

A LA CARTE

A LA

# CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Hotel- und  
Restaurant-Tipps*

FRANKFURT/RHEINGAU

ENTLANG DES NECKARS

NIEDERRHEIN

DIE BESTEN WINZER



*Die „Ente“ im Nassauer Hof*

*Eine Restaurant-Institution  
am Puls der Zeit*

Heft 3 März 2018

Deutschland € 8,-

Luxemburg € 9,20, Italien € 10,50

Belgien € 9,20, Spanien € 10,50

Schweiz SFR 11,00



RISTORANTE DA ALFONSO

## WO DIE SONNE ITALIENS *immer strahlt*

**W**enn seine Töchter Romina und Xenia im Restaurant mit ihrer ungarisch-italienischen Lebensfreude die Gäste begeistern, huscht auch bei Inhaber Alfonso Penna ein Lächeln über sein Gesicht. Der sympathische Gastgeber hat sichtlich Freude an der familiären Verstärkung, die sich vor sieben Jahren eingestellt hat und jetzt die Herzen der Gäste, Service-Mitarbeiter und Küchenbrigade im Handumdrehen gewinnt. Doch nicht nur Alfonso Penna mit seiner ungarischen Ehefrau Lili und den beiden Töchtern prägen dieses ganz wunderbare Restaurant. Es sind auch die erstklassigen kulinarischen Leistungen in der Küche von Cousin Armado, die den Besuch in allerbesten Erinnerung lassen. Die treue Kundschaft des „Da Alfonso“ sorgt oft zusammen mit internationalen Geschäftsleuten und Bad Homburgern für ein fast immer volles Haus.

Wer einmal an den schön eingedeckten Tischen Platz genommen hat, darf sich auf allerlei Köstlichkeiten der feinen mediterranen Küche freuen. Bekannt ist Alfonso Penna in erster Linie für seine Trüffel-Spezialitäten. Die beliebten schwarzen Knollen, die einen besonderen Duft verströmen, bezieht der Gastronom seit Jahren aus dem Piemont – die beste Garantie für Qualität und Geschmacksgüte. Angeboten

Prägen das Restaurant mit ihrer ungarisch-italienischen Lebensfreude: Alfonso Penna mit seiner ungarischen Ehefrau Lili und den Töchtern Romina und Xenia.



Riesengarnele aus Sardinien auf Safran-Zabaione.



Mafaldine mit Rinderfiletspitzen und Datteltomaten.



werden die begehrten Trüffel das ganze Jahr über und zeigen sich als perfekte Geschmackskrönung für die Trüffel-Nudel-, Reis- oder Fleischgerichte. Leibliche Gemüse wie Ossobuco in stark reduzierter Rotweinsauce, Texas Bison Entrecote oder eine Riesengarnele aus Sardinien auf Safran-Zabaione bereichern den Reigen der Gemüse.

Neben der formidablen Küche macht das Gespür des Gastgebers für feine Weine aus dem „Da Alfonso“ einen Anziehungspunkt für Wein-Liebhaber aus nah und fern. Alles, was in Italien Rang und Namen hat, ist auf der Weinkarte gelistet. ■

---

*Ristorante da Alfonso*

*Gastgeber: Alfonso Penna*

*Louisenstraße 109a*

*61348 Bad Homburg v. d. Höhe*

*Tel.: 0 61 72 / 29 735 oder 0 61 72 / 21 100*

*Fax: 0 61 72 / 45 73 63*

*E-Mail: ristorante@da-alfonso.de*

*Internet: www.da-alfonso.de*

*Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 15.00 Uhr und*

*18.00 – 23.00 Uhr, kein Ruhetag, Terrasse,*

*Catering, Kreditkarten: American Express,*

*Diners Club, Mastercard, Visa, EC-Karte*



Sorgen dafür, dass die gute Laune in der Küche nicht zu kurz kommt: Küchenchef Armado Penna (Mitte), Costi (links) und Afrim.