

# PRINZ TOP GUIDE FRANKFURT 2010

## **Bürgerlich**

---

# Ein Hoch auf die Hausmannskost

Mutter kocht am besten! Wenn die aber mal keine Zeit hat, dann ist dieses Lokal mit seiner deftigen regionalen Küche eine gute Alternative. Hier gibt es große Portionen und kein überflüssiges Chichi.

Seit 1946 gibt es das gutbürgerliche Restaurant in Bornheim und seit nunmehr acht Jahren befindet es sich unter der Leitung des Holländers Michel van Goethem, der gemeinsam mit seinem indischen Koch authentische, hessische Küche auf konstant hohem Niveau bewirbt. Das hört sich zunächst nach multikulturellem Gastro-Mischmasch an, doch die Umsetzung lässt kaum Wünsche offen. Das panierte Schweine-Schnitzel mit knusprigen Bratkartoffeln (9,20 Euro) ist zart und goldbraun gebacken. Stets eine gute Empfehlung sind die saisonalen Spezialitäten – von den holländischen Muscheln über die Martinsgänse bis zum frischen Spargel. Von der spätsommerlichen Tageskarte probieren wir die Pfifferlinge in Rahmsoße mit Specksemmelknödeln und Salat (10,80 Euro). Die Pilze sind aromatisch und auf den Punkt perfekt geköchelt. Die Knödel könnten direkt aus Omas Kochtopf kommen. Auch die indischen Spezialitäten im Malepartus können durchweg empfohlen werden.

*Roland Gramling*