A LA CARTE

A LA CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

Hotel- und Restaurant-Tipps

FRANKFURT RHEINHESSEN

RHEINLAND

EUREGIO

Frühjahrs-Hideaways

Die schönsten Verwöhnhotels in Deutschland, Österreich und Italien

Heft 3 März 2023
Deutschland € 8,–
Luxemburg € 9,20, Italien € 10,50
Belgien € 9,20, Spanien € 10,50
Schweiz SFR 11,00

Alfonso Penna mit Ehefrau Lili und den Zwillingen Romina und Xenia.

RISTORANTE DA ALFONSO

KLEINES PARADIES *italienischer Genüsse*

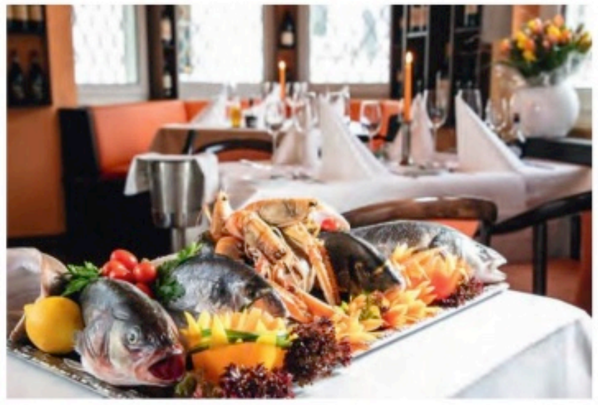
Diese Mischung stimmt: erstklassige Cucina italiana, herzlich-aufmerksamer Service und ein Ambiente zum Wohlfühlen. Kein Wunder, dass dieses Dorado seit 1992 in Bad Homburg Genießer weit über den Taunuskreis hinaus magisch anzieht. Hereinspaziert und genüsslich ausprobieren, was Gastgeber Alfonso Penna und sein Team im Ristorante Da Alfonso für Gäste mit Anspruch aufzutischen haben!

Längst gilt das Restaurant vielen Stammgästen und auch prominenten Zeitgenossen als ihr „Italiener", bei dem das persönliche Gespräch von Mensch zu Mensch im Vordergrund steht. „Qualität und Service haben bei uns oberste Priorität. Zu Gast bei Freunden lautet unsere Philosophie", sagt der superfreundliche, quirlige Gastronom. „Es ist ein bisschen, als käme man nach Hause."

Im stilvollen Ambiente mit feiner Tisch- und Glaskultur kommt die hochkarätige italienische Küche bestens zur Geltung.

Unterstützt wird Alfonso Penna von seiner charmanten Frau Lili und einem höchst engagierten Team. „Besonders stolz sind wir auf unseren Cousin Armando Penna, der seit vielen Jahren für den guten Ruf unserer Küche steht." Was er auf den Teller zaubert, ist Augenweide und Gaumenschmaus zugleich. Nur frische und hochwertige Ware von ausgesuchten Lieferanten ist es wert, in der Küche zu typisch italienischen Gerichten verarbeitet zu werden. Dazu gehören auch Trüffel. Nicht von ungefähr nennt man Alfonso auch den Trüffelkönig, denn Trüffel gehören ganzjährig zu den Spezialitäten des Hauses. Harmonisch geht die Delikatesse eine glückliche Verbindung mit Nudel-, Reis- oder Fleischgerichten ein. Bei den Schätzen aus Neptuns Reich führt kein Weg vorbei an Wolfsbarsch oder Dorade in der Salzkruste, Seezunge sowie Filets von Edelfischen vom Grill, verschiedene Meeresfrüchte und natürlich Gillardeau-Austern. Bei den leckeren Pastagerichten drängen sich Paccheri-Nudeln mit Meeresfrüchten geradezu auf. Oder doch lieber Linguine mit Kaisergranaten? Der Gast hat die Qual der Wahl. Gut gelingen Küchenchef Armando sämtliche Fleischspezialitäten, etwa Kalbsleber, venezianischer Art oder irische Lammkrone in der Salzkruste als Spezialität des Hauses.

Von der Weinkenntnis Alfonso Pennas profitieren die Genießer guter Tropfen. Alles, was in der Heimat des Patrons Rang und Namen hat, ist auf der Kreszenzenliste aufgeführt. Zu den kulinarischen Schwelgereien weiß er immer den korrespondierenden Tropfen zu empfehlen. ■

Ristorante Da Alfonso
Gastgeber: Alfonso Penna
Louisenstraße 109 a
D-61348 Bad Homburg v. d. Höhe
Telefon: 0 61 72 / 29 735 oder
0 61 72 / 21 100
Telefax: 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
Ruhetag: Montag

DIE FAMILIE IST DIE HEIMAT DES HERZENS.