

WIEDER IN DEN TOP TEN GUT & GÜNSTIG

Durchgehend geschmackvoll

Die Karte ist komplett auf hessisch verfasst und bietet alles, was man sich an typisch Frankfurter Küche so vorstellen kann. Die Vorspeisen reichen von Handkäs (4,20 €) über Schneegestöber (4,20 €) bis zu deftigem Presskopf (4,80 €).

Eine lustige Idee für Kinder ist der Räuberteller, der ganze 0 € kostet, denn das bedeutet einfach, dass sich die Kinder ihr Essen von den Tellern der Eltern erbeuten sollen.

Außerdem gibt es saisonale Gerichte, im Moment ist Spargel angesagt, und im Juni gibt es wieder eine Matjeswoche. Es irritiert zwar im ersten Moment, dass sich auch indische Speisen im Angebot finden, als wir aber später den Koch entdecken, verstehen wir weshalb: Er wollte wahrscheinlich einfach nur etwas Kulinarisches aus seiner Heimat beitragen. Nach langem Überlegen entscheiden wir uns für das klassische Jägerschnitzel (11,20 €) mit Bratkartoffeln und Salat sowie Hähnchenbrust im Honig-Sesammantel auf frischem Salat (8,80 €). Natürlich darf da der obligatorische Äpfel (0,3 l zu 1,50 €) nicht fehlen. Das Schnitzel lässt keine Wünsche offen: Es nimmt fast den ganzen Teller ein, ist knusprig paniert und butterzart, die Pilzsauce ist cremig und nicht zu schwer. Auch die Bratkartoffeln wurden auf den Punkt gebraten, sind schön kross und überhaupt nicht fettig, der Blattsalat ist marktfrisch und wird mit einem feinen Joghurt-Dressing serviert. Das Honig-Sesam-Huhn ist ebenfalls ein positives Geschmackserlebnis, der Salat anbei knackig, frisch und bunt gemischt. Die Bedienungen begleiten uns freundlich durch Abend, die Atmosphäre ist völlig stimmig, also sagen wir: Hier wurde und wird wirklich alles richtig gemacht!

