

da omero

da omero
Porthofplatz 6
45239
Essen Werden

T. 0201 4555702

www.da-omero.de

DAS REZEPT
FÜR 35 JAHRE
ERFOLG ?

GANZ EINFACH ...

LIEBE
LEIDENSCHAFT
UND QUALITÄT

98 RESTAURANTS A-Z

Da Omero Ristoranti

Omero Benetazzo hat gerade mal vier Vorspeisen, fünf Salate, drei Suppen, vier Pasta-, fünf Fleisch- und vier Fischgerichte und einige Pizzen im ständigen Portfolio; ergänzt aber, dieses „aber“ ist sehr entscheidend, wird das Angebot durch frische Tagesannoncen sowie ein verführerisches, Monatsmenü in vier Gängen. Zu empfehlen ist schon seit dem Gründungsjahr 1982 das Vitello Tonnato, vorschriftsmäßig zart serviert wird das dünne Kalbfleisch, mit einer perfekt komponierten Thunfischsauce und dem angemessen dosierte Einsatz von Kapern (12,50 Euro). Großartig auch der Auftakt zum Monatsmenü: „Rinderfilet-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse“ ist eine ungewöhnliche Kreation, doch sie überzeugt. Hierauf folgen „Gnocchi mit Trüffeln“, so einfach, minimalistisch kann geniales Essen sein. Fabelhaft, die schöne Trüffelqualität beeindruckt. Statt der sicherlich auch einfach tollen Kalbs-Involntini darf es dann etwas Fisch sein. Das Kabeljau-Filet ist bissfest, die saisonalen Pfifferlinge darauf solche von besserer Qualität. Und so bleibt fast kein Platz mehr für ein Tiramisu oder die sehr gelungene Cassata Siciliana, die es auch nicht überall gibt. Das Menü wird für 39,50 Euro serviert, ein guter Preis, der in Sachen Preis/Leistung wenig vergleichbares hat. Ein altgedientes, doch immerjunges Wohlgefühlhaus mit klassisch-eleganten Ambiente, einem hübschen Freisitz und schnellem, kenntnisreichen Service. Und die Weinkarte besitzt einfach Klasse und Rasse auf vielen Positionen.

www.da-omero.de
Porthofplatz 6, 45239 Essen
Di-So 12-14.30 & 18-23 Uhr
 



 Terrasse  Mittagstisch  Kinderfreundlich  Vegan  Barrierefrei  Gesellschaftsräume  Hotel

Der Bonner Hof Mediterran



Der Name klingt nach westdeutscher Gemütlichkeit. Doch Ursula Matzke-Stüllgens liebt Spaniens Küche und Kultur. Und vor allem die Kanaren und Balearen. Und besonders Mallorca. Entsprechend gibt es im Bonner Hof herrliche, leidenschaftlich zubereitete und authentisch ausgesuchte Speisen dieser Provenienz: Sensationell etwa die „Codorniz con Lentejas“ - Tasmanische Honig Wachtelbrust mit kanarischem Linsensalat und pikante Salsa (12 Euro) als Edel-Vorspeise. Natürlich darf in einem solchen Haus nicht das derzeit sehr angesagte Schweinchen mit der Eichelvorliebe nicht fehlen. Hier wird „Cerdo ibérico“ gereicht, das sind Bäckchen vom iberischen Eichel-schwein mit Jerez und Tempranillo geschmort, dazu gibt es Papas arrugadas, Mojo picón und Blattspinat. Der Geschmack des Südens ließe sich kaum besser auf einen Teller bringen. Dass sie auch „Modern deutsch“ können zeigen, „die bonner“ mit einem Hamburger, der mit frisch durchgedrehtem Hirsch-Hack aus heimischer Jagd zubereite wird. Achja, der Klassiker: „Mallorquinischer Fischtopf“ - Würfel von tagesfrischem Fisch, Gambas, Green-lip Muscheln, Mittelmeergemüse, würzige Tomat, Reis (26 Euro). Perfektion. All das kann durchaus unter dem Stichpunkt Alleinstellungsmerkmal verzeichnet werden. Dazu viele sehr schicke Sommerweine. Flexibel, freundlich freudestrahlend auch der Service, der eine entspannte Atmosphäre schafft. Hier haben auch schon viele Menschen sich glücklich das Ja-Wort gegeben.

www.derbonnerhof.de
Kringsgat 14, 45219 Essen
Mi-So 17-23 Uhr,
Do, Fr, So auch 11.30-15 Uhr
 



Hugenpöttchen Fine Dining

Das „einfachere“ Restaurant auf Schloss Hugenpoet ist dieses. Es ist mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet, was bedeutet, dass sich hier ausgezeichnete Speisen für einen kleinen Preis finden lassen. In deutschen Bib Gourmand-Häusern bedeutet das, dass Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 37 Euro kosten dürfen. Natürlich gilt das nicht für alle Gerichte. Bei einem Produkt wie dem Seeteufel, der hier mit Schinken und Salbei quasi als Saltimbocca serviert wird, wird es bei völlig korrekten 32 Euro etwas eng für die anderen Gänge. Aber Erika Bergheim, bekannte Sterneköchin, die auch für die große Oper nebenan im Laurushaus verantwortlich ist, macht das möglich. Das Menü mit „Rote Bete Suppe mit Sauerrahm, Gurke, Apfel und Ingwer“ gefolgt von „Maispouardenbrust - Nektarine, Feta, Polenta“ und dem Finish durch „Sandy's Pfirsich, Melba“ - Himbeeren, Vanilleeis, Veilchen, weiße Schokolade“ kostet exakt 37 Euro und zeigt, dass tolle Landhaus-Frischküche der kreativeren Art nicht preislich durch die Decke gehen muss. Da reicht das Budget noch locker aus, um sich hier im herrschaftlichen 5-Sterne-Hotel-Ambiente noch einen sommerlichen „Belsazar Rosé Tonic“ zu gönnen, der herrlich anzuschauen, mit seiner Farbe und der Orangenzeste. Oder toller Käse? „Tomme de Savoie in Trester gereifter Brie de Meaux mit Walnüssen und Landbrot“ (11 Euro). Großartige Genüsse, perfekter Service, schönes Ambiente, tollste Weinkarte. Haben Sie bloß keine Angst, einzukehren, auch ohne Adelstitel oder Kutsche.

www.hugenpoet.de
August-Thyssen-Straße 51,
45219 Essen - Tägl. 12-23 Uhr
   

