Gutbürgerlich

Top Ten

1. **Feuerrädchen**
   Für Kai geh' ich durch's Feuer **(1)**
   Sachsenhausen, Textorstraße 24, Tel. 66575999, Seite 128
2. **Zur Schönen Aussicht**
   Das sind ja schöne Aussichten! **(neu)**
   City, Fahrgasse 3, Tel. 25493799, Seite 241
3. **Zur Golden Kron**
   Auf gut Deutsch gekocht **(2)**
   Eschersheim, Alt-Eschersheim 58, Tel. 573888, Seite 240
4. **Erdapfel**
   Für 'nen Appel und 'en Ei **(neu)**
   Sachsenhausen, Bruchstraße 14, Tel. 63390790, Seite 122
5. **Munderich's Schweizer Röstihaus**
   Ich kann das Rösti riechen **(wieder im Heft)**
   Bornheim, Mainkurstraße 27, Tel. 448230, Seite 181
6. **Paulaner**
   Das ernährt (s)einen Mann **(neu)**
   City, Domplatz 6, Tel. 20976890, Seite 196
7. **Mutter Ernst**
   Da hast du den Braten **(4)**
   City, Alte Rothofstraße 12, Tel. 283822, Seite 181
8. **Zum Bären**
   Lassen Sie sich einen Bären auftischen **(wieder im Heft)**
   Höchst, Höchster Schloßplatz 8, Tel. 309343, Seite 239
9. **Rühmann's**
   Ran an die Buletten **(neu)**
   Harheim, Reginastraße 6, Tel. 06101/42982, Seite 204
10. **Frankfurter Haus**
    Frankfurter Hausmannskost **(3)**
    Sachsenhausen, Darmstädter Landstraße 741,
    Tel. 06102/31466, Seite 129

Zum Bären

Höchst, Höchster Schloßplatz 8, Tel. 309343, info@zumbaeren.net, www.zumbaeren.net, ⏲ Mo-So 11-1 Uhr, AE/MC/VI/ec-cash, 100/200, S1/2 Höchst Bf.; Linie 11 Bolongaropalast

Lassen Sie sich einen Bären auftischen

Die alten Fachwerkhäuser und das historische Schloss bilden einen schönen Rahmen für die gutbürgerliche Küche des traditionsreichen Gasthauses. Wir verzichten auf eine Vorspeise, obgleich die verschiedenen Salatteller mit Camembert, Schafskäse oder auch Hühnchenbrust (zwischen 7 und 8,50 €) durchaus verlockend klingen. Stattdessen wollen wir uns später lieber den Desserts widmen. Bei den Hauptspeisen fällt die Wahl zum einen auf einen Klassiker: Frankfurter Grüne Soße mit Eiern und Salzkartoffeln (7,50 €); außerdem wählen wir von der Tageskarte die Schweinemedaillons mit Spinatspaghetti und Salat (11,20 €). Während den Gästen um uns herum von deftig bis hessisch ordentlich aufgetischt wird, warten wir nur kurze Zeit auf unsere Speisen. Der Salat zu den Medaillons ist knackig-frisch, das Dressing wird auf Wunsch gern extra serviert. Die Medaillons selbst sind inmitten der Spaghetti-Spinat-Kombination hübsch angerichtet, verheißen aber bereits beim Anschneiden wenig Gutes: Eine Spur zu zäh kommen sie daher. Und auch den Spaghetti hat man etwas zu viel Zeit auf der Herdplatte gegönnt, sie sind zu weich gekocht. Der Geschmack jedoch tröstet ein wenig über diese Enttäuschung hinweg, Fleisch wie auch Spinatpasta sind bestens gewürzt. Was man von der Grünen Soße leider nicht behaupten kann, diese kommt ziemlich langweilig und fad daher. Nicht nur mit den Gewürzen, auch mit der Menge hat man gegeizt, die letzten Kartoffeln müssen ohne grüne Beigabe auskommen. Auf den Punkt gekocht sind in diesem Fall die Kartoffeln aber immerhin. Als Highlight des Abends entpuppt sich jedoch wenig später eines unserer Desserts. Wir bestellen Apfelstrudel mit Vanillesauce (3,80 €) sowie, wiederum von der Tageskarte, Apfelflammkuchen mit Zucker und Zimt (4,80 €). Letzterer wird uns auf einem ofenblechgroßen Holzbrett serviert, ist bereits in handliche Stücke geschnitten und wird von uns denn auch direkt in der Hand gegessen. Leider sind wir vom Hauptgang schon zu satt; eine Schande zwar, aber wir müssen, wenn auch widerwillig, vor den letzten Stücken der süßen Köstlichkeit kapitulieren. Hier passt alles: Hauchdünner Flammkuchen mit Apfelringen und einem wunderbaren Zimtaroma – allein deswegen kommt man gern wieder in den Bären. *Petra Knobel*

▸ **Gutbürgerlich (Rang 8)**