

- [Login](#)

- [Login](#)

Restaurant der Woche

Adel.Es



Wer einen Ausflug in den mittelhessischen Vogelsbergkreis unternimmt, sollte nicht versäumen, die pittoreske Fachwerkstadt Alsfeld zu besuchen. Den Bummel durch die Kernstadt mit ihren wunderschön restaurierten Häuserensembles kann man dann im Restaurant Adel.Es ausklingen lassen. Der etwas außergewöhnliche Name gründet auf dem ursprünglichen Namen der Stadt Alsfeld: Adelesfelt. Die Lage könnte kaum schöner sein: Direkt am Markt, hinter den Mauern des historischen Weinhauses am Schwälmer Brunnen empfängt Sie das von Anja Graulich geführte Lokal. In den Sommermonaten sorgt die schöne Terrassenbestuhlung vor der Tür für mediterrane Urlaubsatmosphäre.

Aber auch im Innern ist das Restaurant äußerst stimmungsvoll. Hier verbindet sich Historisches mit modernen Elementen. Die Gastgeberin hat ein Händchen für Dekoration und Design - das spürt man. Einrichtungsdetails wie Chrom, Spiegel, satiniertes Glas, Leder, LED-Beleuchtung, dunkles Holz oder Stuckelemente sorgen für interessante Kontraste.

Auch in der Küche, die den Slowfood-Gedanken aufgreift, wird nichts dem Zufall überlassen. Man legt größten Wert auf Frische und Herkunft der verwendeten Produkte. Der Gast kann zwischen zwei Speisekarten wählen: Bistrokarte oder Gourmetkarte. Das Angebot ist in jedem Fall vielfältig und reicht von frischen Salaten, Tapas und Flammkuchen über Grill- und Pastaspezialitäten bis hin zu raffinierten Gerichten wie etwa "Gebackenes Strudelpäckchen von Sashimi-Garnele und Jakobsmuschel in fruchtiger Tomatenessenz mit Gemüsestreifen" oder

"Seeteufel im Pancettamantel auf weißem Balsamicoschaum mit Limettenrisotto und jungem Blattspinat". Unsere Wahl fiel auf die Frühlingsrolle von Garnele und Hühnchen - dazu ein Carpaccio vom Skrei und Thunfisch. Gerade an Letzterem lässt sich oftmals Handwerk und Qualität einer Küche erkennen. Was als Carpaccio angeboten wird, spottet anderswo ja oft jeder Beschreibung. Nicht so im "Adel.Es" - der Fisch hauchdünn geschnitten mit harmonisch gewürzter Marinade. Nach einem ebenso feinen Hummerschaumsüppchen mit sautierten Flußkrebsschwänzen bestellen wir zum Hauptgang die knusprig lackierte Maispoularde mit aromatisierten Kirschtomaten und frischen Nudeln. Auch dieser Gang wurde schmackhaft gekocht und optisch ansprechend serviert. Und selbst die gekonnt zubereiteten Desserts sind einfallsreich und nicht von der Stange: Trilogie von weißer "Ivory", dunkler "Guanaja" und "Dulce de Leche" Valronha Mouss au chocolat an marinierter Pataya Mango oder der "Adel.es Dessertteller" machen dem aufgeschlossenen Feinschmecker viel Freude.

Das Weinsortiment mit den Schwerpunkten Deutschland, Italien, Österreich und Spanien bietet viel Gutes für jeden Anlass; der Service agiert angenehm und unauffällig.

Auch an Gourmetgäste, die nach dem Essen nicht mehr nach Hause fahren möchten, hat Inhaberin Anja Graulich gedacht. Zum Restaurant gehört nämlich ein kleines Boutique-Hotel, das fußläufig (8 Minuten) zu erreichen ist. In einer ehemaligen Unternehmer-Villa in der Hochstraße stehen sieben Gästezimmer zur Verfügung. Die unikalen Designrooms sind modern und sachlich eingerichtet, lassen aber keinen Komfort vermissen.

Adel.Es

Markt 2-3

36304 Alsfeld

Tel.: 06631-705833

E-Mail: info@adeles.de

Internet: www.adeles.de

-
-
-
-
-

Adel.Es

Markt 2-3

36304 Alsfeld

[Zum Detailbeitrag](#)

Weitere

Empfehlungen

Februar 2015



- -
 -
 -
 -
 -

[Freihaus Brenner](#)

83707 Bad Wiessee



- -
 -
 -
 -
 -

[Gasthof Blume](#)

77654 Offenburg



- -
 -
 -
 -
 -

[Gasthof Zum Ochsen](#)

71720 Oberstenfeld

- [Über uns](#)
- [Presse](#)
- [Stellenanzeigen](#)
- [Partner](#)
- [Neueintrag](#)
- [Für Betriebe](#)
- [Für Werbekunden](#)
- [Zeichenerklärung](#)
- [Kontakt](#)
- [Impressum](#)

