

Futtern wie bei Müttern

Im Gasthaus Zum Einhorn wird noch **herzhaft**e gutbürgerliche Küche gepflegt – und das zu fairen Preisen.



Gasthaus Zum Einhorn: Deftiges für den großen Hunger

Sehr einladend wirken die schön sanierten **Fachwerkfassaden** und der üppig **begrünte** Hof des traditionellen Gasthauses Zum Einhorn **schon** auf den **ersten** Blick. Wer das schicke Ensemble im alten **Ortskern** von **Bonames** ebenso wie einen Parkplatz und einen freien Tisch im Wirtshaus **gefunden** hat, wird mit einer ansprechenden Auswahl Frankfurter und **hessi-**

scher Kost auf der Speisekarte belohnt. Die Küche offeriert Schmankeleien wie Angemachten Camembert mit Ei und Brot (5 Euro) oder Frankfurter Wurstsalat mit Bratkartoffeln (6 Euro) als regionale **Amuse-Bouche** ebenso wie **megagroße Haspel** mit Kraut und Brot (7 Euro), Einhorn-Topf – das sind **Schweinelendchen** mit Champignons, Gemüse, Pie-



gelei und Bratkartoffeln (12,50 Euro) – oder eine ganze **Palette** von **Rump-** und **Filetsteaks** (10,50 bis 17 Euro) für den großen **Hunger**. Und den sollte man bei diesen Portionen **wirklich** mitbringen! Wir wollen **hessisch** speisen und starten mit einem Schoppen selbst gekelterten, fruchtigen

Apfelweins (0,25 l zu 1,20 Euro) und einem traditionellen **Handkäs'** mit Musik (2,20 Euro), der mit deftigem dunklem Bauernbrot serviert wird. Leider wird die bestellte Hausgemachte ungarische **Gulaschsuppe** (3 Euro) von der sonst **so** aufmerksamen und **freundlichen** Bedienung nicht gebracht. Als sie uns dann aber die üppig portionierten **Hauptspeisen** – **Frankfurter** Grüne Soße mit **Ochsenbrust** und **Salzkartoffeln** (9 Euro) und **die Tagesempfehlung**, ein Rumpsteak vom Bullen mit **Bratkartoffeln** und Salat (16 Euro) – **serviert**, sind wir ihr **sogar dankbar**. Die **Grüne Soße** **brilliert** durch intensiven **Kräutergeschmack**, das **Fleisch** ist **schön** mürbe. Von seiner besten Seite zeigt sich auch das Rumpsteak: **außen** schön braun, **innen à point gebraten** unter einer Schicht krosser Zwiebeln. Und ent die **Bratkartoffeln!** Knusprig **braun**, aber ohne öl-Lachen sind die absolute Hit. Übrigens: **Immer** wieder **mittwochs** gibt es gegrillte Schweinshaxe (ab 7,50 Euro), jeden Freitag **fangfrischen** Fisch, und den gehaltvollen selbst gekelterten Apfelwein kann man täglich mit nach Hause nehmen (1 Liter zu 1,30 Euro).

Ingrid Schick

- Essen
- Ambiente
- Service

Gasthaus Zum Einhorn

Bonames, Alt-Bonames 2,
Tel. 0691501328, Mo 11.30–14.30,
Mi-Fr 11.30–14.30 und 18–24, Sa 17–24,
So 11.30–14.30 und 17–24 Uhr,
D, ♣, h 50/50,
■ U2 Kalbach, Bus 27 Alt-Bonames