



# **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**