

A LA CARTE

A LA

CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Hotel- und
Restaurant-Tipps*

FRANKFURT/RHEINGAU

NIEDERRHEIN

DIE BESTEN WINZER

959 Heidelberg Stadtgarten

Weltstadtflair am Neckar

für Gourmets und Weinliebhaber

Heft 3 März 2019

Deutschland € 8,-

Luxemburg € 9,20, Italien € 10,50

Belgien € 9,20, Spanien € 10,50

Schweiz SFR 11,00

RISTORANTE DA ALFONSO

WIE EIN KLEINER URLAUB am Mittelmeer

Gerade in den Wintermonaten ist die Sehnsucht von uns Mitteleuropäern nach der Wärme des Südens und der dortigen unbeschwert lässigen Lebensart besonders groß. Nun kann man nicht immer reisen, wenn einem danach ist. Aber es ist möglich, zumindest für einige Stunden dem grauen Alltag zu entfliehen und sich mittels typisch italienischer Speisen und Aromen in Urlaubsstimmung zu versetzen. In Bad Homburg verstehen es Alfonso Penna, seine Frau Lili und ein versiertes Team seit nunmehr 27 Jahren, ihren Gästen „einen kleinen Urlaub am Mittelmeer“ zu bescheren – mit einer erstklassigen Cucina italiana sowie familiärer Gastfreundschaft, die von Herzen kommt.

Egal zu welcher Jahreszeit man bei Alfonso einkehrt, das warme, sonnengelbe Ambiente im Restaurant und auf der Galerie versetzt sofort in Gute-Laune-Stimmung. Und natürlich die Vorfreude auf die großartigen Gerichte von Armando Penna! Der Cousin des Gastgebers hat die Küche geprägt. Alles wird frisch à la minute zubereitet, Soßen werden mehrfach reduziert, anstatt mit Sahne verlängert, das unfiltrierte Olivenöl kommt von der familieneigenen Plantage bei Salerno. „Wir legen größten Wert auf die Qualität unserer Produkte. Es wird natürlich und stets frisch gekocht. Beim Fisch, der zu unseren Hausspezialitäten gehört, achten wir darauf, dass es Wildfänge aus dem Atlantik oder Mittelmeer sind“, erklärt der Padrone sein Food-Konzept. Und das kommt an beim Bad Homburger Publikum. Zur langjährigen Stammkundschaft zählen unter anderem viele Geschäftsleute und deren internationale Kunden. Die fühlen sich im Da Alfonso bestens betreut, denn das Team kann in sieben Sprachen empfehlen und beraten. Da fühlt man sich wohl! Wer einmal an einem der schön eingedeckten Tische Platz genommen hat, darf sich auf Köstlichkeiten wie die neapolitanische Fischsuppe, Octopuscarpaccio auf Linsensalat, Ceviche von Shrimps, Lachs und Thunfisch oder haus-



Eine Familie mit ungeahnten Gastgeberqualitäten: Alfonso Penna mit seiner Frau Lili (sie spricht sieben Sprachen!) und Cousin Armando Penna, der das Küchenzepter schwingt.



Erstklassiger Frischfisch nach Tagesangebot gehört zu den lukullischen Highlights des Restaurants. Zu sehen ist Wolfsbarsch, Dorade, Steinbutt, Skry, Seezunge und Kaisergranat.

gemachte Pasta-Spezialitäten wie Scialatelli mit Scampi und einen Klassiker wie Crespelle mit Butter und Parmesan freuen. Das Tagesangebot an Edelfischen liegt in der Vitrine aus: Wolfsbarsch, Dorade, Königsbrasse, Steinbutt und Co. Vorzüglich auch die Fleischgerichte, darunter Kalbsmedaillons und die unter der Salzkruste gegarte Lammkrone (ein Gedicht!) – jeweils mit Beilage nach Wahl. Berühmt ist das Restaurant auch für seine ganzjährig angebotenen Trüffel-Spezialitäten. 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 Na-

men hat, ist auf der Weinkarte gelistet. Und in der warmen Jahreszeit lockt die gemütliche, geschützte Terrasse zum Genuss nach draußen. Fehlt nur noch das Rauschen des Mittelmeers... ■

Ristorante da Alfonso
Gastgeber: Alfonso Penna
Louisenstraße 109 a
D-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