

gebaut, zehn Jahre später von den Besitzern verpachtet, seit der Insolvenz des Pächters 2005 führt die Tochter der Besitzer das Haus. Das Konzept hat sich seitdem geändert; nach dem Michelin-Stern, der in früheren Zeiten stolz präsentiert wurde, strebt man erkennbar nicht mehr, nach guter und gehobener Küche zu vernünftigen Preisen allerdings schon. Kalendarisch ist schon Herbst, aber das Sommer-Gourmet-Menü ist noch im Angebot – mit 3/4/5 Gängen kostet es 49/58/79 €, und die ist es auch wert. Alternativ bietet sich das mediterrane Menü in 3/4 Gängen für 46/59 € oder das regionale Menü in 3 Gängen für 39,50 € an. Eine kleine A-la-Carte-Auswahl rundet das gut gemachte Angebot ab. Gleich drei Grübe aus der Küche unterstreichen den nach wie vor gehobenen Anspruch des Hauses. Das mediterrane Menü startet mit einem Salat von Strauchtomaten mit jungem Lauch und spanischem Landschinken – das Ganze lebt, typisch mediterran, von der guten Produktqualität. Die stellen wir auch bei der Vorspeise des Gourmet-Menüs fest: Die Kombination aus Lachs- und Austertatar schmeckt frisch, ist dezent gewürzt und richtig temperiert. Es folgt ein geschäumtes Süppchen von Krustentieren mit Selleriesalat und gebratenem Kaisergranat, das am Tisch angegossen wird. Auch das gefällt, die Krustentiere sind gut gegart, der Geschmack des Süppchens ist dicht, aber nicht streng; nur mit dem Selleriesalat, der aus mehr oder weniger rohen kleinen Staudenselleriescheiben besteht, die unten in der Suppe liegen, können wir uns nicht wirklich anfreunden – so roh passen sie nicht zum Rest. Weiter geht's mit Fisch: Das geröstete Filet von der Rotbarbe auf Safranreis wird geschickt mit Ragout von der Kalbszunge kombiniert. Die vom Geschmack her sehr prägnante Rotbarbe kann das gut vertragen, die Komposition verdient schon fast einen Stern. Die Küche kann es aber noch besser: Im mediterranen Menü begeistert die Dorade Royal mit ihrer herrlich kross gebratenen Haut, bissfestem ligurischen Gemüse, pikantem Sepia-Risotto und Champagnerschaum. Davon müssen die Freunde des Mittelmeeres allerdings auch eine Weile zehren, denn beim Hauptgang dieses Menüs haut die Küche einmal daneben: Die klassische Paella von Meeresfrüchten und Schwarzfederhuhn mit Aioli und Olivenbrot hält nicht, was die Beschreibung verspricht, denn im Gegensatz zur Suppe sind die Meeresfrüchte hoffnungslos übergart und schwanken in der Konsistenz zwischen Gummi (Muscheln) und Matsch (Krustentiere). Die Paella selbst wurde zu spärlich gewürzt, und wenn das Olivenbrot ofenfrisch war, möchten wir uns gar nicht vorstellen, wie es schmeckt, wenn es einen Tag alt ist. Den Gourmets geht es besser; zwar wurde ihnen das auf der Karte versprochene Lamm schon bei der Bestellung gestrichen, aber der als Ersatz gelieferte Reh Rücken ist hervorragend: dunkelrot und zart, geschmacklich klassisch und schön abgerundet von dunklen Kirschen und gebratener Stopfleber, gefällt das Reh

auf ganzer Linie. Die Desserts können alle überzeugen, der Service ebenfalls, und so macht ein Abend hier viel Spaß. Nur an den Hauptgängen muss noch etwas gearbeitet werden. *Peter Eckard*
► **Tanus/Die Edlen (Rang 5)**

Höerhof

65510 Idstein, Obergasse 26, Tel.
06126/50026, www.hoerhof.de, ☎ Mo–Sa
17.30–22 Uhr, Di–So 12–14 Uhr, ☑, ☒, ☓, AE/
MC/VI/ec-cash, ♿, ♻️ 45/65, 📍 Idstein
Bf.: R20/21, 📶, ⚡ C3

Hergehört

Seit 1626 steht der Höerhof in Idstein und hat eine bewegte Geschichte. Zum Hotel und Restaurant wurde er 1992 um-