

Mehr als nur „gutbürgerlich“

Der „Alte Mönchhof“ in Neuenheim hat neue Pächter – Neues Konzept – Durchgehend bis 1 Uhr geöffnet

Von Karla Sommer

Nach einer Renovierungsphase hat der „Alte Mönchhof“ in Neuenheim wieder geöffnet – und das mit neuer Besetzung und neuem Konzept. Geschäftsführer und Chefkoch Jörg Biesert sowie Restaurantleiter Christian Musella wollen in den schicken Räumen und im gemütlichen Innenhof ihre Gäste mit, wie sie sagen, „gutbürgerlicher Küche“ verwöhnen.

Das ist ein weiter Begriff, deshalb hier einige Beispiele. Als Vorspeise empfiehlt sich rosa Kalbs Tafelspitz mit geeistem Meerrettich, dem folgt ein Hauptgericht wie Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat oder gebratene Kalbsleber mit Aprikosen und Salbei sowie Kartoffelpüree. Und wer dann noch Platz hat, der könnte als Dessert einmal den geschmolzenen Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren probieren. Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, was es natürlich leichter macht, die Speisekarte als überzeugter Stammgast hoch und runter zu essen. Kein Mangel herrscht auch bei den nationalen



Nicht nur der Innenraum des „Alten Mönchhof“ strahlt Gemütlichkeit aus, auch im schönen Garten lässt es sich angenehm speisen – vorausgesetzt das Wetter spielt mit. Foto: Hentschel

und internationalen Weinen. Abwechslung bringen auch die täglich wechselnden Empfehlungen auf der Tafel, wie auch der Mittagstisch von Montag bis Freitag. Zum Beispiel einen Pichelsteiner Gemüseeintopf oder Matjesfilet mit Roter Bete und Kartoffeln. Auch Königsberger

Klöße mit Reis gibt es dann schon mal – das Ganze für 7,50 Euro. Nun ist aber, wie auch auf der Hauptkarte, nicht alles typisch deutsch, denn es fehlen auch mediterran angehauchte Gerichte nicht, wie beispielsweise Spaghetti mit Garnelen in Safransoße. Pommes sind übrigens im

„Alten Mönchhof“ ein Tabu, was aber das Angebot auch für die Kleinen nicht schmälert, denn da sind ja noch die Spätzle, die mit Soße wohl jedem Kind schmecken, eingeschlossen das Schnitzel, das von den neuen Pächtern als „das Beste weit und breit“ bezeichnet wird. „Vegetarisch sind wir auch flexibel,“ erzählen beide und weisen darauf hin, dass es auch zwischen Mittag- und Abendessen eine kleine Karte gibt.

Und wer nur mal auf ein Bierchen oder einen Cocktail vorbeikommt, ist an der schönen Bar oder im Bistrobereich willkommen. Ebenso die Raucher, die in einem eigenen Zimmer ihrer Leidenschaft fröhnen dürfen. Nicht zuletzt ergänzt den neuen Charakter des „Alten Mönchhofs“ ein sogenanntes „Event“, das jeden ersten Donnerstag im Monat ab 22 Uhr einen DJ präsentiert. Heute, am 4. August, legt DJ Michael Brenner „House classics“ auf.

📞 **Info:** „Alter Mönchhof“, Mönchhofstraße 3, Telefon: 06221/9850921, Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 11 bis 1 Uhr, Sonntag 11 bis 15 Uhr.