Weinhaus Sinz unter den "besten Restaurants für jeden Tag", ausgewählt vom *Feinschmecker*

Redaktion: *"*... mit Wohlfühlatmosphäre, freundlichem Service und unkomplizierten Gerichten ..."
Laut *Feinschmecker "*...viel Genuss ganz entspannt" liegt im Trend von Sylt bis zum Bodensee.

WIESBADEN

W

Im Domänenrestaurant des Hofguts werden Charolais-Rind, Schwein und Geflügel sowie Gemüse und Kräuter aus eigenem Bioland-Anbau zubereitet. Beispiel: Brust und Keule von der Hofente mit Balsamico-Senfkörner-Sauce. Ebenfalls geschmackvoll: Loup de Mer mit Fenchel und Périgord-Trüffelsauce. Imposante Weinkarte mit mehr als 1000 Positionen, von der man auch in der rustikaleren Weinstube „Die Gans" nebenan bestellen kann.

Käfer's F○○○○
Innenstadt, im Kurhaus, Kurhausplatz 1, PLZ 65189
Tel. 0611/53 62 00
www.kurhaus-gastronomie.de
kein Ruhetag, Hauptgerichte € 20-36
AmEx EC MASTER VISA

Weltumfassend ist das Küchenprogramm des riesigen Bistros im Kurhaussaal und auf der ebenso großen Terrasse. Es reicht vom Makkaroni-Hörnchen mit US-Beef und Gamba bis Hummer vom Grill mit Duftmango, vom Brezenknödel-Carpaccio bis zum Büsumer Krabbenbrot. Im Mittelpunkt der Speisenkarte stehen jedoch Filet, Rumpsteak und Chateaubriand vom Black-Angus-Rind, mit Saucen nach Wahl und Pommes serviert. Die Weinkarte (120 Etiketten) hat den Rheingau im Fokus.

Les Deux Dienstbach F○○○○
Innenstadt, Untere Albrechtstr. 16, PLZ 65185
Tel. 0611/33 46 07 72
www.les-deux-dienstbach.de
So, Mo geschl., Hauptgerichte € 9-30
EC

Die französischen Zwillingsschwestern Jennifer und Nathalie Dienstbach haben ihr gemütliches Restaurant im Stil einer Brasserie dekoriert. Neben dem günstigen Mittagstisch (etwa Quiche Lorraine) bietet das junge ambitionierte Duo herzhafte *galettes* (Buchweizenpfannkuchen) mit Käse, Schinken oder Bratwurst an, dazu eine gute Auswahl an großzügig mit Entenrillette, Landterrine oder Brie de Meaux belegten

„Les Deux Dienstbach": lustiges Doppel – Jennifer und Nathalie Dienstbach

tartines. Die gibt es auch in der warmen Version, gratiniert mit Ziegenkäse, Crème fraîche, Speck, Schalotten und Kartoffeln. Spezialität ist das saftige Entrecote mit hausgemachten Pommes frites und einer guten Sauce béarnaise. Bei schönem Wetter wird im Innenhof serviert.

Weinhaus Sinz F○○○○
OT Frauenstein, Herrnbergstr. 17, PLZ 65201
Tel. 0611/94 28 90
www.weinhaus-sinz.de
So abend, Mo geschl.
Hauptgerichte € 10-27
AmEx DINERS EC MASTER VISA

Freundliche Atmosphäre im familiengeführten Fachwerkhaus mit schöner Sommerterrasse und gediegenen Gaststuben. Auch die Küche ist bodenständig und hat das Augenmerk auf der Heimat, wenn sie Ochsenfleisch mit Frankfurter Grüner Soße oder Rheingauer Klopse mit Riesling-Kapern-Sauce auftischt. Wiener Schnitzel gibt es natürlich auch, außerdem eine Vorspeisen-Etagere oder Carpaccio vom Winzerschinken.

182