, also die von Koch und Restaurant-Chef Dominik Römer. Diese Vorspeise für 3,50 Euro verblüfft mich. Der Käse ist flach und rund und kein bisschen schmierig. Das liegt – wie wir auf Nachfrage erfahren – daran, dass er lufttrocken reifte und nicht zwecks Fermentierung eingelegt wurde. Dazu werden in kleinen Porzellanschälchen Zwiebeln und Marinade gereicht, die beide geschmacklich sehr mild daherkommen. Alles zusammen ergibt ein bisher nicht gekanntes, köstliches Handkäs-Erlebnis, zumal in Verbindung mit dem wunderbar kräftigen Schwarzbrot. Dominik Römer bezieht den Handkäs übrigens aus einer alteingesessenen Manufaktur in Groß-Gerau.

Als weitere Vorspeise wird an unserem Tisch der »Kleine Brotsalat« (6,20 Euro) serviert, der tatsächlich recht groß dimensioniert ist. Weißkraut, Rübchen, Frühlingszwiebeln, karamellisierte Kürbiskerne, Nüsse, grüne und schwarze Oliven sowie geröstete Brotwürfel sind die augenscheinlichsten Zutaten. Diese Komposition schmeckt ausgesprochen kräftig und dank des wohlaustarierten Pestos nicht zu sauer. Mister X widmet sich derweil seiner Gelben Gewürz-Linsensuppe mit fermentiertem Kraut und Feldsalat zu 5,90 Euro. »Dies ist gewiss keine gewöhnliche Linsensuppe. Allein die karamellisierten Erdnüsse, der Rucola und der Spinat sind Zutaten, die man in dieser Verbindung nicht kennt. À la bonne heure!«



# Ungewöhnlich zartes Kassler

X fährt fort mit dem Kassler vom Landschwein »aus der Pann« (18,50 Euro), das in der Pfanne aufgetragen wird. Vereint ist das in Würfel geschnittene Fleisch mit mediterranem Gemüse und gebackenen Kartoffeln, obenauf liegt ein adrett anzuschauendes Spiegelei. Mister X: »Das Fleisch ist wirklich ungewöhnlich, extrem zart und sehr schmackhaft.« Ich sehe meinem immerwährenden Begleiter die schiere Freude über dieses Gericht an. Unsere heutige Erst-Begleiterin hat die geräucherte Wisperforelle mit Pfefferwurst, Blumenkohl und Roter Bete zu 17,80 Euro gewählt. Insgesamt kommt ihr dieses Ensemble ein wenig zu salzig vor, was X nach einer kleinen Speiseprobe nicht bestätigt.

Der neben mir sitzende Erst-Begleiter und ich haben als Hauptspeise das »Grande Finale« (14,50 Euro) ausgeguckt. Hierbei handelt es sich um Spaghetti, die vor den Augen der Gäste am Tisch im großen Parmesanlaib den letzten geschmacklichen Schliff erhalten. Feiner Speck, junger Knoblauch - zwölf Zehen für zwei Portionen - und zarte Salbeiblätter begleiten das Duett aus selbst hergestellten Nudeln und einer mächtigen Parmesanhaube. Fazit: köstlich. Ebendieser Eindruck hält sich noch lange, nachdem wir das MA:DORO verlassen haben.

| Lou Kull

ESSEN	8,5
TRINKEN	8,5
SERVICE	7,5
AMBIENTE	7,5
PREIS/LEISTUNG	8,5
GESAMT	$40,5 : 5 = 8,1$ KAPPEN

## FAZIT

Das MA:DORO (wie der Name entstanden ist, erfährt man am besten im persönlichen Gespräch mit dem Restaurant-Chef) ist eine Bereicherung für die Mainzer Gastronomie-Landschaft. Dominik Römer, der in mehreren Küchen-

brigaden renommierter Häuser gearbeitet hat, zeigt mit seiner Küche, dass man gegen den Strom schwimmen und doch zahlreiche Geschmäcker erreichen kann. Er kocht mutig, mit eigenem Stil und dem Willen, gut und deutlich zu würzen. Die Portionen stellen absolut zufrieden, ohne dass sie übermäßig wirken.

Reservierung ist auf jeden Fall anzuraten, da im MA:DORO nur sieben Tische stehen. Als wir dawaren, warteten sogar einige Fans auf der Straße, um einen Tisch zu bekommen. In Sachen Wein ist Dominik Römer ebenfalls sehr gut aufgestellt. Die jeweils vier bis fünf Weine von Gröhl, Braunewell und Hiestand decken ein breites Spektrum an passenden Essensbegleitern ab, zudem hat der Chef gerade mit dem Pinot noir und dem Portugieser des pfälzischen Weinguts Stern einen guten Griff gemacht.

## **MA:DORO**

**Leibnizstraße 34**

**55118 Mainz**

**Tel. 0 61 31 / 492 92 70**

**[d.roemer@madoro.de](mailto:d.roemer@madoro.de)**

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

### **Öffnungszeiten:**

**Mo bis Sa 17.30 Uhr bis 23.30 Uhr**

**So (u. Mo, wenn Kochschule) Ruhetag**



# **Genusswerkstatt Menges: Kulinarische Puppenstube in Flomborn**

**Die »Genusswerkstatt Menges« hat ein überzeugendes Konzept, das den Gast mit wirklich handgemachten Speisen erfreuen soll. Bisweilen fehlt allerdings der begeisternde Pfiff.**

Flomborn gehört zu den kleineren und wenig bekannten rheinhessischen Orten, hat dafür jedoch auf dem Genusssektor Beachtliches vorzuweisen. Einige sehr respektable Weingüter haben hier ihren Sitz, Michel-Pfannebecker, Bernhard-Räder und Stauffer sind wohl die bekanntesten. Auch auf gastronomischem Gebiet kann sich die 1.000-Einwohner-Gemeinde sehen lassen. Dafür sorgen Jutta und Armin Menges mit ihrer »Genusswerkstatt« in der Langgasse, die zugleich Haupt- und Durchgangsstraße ist. Nach Flomborn gelangt man von Mainz aus über A 63/A 61 und die Ausfahrt Gundersheim südlich von Alzey. Von hier aus ist es nur noch ein Katzensprung.

Die »Genusswerkstatt« gibt es seit 2013. Im Restaurantbetrieb sind die Aufgaben klar verteilt: Jutta Menges widmet sich dem Service, Armin ist für die Küche verantwortlich. Darüber hinaus befassen sich beide sehr engagiert mit hochwertigen, natürlichen Zutaten, die sie von Erzeugern aus der Region erhalten oder selbst herstellen. Ihr eigenes Brot und die wunderbaren Kräuter und Blüten aus ihrem Garten finden in der Küche der »Genusswerkstatt« reichlich Verwendung. Menges' Internetshop offeriert Liköre und Sirup, Kaffee, Essige, Gewürze und Würzmischungen, kaltgepresste Öle und Öl aus Mehlsaat.

Der Gastraum hat - gerade in den kälteren Monaten - etwas von einer kuschelig-warmen Puppenstube. Alles wirkt rustikal-gemütlich, die wenigen

Tische sind eher klein gehalten. Wer es besonders anheimelnd mag, nimmt an dem großen, alten Kachelofen Platz, der für eine wohlige Temperatur sorgt.

## **Verheißungsvolles Entrée**

Vorweg serviert uns Frau Menges eine Rillette vom Bio-Huhn sowie Tomaten-Kokos-Creme mit dem bereits erwähnten selbstgebackenen Brot. Beides ist hübsch angerichtet und erfreut mit feinem Geschmack. Mister X wählt danach die Kartoffelsuppe mit gerösteter Blutwurst zu 5,80 Euro. »Die Suppe präsentiert sich schaumig-cremig und erhält ihre Würzigkeit durch die kleinen, dünnen Blutwurstscheibchen, die schön angebraten sind«, kommentiert der Meister.

Unsere Begleiterin speist »Carpaccio vom Reh mit Trüffelöl an Salatbukett« (12,50 Euro), bei dem sie einen ausgeprägten Wildgeschmack feststellt. Allerdings merkt sie an, dass das Trüffelöl kaum wahrnehmbar sei. Das Salatdressing gefällt ihr gut. Ich habe mich derweil für den Feldsalat mit Datteln, Nüssen und Feigenbalsam-Essig entschieden. Insgesamt wirkt dieses Arrangement knackig und frisch, das Dressing trägt eine individuelle Handschrift.

X widmet sich nun der Entenkeule mit Kartoffelknödel und Rotkraut, die 19,80 Euro kostet. Geschmacklich sei das Fleisch gut, merkt mein immerwährender Begleiter an. Allerdings ist es ihm zu trocken. Gleichwohl lobt er die knusprige Kruste. Die Dame an unserem Tisch lässt sich die Spinatknödel mit Kräuterseitlingen - das sind sehr feine Gourmetpilze - und Salatteller (14,80 Euro) munden. Mit drei Knödeln ist die Portion stattlich. Ihre Konsistenz wird als angenehm empfunden. In Verbindung mit der leicht nussigen Soße spricht unser Vis-à-vis von Cremigkeit und Schlotzigkeit.

## **Ausdrucksstarker Sauerbraten**

Sauerbraten vom Damwild mit Kartoffelklößen und Kohlröschen - so heißt auf der Speisekarte mein Hauptgericht, das mit 19,80 Euro berechnet wird. Es macht seinem Namen mit ausdrucksstarker Säuerlichkeit alle Ehre. Allein das Fleisch ist recht trocken, sodass man die üppig dazu gereichte Soße auch unbedingt braucht.

Zum guten Schluss ergehen sich Mister X und unsere Begleiterin in der Dessertkarte. Himbeerparfait mit Schokoladensoße und Sahne (4,80 Euro) sowie Crème brûlée mit Blutorangensorbet (8,50 Euro) werden geordert. Beide Nachspeisen kommen bei den Genießern gut an, die meinen, die Charakteristik des Selbstgemachten unzweifelhaft zu erkennen.

| Lou Kull

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

## FAZIT

Die »Genusswerkstatt Menges« in Flomborn ist eine besuchenswerte Adresse. Bei Jutta und Armin Menges spürt man die Liebe zu guten Zutaten, zu Natürlichkeit und Unverfälschtem. Beide strahlen eine positive Lebenseinstellung aus, die auch im Service sehr angenehm zum Tragen kommt. Wir wünschen uns lediglich, dass Armin Menges in der Küche bisweilen etwas mutiger zu Werke geht. Alles ist untadelig zubereitet, jedoch fehlt mitunter der letzte Pfiff, der begeistert. Die ausdrucksstarke Würze ist es, die wir bei einigen Speisen vermissen. In Sachen Wein ist die »Genusswerkstatt« bestens aufgestellt. Ausgesprochen gut haben uns die 2015er Riesling Spätlese aus der Westhofener Steingrube (5,50 Euro/0,2 Liter) von Michel-Pfannebecker, der 2015er Barrique-Spätburgunder Flomborner Feuerberg aus dem Hause Bernhard-Räder (5,50 Euro) und vor allem der unglaublich feingliedrige 2016er Sauvignon blanc »Identität« (5,20 Euro) von Klaus Gallé aus Flonheim gefallen. Alle drei Weine sind trocken ausgebaut.

## Genusswerkstatt Menges

**Langgasse 55**

**55234 Flomborn**

**Tel. 0 67 35 / 269 70 04**

**[info@genusswerkstatt-menges.de](mailto:info@genusswerkstatt-menges.de)**

**[www.restaurant.genusswerkstatt-menges.de](http://www.restaurant.genusswerkstatt-menges.de)**

**Öffnungszeiten:**

**Mi bis Sa ab 17 Uhr**

**Küche bis 22 Uhr**

**So bis Di Ruhetag**



## **Der Turm: Gut gemachtes Ausflugslokal im Grünen**

**Der »Turm« in Budenheim entwickelt in mehrfacher Hinsicht Anziehungskraft. Unter den Gästen sind auch reichlich junge Leute. Das kulinarische Angebot spricht viele Geschmäcker an.**

Die Lage ist in der Tat außergewöhnlich. Oberhalb von Budenheim thront das Anwesen im Lennebergwald, das schlicht und treffend »Turm« heißt. Der Gebäudekomplex wirkt mächtig und hat etwas von einer Trutzburg. Auf jeden

Fall dürfte fast jeder, der zum ersten Mal des Ensembles ansichtig wird, beeindruckt sein. Entsprechendes Mobiliar im Freien deutet darauf hin, dass bei gutem Wetter hier einiges los ist. Man kann sich gut vorstellen, im Sommer hier in südländischem Flair des Abends zu chillen.

Als Mister X, eine Begleiterin und ich hier eintreffen, ist allerdings tiefer Winter. Also nehmen wir im Gastraum Platz, wo wir von einem laufenden, riesigen Fernseher über der Theke begrüßt werden. Die vorherrschenden Wandfarben würde ich als Beige, Oliv und Schlamm bezeichnen, insgesamt herrscht Holzoptik vor. Teilweise ist das Ambiente mit ganz hübschen historisch anmutenden Möbeln garniert.

## **Gelungenes Entrée mit Tomatensuppe**

Mister X wählt zunächst die Tomatencremesuppe zu 4,60 Euro. »Diese Suppe ist gut und kräftig gewürzt, ja sie geht sogar in Richtung Schärfe. Darüber hinaus wurde sie sehr heiß serviert. Außer dem Sahnehäubchen nehme ich optisch und geschmacklich Zwiebel und Petersilie wahr. Die Portion ist reichlich bemessen. Insgesamt möchte ich von einem gelungenen Entrée sprechen«, kommentiert mein immerwährender Sozium.

Unsere Begleiterin widmet sich derweil dem karamellisierten Ziegenkäse mit Honig und Äpfeln auf einem Rucolabett (9,90 Euro). Auch diese Vorspeise ist sehr ordentlich dimensioniert, das große, runde Stück Käse will bewältigt sein. In puncto Geschmack hören wir von der Speisenden eine positive Beurteilung. Was sie stört, sind die trockenen Rucolablätter.

Für mich wird Bruschetta aufgetragen. Dabei handelt es sich um drei Weißbrotscheiben, die ich als recht fest empfinde und die seitlich ein wenig angekockelt sind. Der Knoblauchschnitzel obenauf mundet gleichwohl angenehm und ausdrucksstark würzig. Kostenpunkt: 5,90 Euro.

Weiter geht es für Mister X mit dem ordentlichen 180-Gramm-»Turmburger«, den er mit Bacon bestellt. Im Preis von 12,30 Euro sind Pommes frites, Krautsalat, Ketchup und Mayonnaise - die beiden letztgenannten Zutaten werden in kleinen Schälchen serviert - eingeschlossen. X schildert die Fleischqualität als gut und macht insgesamt ein zufriedenes Gesicht.

## Gutes Zeugnis für den Veggie-Burger

Die Dame an unserem Tisch hat sich als Hauptspeise »Turm's Veggie-Burger«, der auf der Speisekarte auch Veganern angepriesen wird, ausgesucht. In der gewählten Variante mit Käse kostet er 11,90 Euro. Das Burger-»Fleisch« ist sehr dunkel und lässt zunächst optisch keine Beurteilung seines Inhalts zu. Je weiter man ins Innere vordringt, desto klarer wird es, dass Erbsen und Möhren wesentliche Bestandteile der Speise sind. Geschmacklich stellt unsere Begleiterin ein gutes Zeugnis aus. Auch ihr werden in getrennten Schälchen Ketchup und Mayo serviert.

Ich habe mich für das »Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren« (18,90 Euro) entschieden. Als Beilage, die im Preis inkludiert ist, wähle ich Pommes frites und bekomme zudem einen kleinen Salat. Das Fleisch ist gut, die Panade schön buttrig und wellig. Mit Pommes und Salat bin ich ebenfalls einverstanden. In der Zwischenzeit hat sich der Gasträum gut gefüllt. Eine größere Gruppe junger Leute nimmt Platz, und vom Nebentisch vernehmen wir spanische Laute. »Dieses Etablissement spricht offensichtlich ein breit gefächertes Publikum an. Ich habe den Eindruck, dass es bei unterschiedlichsten Gästen gut ankommt«, fasst Mister X in seiner unnachahmlich präzisen Art zusammen.

| Lou Kull

ESSEN	6,5
TRINKEN	7,5
SERVICE	7,5
AMBIENTE	7,0
PREIS/LEISTUNG	7,0
GESAMT	$35,5 : 5 = 7,1$ KAPPEN

## FAZIT

Der Gastronom des »Turm« im Lennebergwald zwischen Gonsenheim und Budenheim verfolgt offensichtlich ein Konzept, das ein vielfältiges Publikum anspricht, und das scheint zu klappen. Die Küche liefert solide Leistungen ab, ohne kreativen Anspruch und offensichtlich mit dem Ziel, für diverse



Geschmäcker etwas Passendes zu bieten. Insofern findet der Gast hier ein typisches, gut gemachtes Ausflugslokal vor. Die Location mitten im Wald hat etwas Besonderes, gerade bei gutem Wetter dürfte es hier richtig brummen. Im Getränkeangebot sind diverse hausgemachte »Turmlimonaden« unterschiedlichsten Fruchtgeschmacks, die alle 5,40 Euro je 0,5-Liter-Glas kosten. Zu erwähnen ist darüber hinaus ein breites Tee-Angebot. In der Weinkarte findet man renommierte Winzernamen wie Wasem, Keth und Thörle.

## **Turm Mainz**

**Im Wald 3**

**55257 Budenheim**

**Tel. 0 61 31 / 143 72 14**

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

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

### **Öffnungszeiten:**

**Oktober bis April:**

**Mo bis Fr 17 bis 24 Uhr**

**Sa, So, feiertags 10 bis 24 Uhr**

**Mai bis September:**

**freitags bereits ab 11.30 Uhr**