

Medici: Kleiner Preis, großer Geschmack

Mediterran orientierte internationale Küche zu sehr günstigen Preisen, damit hat sich das „Medici“ im Erdgeschoss der Hauptverwaltung der Helvetia-Versicherung etabliert. In dem

nahen Wisper vor allem die Spezialitäten aus den Rheingauer Wäldern: die Kraftbrühe vom Wild zum Beispiel, eine hausgemachte Wildsülze, der Rucolasalat mit Parmesan und würzigem Wildschweinschinken oder die reichliche Portion gebratener Wildleber in einer leicht süßen Holunderjus.



Rüdesheim: fangfrische Forelle und Wild in der prächtigen Villa „Zwei Mohren“ (links). Frankfurt: Gute internationale Gerichte zu günstigen Preisen kommen im „Medici“ auf die Tische (oben)

Wem das zu wild erscheint, dem seien die gebratenen Jakobsmuscheln oder das gebratene Zanderfilet auf Rahmsauerkraut empfohlen. Die Weinauswahl ist klassisch. Wie es sich für die Rotweinenklave im Riesling-Rheingau gehört, stehen vor allem Spätburgunder aus Assmannshäuser Betrieben auf der Karte. Der freundliche Service und der Blick auf den Rhein machen auch den Kaffee auf der Terrasse zum Genuss.

Ingo Swoboda

lichten Raum mit langer Bar und Spiegelwand sind die Tagesmenüs (zwei Gänge 9,50 Euro) absolute Schnäppchen: Nach Salat oder Suppe macht eine saftige Poulardenbrust mit gebratenem Gemüse Spaß. À la carte gibt es pikantes Matjestatar mit Mango-Curry-Vinaigrette und Schnippelbohnen oder feines *millefeuille* vom Steinbutt mit mediterranem Gemüse. Alle 30 Weine sind auch offen zu haben. Sommerterrasse.

Barbara Goerlich

EF [] [] [] „Zwei Mohren“,
Rheinuferstraße 1, 65385
Rüdesheim-Assmannshausen,
Tel. 06722-90 20, Fax 90 22 00,
hotel-zweimohren@t-online.de,
www.assmannshausen.de,
kein Ruhetig, Hauptgerichte
€ 11-19 EC MASTER VISA

EF [] [] [] „Medici“, Weißadler-
gasse 2, 60311 Frankfurt,
Tel. 069-21 99 07 94,
Fax 21 99 07 95,
info@restaurantmedici.de,
www.restaurantmedici.de,
So geschl., Hauptgerichte
€ 14-20 AmEx EC MASTER VISA ▶▶▶