

de Kappamaki (Gurkenrolle) und Edomaki (Californiarolle) drehen ihre Runden. Dann geben die beiden Sushi-Meister in der Mitte des Rondells Gas, und die Auswahl wächst erheblich. Shake (Lachs), Shakemaki (Lachsrolle), Tekkamaki (Thunfischrolle) tauchen auf. Für Sushikenner dürften der etwas rauchige Unagi (Süßwasseraal), Uramaki (Rolle mit Sesam außen) sowie Shiromi (Weißer Fisch) die richtigen Happen sein. Auch Maguro (Thunfisch roh auf Reis) ist von bester Qualität. Zu vorgerückter Stunde taucht dann auch noch Geflügel wie Hühnchenspieße mit einer pikanten Erdnussauce auf. Alle Sushi-variationen sind äußerst schmackhaft, und der zum Zubereiten nötige Reissessig hielt sich geschmacklich dezent zurück. Besonders gut: die Lachs- und Thunfischrolle – butterzart beim ersten Biss und mit dem reinen Geschmack eines frischen Fisches. Dazu gibt's in kleinen Schälchen wie in jedem Sushirestaurant üblich eingelegten Ingwer, höllisch-scharfen Wasabi und Sojasauce zum Neutralisieren der Geschmacksnerven. Die Preise sind – wie in diesem Typ Restaurant üblich – nach Tellerfarbe geordnet in insgesamt fünf Preisstufen von 2 € für grüne Teller (z. B. Kappamaki und Edomaki) bis zu den gelben Tellern für 5 € (Keta Kaviar). Das Getränkeangebot ist angemessen, aber nicht üppig. Chardonnay aus Kalifornien kostet 4,50 €, Paulaner Weizenbier 3,40 €, aber auch japanisches Asahi-Bier (3,40 €) das uns frisch und herb durch die Kehle rinnt, sowie der Gesundheitstrunk Kombucha (3,20 €) sind zu haben. Gegen 23 Uhr leert sich das Restaurant deutlich, und das Personal startet mit den Aufräumarbeiten. Der Chef persönlich nimmt diverse Teller vom Band und versorgt die Gäste in der Runde kostenfrei mit einigen übrig gebliebenen Leckereien. Specials: Montags „All you can eat“ von 18 bis 23 Uhr (19,90 €), dienstags ab 17 Uhr gibt's ein After Work-Special und von Montag bis Freitag (von 11.30 bis 15 Uhr) das Hainoon Menü für 6,90 €. Neuerdings bietet das Sushiedo auch Teppan-Yaki. *Marcus Schaub*

► **Wiesbaden/Die Asiaten (Rang 3)**

T

Taj Mahal

65185 Wiesbaden, Bahnhofstraße 50, Tel. 0611 373389, www.tajmahalrestaurant.de, ☉ Mo-So 12-15, 17.30-24 Uhr, ☒, ☑, ☎ DI/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎, ☎, ☎, ☎, ☎ 40/20, ☎ eigene, ☎ Bus Geschwister-Stock-Platz

Das indische Grab-Ma(h)l

In diesem unweit des Bahnhofs gelegenen Schlemmertempel wurde viel Zeit investiert, um einen stimmigen Rahmen für die in westlichen Breiten immer beliebter werdende indische Gewürzküche zu schaffen. Das Speisenangebot präsentiert sich klassisch mit einer ganzen Reihe landestypischer Spezialitäten für nahezu jeden Geschmack. Die bekannten, bei sehr starker Hitze zubereiteten Tandoori-Gerichte, beispielsweise Lamb Tikka (16,40 €), also marinierte, im traditionellen Lehmofen gegrillte Lammfleischstücke am Spieß, sowie allerhand Vegetarisches wird auf der Karte angeboten. Gelungener Auftakt: die gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen (6,15 €). Wir kosten Samosas, mit Gemüse gefüllte krosse Teigtaschen, knabern an Pakoras, in Kichererbsenteig ausgebackenes würziges Gemüse, sind begeistert von Murgh Tikka, im Tandoor gegrillte butterzarte Hühnerfleischstücke und Onion Baji, wiederum in Kichererbsenteig ausgebackene, noch bissfeste Zwiebelringe, dazu Butter-Nan (2,10 €), ofenwarme Weizenfladen mit zerlassener Butter. Alle Speisen verraten – weil frisch und gekonnt zubereitet – einen geübten Koch. Die Hauptgerichte, Chicken Mango Curry (13,60), zartes Hühnerfleisch in Sahnesauce mit frischen Mangostückchen, und Shahi Paneer Masala (11 €), hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten und Joghurt in exotisch gewürzter Sauce, sind für europäische Gaumen angenehm mild und qualita-

tiv wie geschmacklich einwandfrei. Lediglich die erwähnten Fruchtstücke in der zugegebenermaßen intensiv nach Mango schmeckenden und mit Sahne verfeinerten Sauce suchen wir vergeblich. Ein Schluck unseres süßigen alkoholfreien Cocktails (6,10 €) aus Mango-, Ananas-, Zitronen-, Orangen- und Maracujasaft nebst einem Schuss Grenadine hilft uns über diese kleine Enttäuschung schnell hinweg. Mit Taj Kulfi (4,40 €), indischer Eiscreme mit Mandeln, Pistazien und Kardamom, und sehr aromatischer, aber selbst für leidenschaftliche Naschkatzen viel zu süß geratener Mangocreme (5,40 €) beenden wir unseren kulinarischen Abstecher auf den Subkontinent. *Andrea Möller*

- **Internationale Spezialitäten/World Food (Rang 6)**
- **Wiesbaden/Around the World (Rang 2)**

Tannenburg

65232 Taunusstein-Hahn, Wiesbadener Straße 63, Tel. 06128 3659, ☉ Mi-So 17-24 Uhr, ☒, ☑, ☎, ☎, ☎, ☎ 200, ☎ Bus 102/201/5461/5473/5474 Hahn Forsthausstraße

Schwein gehabt!

Die Einrichtung des auch als Schnitzelparadies bekannten Restaurants Tannenburg scheint mindestens so alt zu sein wie die Karte. Der erste Süße des Jahres (0,4 1/3 €) aber schmeckt wunderbar fruchtig und frisch. Gegen den Durst hilft auch eine Apfelschorle (0,3 1/2, 10 €), um im Anschluss gemeinsam mit dem anderen Recken in der Runde den sehr guten offenen Wein des Hauses – natürlich Rheingauer Riesling, natürlich trocken, vom Weingut Nägeler (0,2 1/75 €) zu verkosten. Über die Größe der Portionen in der Tannenburg hört man so einiges. Die Speisekarte hingegen gibt sich zunächst spartanisch. Lediglich ein Süppchen (Tomatencreme mit Gin für 4,30 €) teilt sich den Platz auf der Vorspeisenkarte mit Rindercarpaccio (9,40 €)

und Mozzarella (mit Toast und Butter!), Calamares mit Pommes (5,85 €) und Spaghetti (5,35 €). Wir wählen aus dem reichen Angebot an Fleischgerichten: Cordon Bleu (10,90 €), Pfefferrahmschnitzel (10,40 €) und Rumpsteak mit Kräuterbutter (15,45 €) jeweils mit Pommes und Salat als Beilage – so lautet die Order. Zumindest die Wahl der Beilage bereuen wir aber schon wenig später: in der großen Schüssel für alle gibt's nur welkes Grünzeug mit fadem Dressing. Die im Anschluss gebrachten Hauptspeisen stimmten uns aber schnell sehr versöhnlich. Das Cordon Bleu, ein sehr, sehr großes Stück Fleisch, zart und saftig, wie es sich gehört mit Schinken und Käse gefüllt, ist allemal sein Geld wert. Auch das Pfefferrahmschnitzel kann in allen Disziplinen überzeugen. Serviert wird ein ebenfalls sehr, sehr mächtiges Schnitzel in einer ordentlich abgeschmeckten Sauce, die mit Pfeffer feurig verfeinert wurde. Und auch das auf den Punkt rosa gebratene Rumpsteak ist Fleischeslust pur. Aus solch einem enormen Stück schierem Fleisch macht man anderswo locker zwei Steaks. Darauf müssen wir einen haben, wählen aus der reichhaltigen Spirituosenauswahl einen Hausbrand, Marille (3,10 €), von wunderbar zarter Textur. *Hans A. Lang*

► **Specials/Die Kracher (Rang 8)**

Taufsteinhütte

63679 Schotten, Außerhalb 24, Tel. 06044 2381, www.taufsteinhuette.de, ☉ Mi-So 11.30-23.30 Uhr, Mo/Di Ruhetag, ☒, ☑, ☎, ☎, ☎, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎, ☎, ☎, ☎, ☎ 100/70, ☎ Bus 60/22/94/144 Burkhardts

Hüttenzauber

Wir schrauben uns auf immerhin mehr als 700 Meter über dem Meeresspiegel über eine kurvenreiche Strecke auf die höchste Erhebung des erloschenen Vulkans, hinauf zur Taufsteinhütte. Die liegt am Rande eines Naturschutzgebietes mit Hochmoor, ausgedehnten Wanderwegen und der Nid-

Röderstein

Bar und Lounge

Genießen Sie frische Bistroküche mit gepflegter Weinauswahl
am Bornplatz, mitten in der Hofheimer Altstadt

Stephanstraße 2 · 65719 Hofheim · Tel.: 061 92-951 89 20

Geöffnet Dienstag bis Samstag von 10:30 bis 01:00 und Sonntags von 10:00 bis 23:00



**HER
EIN
SPA
ZIE
RT.**

HirschGarten
RESTAURANT

Elisabethenschneise 1, 61350 Bad Homburg Tel. 06172-997688, Fax 997689
E-mail: dhilgner@t-online.de Internet: www.hirschgarten-badhomburg.de
durchgehend geöffnet ab 11:00, kein Ruhetag

Habesha Restaurant

Ostafrikanische Küche
www.habesha-restaurant.de



Täglich frisch
zubereitete Spezialitäten
mit Original-Zutaten.
Traditionelle Getränke
und Kaffeespezialitäten.

Öffnungszeiten: Mo-Do: 16.00 – 23.30 Uhr, Fr und Sa: 16.00-0.30 Uhr,
So: 11.00-0.30 Uhr – bis 16.00 Uhr trad. afrikan. Frühstücksbuffet + Brunch!
Separater Raum für Feierlichkeiten für bis zu 90 P., Gartenterrasse bis zu 50 P.
Frankensteiner Str. 11 · Frankfurt-Sachsenhausen · Tel.: 069/66 56 67 02



Öffnungszeiten:
Mo-Fr 12-1 Uhr
Sa-So 16-1 Uhr

ZUM FEUERRÄDCHEN

APFELWEINWIRTSCHAFT



Textorstraße 24 · 60594 Frankfurt · Tel: 069-66 57 59 99

T daquelle. Gleich hinterm Haus beginnen schöne Wanderwege oder ist der Einstieg in die Hainerwald-Loipe. Durch die stabile Holztür betreten wir die im Landhausstil eingerichteten Gasträume – und fühlen uns auch im Sommer gleich wie auf der Alm: Der dezente Duft des Holzfeuers im offenen Kamin – an diesem nebligen Tag Vorbote des nahen Herbstes – steigt uns in die Nase. Eine sehr gemütlich möblierte Kaffeecke, Restaurant mit Kamin, Sitzcke mit Stilmöbeln und bei Sonnenschein eine Terrasse mit Blick auf Natur pur rund um den Hoherodskopf laden ein. Und natürlich der sensationelle hausgemachte Apfelstrudel (4,10 €). Aber das innovative Küchenteam um Jürgen Carnier bereitet auch regional beeinflusste kulinarische Köstlichkeiten wie Cremesüppchen vom Muskatkürbis mit Zimtcroûtons (4,90 €) oder Gebratenes Ikarimi-Seelachsfilet an Ingwer-Currygemüse (14,90 €) ganz meisterlich zu. Eher deftig: Vogelsberger Dammwildgulasch mit Schupfnudeln und Cranberrygelee (14,90 €). Uns wird das Kürbissüppchen schön cremig aufgetragen. Der nussige Geschmack des Kürbis harmoniert ganz wunderbar mit der zimtigen Würze der Croûtons. Auch der Fisch, bissfest und saftig, wird vom pikanten Currygemüse apart untermalt. Für den schnellen Imbiss empfiehlt sich eine sämig-deftige Kartoffelcremesuppe (4 €) oder eine mürbe Ochsenbrust mit pikanter Apfel-Meerrettichsauce (10 €). Gewürzt wird in der jungen, ambitionierten Küche mit Himalaya-Ursalz, also unbehandeltem Steinsalz vom Dach der Welt. Wir kommen natürlich an dem zimtigen Apfelstrudel – bitte mit Sahne! – und einer hochlöblichen Schwarzwälder Kirschtorte (2,15 €) nicht vorbei, bevor wir uns an den Abstieg vom Dach des Vogelsberges ins Frankfurter Flachland machen.

Wolf Heidenreich

► **Specials/Die jungen Wilden (Rang 5)**

Taunatours Base

61389 Schmittener-Oberreifenberg, Königsteiner Straße 13, Tel. 06082 92410, www.tauna-tours.de, ☎ Mi-Fr 17-23, Sa 14-24, So 11-21 Uhr, Mo/Di Ruhetag, ☑ ec-cash, ☎, ☎, ☎, ☎, ☎, ☎, ☎ 180/100, ☑ eigene, ☑ Bus 502/503 Niederreifenberg Zassenrainweg

Forrest Pamp

Das Rezept ist nicht schlecht. Man nehme ein rustikales altes Fabrikgebäude im Hochtaunus, lege den Dachstuhl frei und mache ein Kletter- und Erlebniszentrum daraus. Unten essen, oben klettern ist eine originelle Art von selbst gemachter Erlebnisgastronomie. Natürlich ist die Kletterei (7,50 bis 15 € pro Person) professionell organisiert und gesichert. Trotzdem bleibt ein Rest-Nervenkitzel für die unten Speisenden, ob nicht vielleicht doch einmal ein tollkühner Kletterer oben zwischen Dachbalken und Hängebrücke in die gerade unten angerichtete Suppe fällt. Ein weiterer Vorteil: Die Show unterm Dachstuhl lenkt vom Essen ab, und das ist auch gut so. Darauf kommen wir noch. Das

Ambiente der Taunatours Base erinnert auf den ersten Blick an eine Berghütte. Doch die Thematik ist nicht einheitlich stimmig: Eine Wand ist mit einer riesigen Jim-Beam-Werbung bemalt, die weder kindertauglich ist noch mit Sport zu tun hat. Außerdem gehören zum Ambiente: ein antiker Geschirrschrank mit Bembeln, ein Energol-Motorölschild über der Tür, in Nischen Mexiko-Accessoires und anderes Zeug. Es scheint, als hätte jemand den Keller ausgeräumt und alles Überflüssige hier untergebracht. Die geschäftstüchtige Krönung ist die Platzierung der großen bunten Eistruhe an einer Stelle, wo alle Kids auf dem Weg vom und zum Dachboden fast darüber stolpern. Eltern lieben so was. Der Service ist Glückssache: Bei einem Besuch funktionierte er nett und einwandfrei, bei einer anderen Gelegenheit versauerten wir 20 Minuten, bevor jemand gnädig unsere Bestellung notierte, und als wir uns wegen der Wartezeit beschwerten, wurden wir auch noch angepamp. Auch sonst sind die Manieren hier rustikal: Als wir uns vor dem Essen die Hände waschen, sehen wir hinter uns einen Mann mit Schürze ohne Umweg direkt vom Pissoir zur Toiletentür herauseilen und gegenüber in der Küche verschwinden. Lecker. Im Gegensatz dazu ist der sonstige Auftritt sehr professionell – alle Mitarbeiter tragen haus-eigene Mode mit einem schnittigen Taunatours-Logo in Form eines Strichmännchens, das aussieht, als hätte ihm gerade jemand furchtbar auf den Fuß getreten. Auch die überall ausliegenden Prospekte künden von „kulinarischen Genüssen“, und die Speisekarte verspricht, „frische Leichtigkeit mit nahrhafter Zufriedenheit zu verbinden“. Wir finden, dass man den Werbetexter allein für diesen Spruch eine Stunde lang vom Dachbalken baumeln lassen sollte, aber das nur am Rande. Auf einer so trendigen Karte darf auch die Bio-Abteilung nicht fehlen. Unter der Rubrik „Vollwertküche fit & gesund“ werden Bio-Naturprodukte aus dem Bioladen Zaubernuß angepriesen. Wir bestellen Vollkornpfannkuchen mit frischen Pfifferlingen und kleinem Salat (7 €). Das Ganze kommt auf einem gläsernen quadratischen Teller, was im Berghütten-Ambiente eher affig wirkt. Die beiden Pfannkuchen erinnern uns von Geschmack und Konsistenz an einen alten Spüllappen: labberig, eher geschmacksneutral, wie aufgewärmt und kein bisschen kross. Die Pfifferlinge darin sind gummiartig und gallenbitter – sie schmecken, als hätte man sie in einer (Bio?)-Mikrowelle zu Tode gezappt. Auch der Salat ist eher traurig. Das Joghurt dressing mit Tübengeschmack und die Paar Blätter verdienen die Bezeichnung „Salat“ kaum. Was war hier aus dem Bioladen? Vielleicht das Mehl, aus dem die Pfannkuchen vor langer Zeit gebacken wurden? Mit „fit und gesund“ hatte das wenig zu tun. Im Gegenteil: Solche Darbietungen ruinieren den Ruf gesunder Küche und bedienen alte Vorurteile. Unverzagt ordern wir den Hausgemachten Flammkuchen (7 €), den es wahlweise mit Speck und Zwiebeln oder mit Lauch und Käse gibt. Schon das war verdächtig, denn bei der zweiten Variante hat wohl jemand Flammkuchen mit Quiche Lorraine ver-