



Das Team um Sissi und Wilhelm Heymach sorgt dafür, dass sich die Gäste im Rheingau wie zu Hause fühlen. Als Gastgeber im „Land der Hildegard“ kann man im Rüdesheimer Hof Hildegard von Bingen, die große Frau des Mittelalters, auch schmecken. Dass das absolut nichts mit Verzicht zu tun hat, beweist nicht nur das zarte Lammkarree mit Ratatouille und Dinkelpüree.

RÜDESHEIMER HOF

LAND DER HILDEGARD- Gastgeber

Hildegard von Bingen war die starke Frau des Mittelalters, deren Erkenntnisse bis heute wachwirken. Auf den Spuren dieser legendären Frau wandelt, wer sich eines der Häuser der „Land der Hildegard“-Gastgeber als Domizil wählt. Einer dieser nach strengen Kriterien ausgesuchten Häuser ist der Rüdesheimer Hof im Herzen der berühmten Stadt am Rhein, über der hoch die berühmte Benediktinerinnenabtei St. Hildegard thront. Doch nicht nur Hildegard-von-Bingen-Fans fühlen sich im Rüdeshei-

mer Hof rundum wohl. Sissi und Wilhelm Heymach haben ihr Haus, dessen gastronomische Tradition bis in das Jahr 1792 zurückreicht, in den letzten zehn Jahren ständig renoviert, um den steigenden Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden. Dass Sissi Heymach dabei ein besonderes Händchen für stilvolle Wohlfühlatmosphären hat, zeigen die liebevoll dekorierten Restauranträume genauso wie die 37 Komfortzimmer, die teilweise mit Klimaanlage oder Balkon ausgestattet sind. Neben den Interieurs kümmert sich die Hausherrin vor allem um das Wohl der Hotelgäste, die neben der zentralen Lage im Herzen Rüdesheims und der sehr persönlichen Gastlichkeit auch die gute Erreichbarkeit der touristischen Highlights schätzen. Günstig sind auch die Möglichkeiten, die vier unterschiedliche Veran-

staltungsräume bieten. Für das hohe Niveau der Küche ist der Hausherr Wilhelm Heymach verantwortlich. Er beherrscht den Balanceakt zwischen moderner, stark saisonal betonter Frische und bodenständigen Traditionen vorbildlich. Dabei legt er besonderen Wert auf die Qualität der verwendeten Zutaten und deren liebevolle Zubereitung. Das gilt für die leckeren Kleinigkeiten, die man bis spät in den Herbst hinein auf der gut geschützten Terrasse genießen kann, genauso wie für die geschmetzelte Kalbsleber in karamellisierter Balsamico-Rotweinsauce oder die gebratenen Entenbrustscheiben auf Tomaten-Aprikosen-Salsa mit Austernpilzen und Koriander nudeln – beides die „Chartbreaker“ der wechselnden Speisenkarte – oder für die Fischspezialitäten, bei denen sich die Küchencrew gerne von den Aromen des Südens inspirieren lässt. Dass das flotte Serviceteam auf eine schöne Auswahl regionaler Weine zurückgreifen kann, versteht sich in der Hochburg des Rheingaus fast von selbst. Aber dass die Karte ausgesuchte Tropfen von den Spitzenweingütern wie Leitz, Weil, Breuer, von Hochheim bis Lorch listet, beeindruckt dann doch. ■

Weinumrankt und liebevoll dekoriert erweist sich die Terrasse mitten in der bekannten und trubeligen Weinstadt Rüdesheim als eine Oase.



*Inhaber: Familie Heymach
Geisenheimer Str. 1, 65385 Rüdesheim am Rhein
Tel.: 0 67 22 / 9 11 90, Fax: 0 0 67 22 / 4 81 94
E-Mail: ruedesheimer-hof@t-online.de
Internet: www.ruedesheimer-hof.de
Öffnungszeiten Küche: 11.30 – 14.30 Uhr und
18.00 – 21.30 Uhr, Ruhetag: keiner
Zimmerpreise: DZ ab 98 Euro inkl. Frühstück
Betriebsferien: Weihnachten bis Mitte Februar
Kreditkarten: American Express, Mastercard, Visa*