



Im Höerhof begrüßt nun Christian Buer im Kreis seiner Mitarbeiter

## TAUNUS

### **HÖERHOF: Breites Angebot**

Das stilvolle Hotel und Restaurant „Höerhof“ im prächtigen Fachwerkbau am Rand der Idsteiner Altstadt hat einen neuen Koch: Christian Buer, der sein Restaurant

in den Rüsselsheimer Opelvillen nach kurzer Zeit aufgeben musste und sich zuvor in „Schellers Restaurant“ in Bad Homburg mit modern interpretierter französischer Küche einen Namen gemacht hatte.

Das Angebot in der urig-edlen Gutsstube ist breit, vom Salatteller über ein regionales Drei-Gänge-Menü und mediterrane Gerichte bis zum Fünf-Gänge-Gourmetmenü. Sowohl Matjes mit dreierlei Kopfsalat – in Streifen, als sanft-süßes Sorbet und als dezent-bitterer Gazpacho – als auch gebratenes Rotbarbenfilet mit lauwarmem

Kalbszungenragout überzeugten. Allein bei der Paella hätten wir uns intensivere Safran- und Meeresaromen gewünscht.

Schöner Abschluss: Streifling-Apfel-Gelee auf saftigem Nussteigboden. Vor allem deutsche Weine, günstige Mittagmenüs.

*Barbara Goerlich*

**FG**OOO „Höerhof“, Obergasse 26,  
65510 Idstein, Tel. 06126-500 26,  
So abend und Mo mittag geschl.,  
[www.hoerhof.de](http://www.hoerhof.de), nur Menüs € 39-79

     

