

IN DEN TOP TEN DER PREISWERTESTEN

STERNTALERS PARADIES

Sie erinnern sich? Mädels hält Rock auf, Kohle fällt rein, Urlaub, große Autos, Haus und Malle ... nun gut, ganz so einfach ist es leider nicht, aber sollten Sie einmal Lust haben, so richtig lüstern

abzuschlemmen, bis der Gürtel platzt, um dann immer noch das finanzielle Potenzial für eine durchzechte Nacht in Ihrem Portemonnaie vorzufinden, dann beehren Sie doch einfach mal dieses Restaurant: Sie werden es mit Sicherheit nicht bereuen.



BERNEM LIVE

Die Szenerie: ein typischer Fall von Frankfurter Nachbarschaftsrestaurant mit Sitzplätzen an der Straße und im Garten hinterm Haus, mit Frankfurter Küche und erweiterter Speisekarte, die ein breites Publikum ansprechen soll. Und das Konzept überzeugt: In der Abteilung „Frankfurt“ finden sich Leckereien wie Hausgemachter Wurstsalat mit Bratkartoffeln (8 €), Schneegestöber (3,80 €) oder gar Schweinekopfsülze mit Musik oder Remoulade, Bratkartoffeln und Salat für 6,80 €, während der Gebratene Basmatireis mit Gemüse indischer Art und Hühnerbrust für 11 € definitiv zum erweiterten Angebot zählt. Ich jedoch will es klassisch, und wähle zu Beginn saisongerecht eine Spargelcremesuppe

für 2,80 €, die nicht nur sehr schön anzusehen ist, sondern auch gut schmeckt. Gerne löffele ich vom sämigen Suppenschau, der dank der Lauchstifte runden Geschmack entwickelt und beinahe bis zum Schluss die bissfest gekochten Spargelstücke bedeckt. Die Menge ist klein, aber fein und genau richtig für ein Entree. Dann gehe ich in die Vollen und will es wissen: Hausgemachte Grüne Soße mit Ochsenbrust und Salzkartoffeln für 11,80 € ist das Ziel meiner Begierde. Eine gute Wahl, denn auf dem recht großen Teller liegen mächtige Fleischstücke auf einem dicken Spiegel aus Grüner Soße. Dazu gibt es besagte Salzkartoffeln und als essbare Dekoration eine Orangenscheibe und ein Salatblatt am Tellerrand. Ich bin begeistert. Die Ochsenbrust ist butterzart und in Kombination mit der würzigen Grünen Soße einfach ein Gedicht. Allerdings sollte man großen Hunger mitbringen, denn nachdem ich den Teller leer geräumt habe, konnte ich nicht mehr sagen, ob zwei oder drei Fleischstücke serviert wurden. Mein drückender Bauch jedoch teilte mir mit: „echt viel“. Ebenfalls eine Empfehlung ist Rumpsteak mit Pfeffersauce (14,80 €), das mit etwa 250 Gramm Rohgewicht sehr hungrige Gemüter anspricht, zumal noch ein Salatteller und diverse Sättigungsbeilagen nach Wahl gereicht werden. Und wer danach immer noch Gelüste verspürt, kann sich ja noch mit einem Nachtisch vergnügen, etwa mit Schokoladenpudding mit Sahne für 3,80 €. Natürlich, Getränke gibt es auch: zum Beispiel 0,4l Apfelsaft für 2,40 € oder ein Kristallweizen für 2,90 €.

Wohl bekomm's!