



DER FEINSCHMECKER
 REISETIPPS

Die besten
RESTAURANTS
FÜR JEDEN TAG
 2016/17

500 ADRESSEN

Legere Bistros, Szenelokale und gemütliche Gasthäuser

WIESBADEN

W Entrecôte Pommes und Estragon-lastige Béarnaise serviert. Gut gelingt Duroc-Schwein mit Pflaumensauce, Südkartoffelpüree und Rosenkohl. Französische Aperitif-Kultur mit Suze, Byrrh, Rinquiquin oder Absinth. Weine aus der Region und Frankreich.

Wildberg ■ D 47, S. 203

Talblick ●●●●●
 Bahnhofstr. 6,
 PLZ 72218
 Tel. 07054-52 47
 www.talblick-wildberg.de
 Di geschl,
 Hauptgerichte € 9-32

Weinhaus Sinz ●●●●●
 OT Frauenstein, Herrbergstr. 17,
 PLZ 65201
 Tel. 0611-94 28 90
 www.weinhaus-sinz.de
 So abend, Mo geschl.
 Hauptgerichte € 10-29

Die Wurst kommt aus eigener Herstellung, die Kräuter stammen aus dem Hausgarten, und das Brot wird selbst gebacken: Leidenschaftliches Handwerk regiert nicht nur im Gourmetrestaurant, sondern auch im Zweitlokal des Hotels. Natürlich setzt die Region nicht nur mit Zwiebelrostraten ihre Akzente auf der Speisekarte, die heimisch orientiert ist, aber durchaus Ausflüge in die Welt unternimmt. Die Entenbrust aus dem Ofen wird mit Limette und Erdnüssen zubereitet, dazu gibt es Portweinjas. Das Rinderfilet wird über Apfelholz geräuchert und mit Ochsenchwanzragout, Vaduzan-Gewürz und Linsen angerichtet. Sehr freundlicher Service, deutsch-französische Weinkarte mit 120 Positionen.

Idyllisch steht das Landhaushotel und Restaurant im Fachwerkstil in den Rheingauer Weinbergen und überzeugt mit regionaler Küche: Wisperforelle „blau“ oder „Müllerrin“ aus dem eigenen Becken mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln oder Rehbraten aus der Rheingauer Jagd mit Spätburgunder-Kraut und Kartoffelklößen. Die Gaststuben des Familienbetriebs sind rustikal-gemütlich mit viel Holz eingerichtet, die Terrasse im Stil eines Rheingauer Hölchens. Gute Weine aus der Region.



„Weinhaus Sinz“: der schönste Platz im Sommer - die Terrasse unter alten Bäumen