

1. PLATZ

RHEIN-MAIN/DIE GEHEIMTIPPS

RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2010

Schlosshotel Gedern

63688 Gedern, Schlossberg 5, Tel. 06045 96150, www.schlosshotel-gedern.de, ☉ Di-Fr 18-24, Sa/So 12-24 Uhr, Mo Ruhetag, ☑ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☉, ♻️, ♿, ➡️, ♻️/♻️ 100/50, ☑ Bus 21-24/29/94/144/5151 Gedern Rathaus

Schloss zum Glück

Die Räumlichkeiten sind mit Antiquitäten ausgestattet und vermitteln dem Besucher authentisches Schlossambiente. Eine wunderbare Terrasse direkt vor dem Haupteingang ist im Sommerbetrieb ein weiterer Höhepunkt. Die sehr umfangreiche Speisekarte ist eine gelungene Symbiose von deftig zubereiteten Gerichten aus der Region sowie Gerichten, die ihren Bezug in der filigranen Nouvelle Cuisine haben. Begeistert waren wir von der Weinkarte mit über 50 Positionen aller namhaften Lagen und Winzer aus Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien und Übersee zu Flaschenpreisen von durchschnittlich gerade mal 20 €. Aufgrund der Hitze und der bevorstehenden Rückfahrt nach Frankfurt blieb es diesmal aber bei einem pikanten, noch leicht moussierenden Rheingauer Riesling trocken zum Preis von 4,80 € für 0,2 l. An Vorspeisen – passend zur Jahreszeit – wurde eine leichte Kartoffellandsuppe mit

gerösteten Pfifferlingen und Bauernbrot-Croûtons oder auch ein kleiner Blattsalatteller (beide 6,50 €), frisch, knackig und mit Erdbeer-Basilikum-Vinaigrette abgeschmeckt, angeboten. Zwei Menüs stehen zur Wahl, ich konnte dem „Menü der Sinne“ zum Preis von 42 € nicht widerstehen. Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Pesto-Pasta bringt mediterrane Aromen auf den Teller, die Kraftbrühe von Strauchtomaten mit pochierem Wachtelei und Gemüsewürfeln ist eine herzhaft-elegante Angelegenheit, während das zarte, auf den Punkt gebratene Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen in Strudelteig, frischem Marktgemüse und Kronprinzessinnen-Kartoffeln eindeutig regionalen Bezug spüren, respektive schmecken lässt und rundum glücklich macht. Wer nicht das komplette Menü genießen möchte, dem sei an dieser Stelle der gebratene Zander mit Brunnenkresseschäum, geschmorten Tomaten und Pasta zum Preis von 19,50 € empfohlen. Als krönenden Abschluss serviert man uns eine feine Dessertauswahl mit frischem Obst, Eis, Mousse au Chocolat und Erdbeerschaumsauce. Alles aus besten Grundprodukten frisch zubereitet und von feinsten Qualität! *Wolfgang Steinweg*

► Wetterau & Vogelsberg/
Kaffee & Kuchen (Rang 2)

(0,75 l zu 6,50 €) löscht nach der Wanderung rasch den Durst. Vor dem Hauptgang kommt ein Brotkorb mit Butter und tomatigem Aufstrich an den Tisch, wobei nur das dunkle Brot überzeugen kann. Baguette und eine Weißbrotvariante mit Kürbiskernen sind belanglos. Das anschließend servierte Pfifferlingsrahmsüppchen mit

Entenlölili (8 €) besticht dann durch kräftigen Geschmack und angenehme Sämigkeit. Das aufgespießte Stückchen kross gebratenes Entenfleisch ist mit einem Happs im Mund und harmonisiert hervorragend mit dem Pilzaroma der Suppe. Auch die Hauptgänge stellen zufrieden, sind solide zubereitet. Da wäre zunächst „Der Klassiker“

zu 15,50 €, bestehend aus einem panierten Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln. Das Fleisch ist zart und wird von der dünnen Panade dankenswerterweise nicht erstickt. Die Bratkartoffeln sind erfreulich gut gewürzt, reichlich mit Speck durchmischt, aber leider innen ein wenig matschig. Auch an den hausgemachten Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm (14,50 €) gibt es kaum etwas auszusetzen, sind die Nudeln doch auf den Punkt gekocht und im genau richtigen Verhältnis in den Rahmpfifferlingen geschwenkt worden. Beide Hauptspeisen werden von einem frischen, angenehm säuerlichen Beilagensalat begleitet, bei dem einfach alles stimmt, obwohl oder vielleicht gerade weil man sich auf verschiedene Blattsalate und einige Sonnenblumenkerne beschränkt hat. Zum Fleischgericht erweist sich überdies eine Oberbergener Bassgeige (kein Instrument, sondern ein trockener Spätburgunder, 0,2 l zu 8,80 €), als die perfekte Wahl. Nach kurzer Verdauungspause ist die Kuchentheke dran, was erfreulicherweise schon ab 14.30 Uhr möglich ist. Zu Cappuccino (3,50 €) und Milchkaffee (4 €) werden Käsekuchen (3 €) sowie Batida de Passionsfrucht (3,80 €) serviert. Beide schmecken eher durchschnittlich: Der Käsekuchen etwas künstlich-zitronig, das Stückchen Batida de Passionsfrucht fruchtig und kokosnussig. Die Definition als „Torte“ halten wir in diesem Fall für etwas gewagt. *Petra Knobel*

► Rheingau & Rheinhessen/
Besuch beim Erzeuger (Rang 5)

► Rheingau & Rheinhessen/
Kaffee & Kuchen (Rang 2)

Schlossgartencafé

64289 Darmstadt, Robert-Schneider-Straße 23, Tel. 06151 79417, www.schwarz-weiß-darmstadt.de, ☉ Mo-Fr 7-19.30, Sa/So/Feiertage 8-19.30 Uhr, ☑, ☑, ☑, ♻️, ♻️/♻️ 50/30, ☑ Parkplatz Hahne-Schorsch-Platz, ☑ Linie 7/8, Bus 513-515/L5506/5513/5515 Pallaswiesenstraße

Schwarz-weiß-Malerei

Der kleine Gastraum ist ganz auf beide Grundfarben reduziert: hohe, weiße Wände, ein schwarz-weiß gekachelter Boden, typische Marmor-Bi-

strotische und schlichte Bistrostühle, dazu erklingt angenehme Chill-out-Musik – was will man mehr? Frühstück natürlich, und zwar von früh bis spät. Der kleine Raum ist voll, die Outdoor-Plätze sind besetzt, und trotzdem ist die Bestellung fast schneller auf dem Tisch, als man sich selbst von der heimischen Kaffeemaschine zum Kühlschrank bewegen könnte. Ein riesiger Latte Macchiato (2,80 €), ein ebenso wohlgemeinter schwarzer Kaffee (2,60 €) und ein Glas O-Saft für den Lütten (2,40 €) – das tut gut. Das französische Frühstück (Croissant mit Butter und süßem Aufstrich nach Wahl für 2,40 €) haben wir um ein üppig mit verschiedenen Käsesorten belegtes Croissant (2,70 €) erweitert. Die Croissants sind leider nicht so fluffig-buttrig wie erhofft. Das Käse-Frühstück (gibt's auch als Schinken- oder Mix-Frühstück für je 6,30 €) lässt dafür keine Wünsche offen. Lecker-sättigendes Vollkornbrot schmeckt hervorragend mit Camembert, das Vollkornbrötchen passt zur restlichen Auswahl an Scheiben- und Schnittkäse und das simple Kaiserbrötchen hat sich als Partner Ei und Nutella ausgesucht. Mit vereinten Kräften schaffen wir es, auch noch den mit großen Augen bestellten Obstquark mit Honig (3,30 €) zu verputzen. Der ist nicht nur nett mit frischen und saisonalen Früchten angerichtet, sondern zudem absolut köstlich. Mit noch mehr Zeit wäre auch noch ein frisch gebackener Kuchen drin gewesen. Das Vorhaben wird aber auf den nächsten Besuch vertagt – vielleicht dann werktags zum Mittagstisch. *Tamara Süß*

► Darmstadt/Die Lieblinge (Rang 5)

Schlossweinstube Aschaffenburg

63739 Aschaffenburg, Schlossgasse 16, Tel. 06021 12440, www.schlossweinstuben.de, ☉ Mo-Fr 11-24, Sa/So 10-24 Uhr, ☑ MC/VI/ec-cash, ☉, ♻️, ♻️/♻️ 370/200, ☑ Parkplatz Schlossplatz, ☑ R55/63/90, Bus K53/225/53-55/5507/5905 Aschaffenburg Hauptbahnhof

Zum Weinen

Zuerst kam dieser Anruf von einem unserer Tester: „Ich bin hier gerade in Aschaffenburg, war in der Schlossweinstube essen – da muss man doch was gegen tun, da müssen wir was unternehmen?“ Kurz