



Geheimtipp seit 1549: Das Einhorn in Frankfurt-Bonames!

Das Fachwerkhaus-Juwel am Niddafer im alten Ortskern von Bonama vor den Toren der Metropole Frankfurt stellt



Das gastfreundlichste Fachwerkhaus in Mainhattan.

ein herausragendes Kulturdenkmal von 1549 dar, wo gutes Essen und Trinken altherwürdige Tradition haben – aus und auf gutem Grund. Um 83 n. Chr. war nämlich dieser Platz, auf dem heute die Gaststätte Einhorn steht, schon Rastlager für die Römer, bevor sie mit sattsam gefüllten Bäuchen zum Limes weiterzogen. Du Name des Ortes bezeugt dies – kommt doch der Name Bonames von „bona mansio“ - gute Herberge & Raststation.

Geschichtlich wissen die Annalen des alteingesessenen Gasthauses allerlei zu berichten – denn das Einhorn wurde ganz nebenbei zur Kulisse großartigster Weltliteratur. So steht in der Frankfurter Criminalia, dass Susanna Margaretha Brandt, die die Vorlage zu Goethes „Gretchen“ im Faust lieferte, Magd im Einhorn war. Sie hatte dort am 1. August 1771 in der Waschküche des Hauses einen



Einladend flotter Dreier: Renate, Willi, Barbara

Knaben geboren, ihn sogleich aus Verzweiflung getötet und wurde öffentlich wegen Kindsmordes gehängt.

Dafür ist die Gegenwart im Einhorn um so gastfreundlicher. Aufgehängt wird heute nur an der Garderobe, die meist übervoll belagert ist. Hier kocht der Wirt Willi Kehr noch selbst und ist mit Leib und Seele für Leibgerichte bei der Sache.



Spitzenhäubchen, Spitzweg & Tafelspitz

Dafür lässt sich seine Frau Barbara den aufmerksamen Service nicht nehmen. Tatkraftig unterstützt von Renate, die die persönlichen Wünsche der Gäste aus dem Effeff kennt – und der charmanten Ingrid, die stets strahlend im Einsatz ist und gern Köstliches serviert: Gemüse vom Naturhauern, Fleisch vom vielgelobten Metzger – und die kartoffeligen Beilagen selbstverständlich von McCain. Die Beilagen-Hits auf dem Teller sind unterschiedliche McCain Pommes frites sowie die McCain-Kartoffelkroketten und -Kartoffelecken.



Bembelkönig Wirt Willi

Ob Schlipsträger, Arbeiter im Blaumann, hungrige Familie mit Kind und Kegel – im Einhorn schmeckt's jedem, der wie bei Muttern futtern will. Zum fairen Preis einladend reichlich bestückt sind die ausladenden Teller, auf denen sich großzügige Rumpsteaks oder saftige Rippchen

mit Kraut tummeln. Frankfurter Spezialitäten und hessische Kost sind Kult. Die Grüne Soße strotzt vor Kräuterkraft. Legendar ist der Einhornropf mit drei Schweineendchen, Champignons, Gemüse, Spiegelei und Bratkartoffeln. Zum Anbeißen schmecken die Schnitzel-Varietäten. Freitags kommt frischer Fisch auf den Tisch und täglich gibt's aktuelle Empfehlungen. Wo im Sommer im üppig begrünten Innenhof open air gezecht wird, ist es im Winter in der Gaststube heimelig gemurlich. Natürlich ist der Schoppen ein Hausmacher Stöffchen von fruchtigster Qualität. Rund 12 000 Liter Aphilwein im



Ingrid: Strahlend blond und goldrichtig fürs kühle Blonde



Silke mit Stöffche und Schürzche

Jahr werden selbstgekeltert. Aus den Apfelsorten Boskop.

Trierer und Schafsnase von umliegenden Streuobstwiesen. Übrigens nur von geschüttelten Äpfeln, da die gepflückten noch nicht die nötige Reife besitzen. Das gibt süffigen goldgelben Süßen, Rauscher und Ebbelwoi im Gerippten.

Wer das selbst probieren will, sollte vorher reservieren – denn wer zuerst kommt, mahlt zuerst.

Gasthaus ZUM EINHORN
Alt Bonames 2,60437 Frankfurt
Telefon: 069-50 1328

Öffnungszeiten:

| | |
|----------------|--|
| Mo. | 11.30 – 14.00 Uhr |
| Di. | Ruhetag |
| Mi.-Fr. | 11.30 – 14.00 Uhr 18.00 – 22.00 Uhr |
| Sa. | 17.00 – 22.00 Uhr |
| So. & Feiertag | 11.30 – 14.00 Uhr 17.00 – 22.00 Uhr |