

Y

Yachtcafé Goethe Schierstein

65201 Wiesbaden, Am Schiersteiner
Hafen, Tel. 0611 5326054, [www.cafe
goethe.de](http://www.cafe
goethe.de), ☎ Mo-So 12-22 Uhr, So
Brunch 10-14 Uhr, 📧, 📞, 📺, 📺, 📺, 📺
65/35, ♿, 🚪 eigene, 🚏 S1, Bus 6/9/23
Schierstein Hafen

Schiffchen schauen

Der schöne Ausblick auf den Boots-
Hafen belohnt auch diejenigen, die
nichts mit Booten und Schiffen zu
tun haben. Bevor wir sentimental
werden, bestellen wir schnell eine
Weißweinschorle und einen tro-
ckenen Riesling vom Frauenstei-
ner Herrnberg (0,2 l zu 2,70 €). Das
Tagesangebot preist unter anderem
Thunfischsteak „Creolische Art“ mit
Basmatireis und Salat für 10,90 €
und Schnitzel mit frischen Pfiffer-
lingen und Schupfnudeln (11,20 €)
an. Da greifen wir zu, denn die-
ser Ausblick macht hungrig. Das
dünn panierte Schnitzel ist saftig
und mit einem Berg Pfifferlingen in
Rahmsauce bedeckt, während das
Thunfischsteak mit festem Fleisch
und einer würzigen Tomatensauce
überzeugt. Bereits im Vorfeld hatte
man uns von den Kuchen und Tor-
ten des Café Goethe erzählt, und
ebendiese bekommt man nun auch
hier in der Dépendance. Heute gibt
es Eierlikörtorte (2,90 €). Eierlikör ist
wieder angesagt, und mit einem Es-
presso (1,90 €) in Begleitung ersetzt
diese Torte glatt eine warme Mahl-
zeit.

Tom Tizian

► Wiesbaden/Mainz/Open Air (Rang 2)

Sonnenuntergang, Störche und Segel

Deutsche und exotische Küche im „Yachtcafé Goethe“ im Schiersteiner Hafen



Geheimtipps soll man ja eigentlich gar nicht verraten. Aber in diesem Fall muss es sein. Denn noch nicht viele kennen das neue „Yachtcafé Goethe“ auf der Westseite des Schiersteiner Hafens. Pächter Robin Warncke, der in Frauenstein das „Café Goethe“ betreibt, hat das Lokal des Motorbootclub Mittelrhein (MCM) im Mai übernommen und neu gestaltet. Und seitdem weht richtig frischer Wind.

An Sommerabenden freut man sich zunächst über das Lüftchen auf der mit Holz ausgelegten Terrasse - Schiffsplanken ähnlich.

Und wenn man erst einmal an einem der hübschen quadratischen Tische Platz genommen hat und der Blick über den Hafen gleitet, ist der Alltag vergessen: Urlaubsstimmung kommt auf. Zu Füßen - die Terrasse liegt erhöht - „Indian Summer“, „African Queen“ und andere Yachten der Clubmitglieder. Platanen, Tannen, Trauerweiden umrahmen die Terrasse, Paddler und Drachenboote ziehen vorbei, mit der Abendsonne gesellen sich immer mehr weiß schimmernde Segelboote dazu. Schwäne und Entenfamilien gleiten übers Wasser, Störche, Reiher und Möwen fliegen vorbei, Wildgänse kreischen. Die gegenüber liegende Christophoruskirche schlägt, erst gegen 20.30 Uhr sinkt die Sonne, maritim dekorierte Windlichter sorgen für schönes Licht. Abendrot macht sich breit, während hinter uns, wo eine zweite kleine, lauschig-grüne Terrasse liegt, über dem Rhein gerade der Vollmond aufsteigt. Die stillere Seite des Hafens hat es in sich.

Fast könnte man über die Kulisse Essen und Trinken vergessen. Doch die Karte bietet so allerhand - für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel. Wir freuen uns vorneweg über die Bruschetta mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und schönem Dressing (3,90 Euro) sowie das Rindercarpaccio mit Kapern und frisch gehobeltem Parmesan (7,90). Flott und freundlich serviert wird Geschnetzeltes vom Schweinefilet in pikanter Rahmsoße mit grünen Pfefferkörnern und Basmatireis (11,50), goldbraunes Schnitzel Wiener Art mit prima Bratkartoffeln mit Speck (10,50) und Penne alla Puttanesca - bunte Nudeln mit pikanter Tomatensoße, einem Hauch von Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatenstückchen und frischen Kräutern (8,50). Die Portionen sind reichlich und sehr schmackhaft.

Der Koch, Deutscher mit langjähriger Erfahrung im eigenen Restaurant auf den Seychellen, versteht sein Handwerk und bietet neben Gutbürgerlichem auch mediterrane Küche und Exotisches. Weitere Beispiele aus der wechselnden Tageskarte: Matjes Hausfrauenart mit Kartoffelspalten (8,50), Wurstsalat mit Bratkartoffeln (5,90), Bunte Saisonsalate mit gegrillten Putenbruststreifen (7,50), Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Salat (14,50) - und Kreolisches Curry vom Rind mit Basmatireis (11,50).

Die Weine kommen vor allem aus Frauenstein, aber auch aus Italien, letztere von der Sommelierin Roberta Busacca (früher „Carpe Diem“). Wir genießen einen halbtrockenen Frauensteiner Herrberg (0,2 für 2,60 Euro), einen trockenen italienischen Rosé (2,60) und einen wunderbaren 2004er Têlero aus Apulien (2,60). Und zur gemütlichen Plauderei danach lassen wir uns eine Flasche herrlichen 2003er Chianti Montalbano (14,90) schmecken. Mineralwasser (0,75) kostet 3,80, Apfelsaftschorle (0,2) 1,70, Bitburger vom Fass (0,4) 2,80, Hefeweizen (0,5) drei Euro, Apfelwein (0,5) 3,40.

Zum Abschluss gönnen wir uns noch ein Stück luftig-zarter Philadelphia-Torte (2,60) aus der großen Kuchenvitrine - alles „made in Frauenstein“. Das hausgemachte Eis sparen wir uns auf fürs nächste Mal, und vielleicht verbinden wir auch mal einen Morgenspaziergang mit einem Frühstück im Yachtcafé (ab 11 Uhr). Zum Abschied fühlen wir uns in Hitchcocks Film „Die Vögel“ versetzt: Ein Riesenschwarm von Rabenkrähen kreist kreischend am dämmerigen Abendhimmel. Wunderbar!

Elke Baade (Wiesbadener Kurier 2007)

Yachtcafé Goethe Schierstein

65201 Wiesbaden, Westhafen, Tel.

0611 5326054, www.cafegoethe.de,

🕒 Mai-Sep. Mo-So 12-22, Okt.-April,

Di-So 12-19 Uhr u. n. V., Mo Ruhetag,

☑️ ec-cash

Malerisch auf der Landzunge zwischen Rhein und Schiersteiner Hafen gelegen, gewährt das Yachtcafé seinen Gästen nicht nur eine schöne Aussicht auf Boote und Schiffe der Clubmitglieder, sondern auch auf Störche und Reiher. Dazu gibt es Eis und Torten sowie mediterrane und gutbürgerliche Gerichte – sämtlich aus eigener Herstellung. Zwischen Mai und September sind geschlossene Veranstaltungen nicht möglich, kleinere Gesellschaften bis 20 Personen können jedoch ganzjährig feiern. 🏠☀️

- **Personen: bis 60**
- **Miete: ab 49 € p. P.**
- **Catering: in- oder extern**

Freiluftlokale Im Test

Preis/Leistung



Service



Atmosphäre



Speisekarte



Getränkangebot



Kinderfreundlichkeit



Wichtig: 5 = besten, 4 = gut, 3 = befriedigend, 2 = mittl., 1 = schlecht

Fazit

Generaltipp für Genießer.