

## Restaurant Martinstube:

# Beste bürgerliche Küche in moderner Tradition

»Nun komm endlich, ich habe Hunger!« Mister X wird ungeduldig. Ich hänge noch fest am verglasten Eingang des Naturhistorischen Museums. »Wann gab es die ersten Lebewesen?«, fragt dort ein Schild, und ich gebe die Frage an den Meister weiter. »Natürlich auf unserer Rheinseite; auf der hessischen Seite üben sie heute noch«, knurrt Mister X und zerrt mich festen Schritts nach Gegenüber zur Martinstube.

Das Restaurant ist schon am frühen Abend gut besetzt, das Publikum ist auffällig jung. Dunkelbraune Bänke, Kunst an den kräftig roten Wänden, gefliester Boden, moderne Lampen und blank gewienerte helle Holztische verleihen der Gaststube trotz der Wirtshausstühle einen Hauch von Modernität, ohne an Gemütlichkeit einzubüßen.



Die Speisekarte vollführt einen Balanceakt zwischen regionalen Traditionsgerichten und gutbürgerlicher Küche mit mediterranen Einschlägen. »Gefällt mir«, lautet der erste Eindruck von Mister X, dessen Auge wohlgefällig auf dem Gruß aus der Küche ruht: Gänseschmalz mit selbstgebackenem Bauernbrot. Das hat es dem Meister auf Anhieb angetan. »Hier sollten einige Bäcker ihre Lehrjahre auffrischen, damit sie mal wieder erfahren, wie ein anständiges Bauernbrot mit krachender Kruste schmeckt«.

Die Karte legt einen Akzent auf Flammkuchen in verschiedenen Variationen mit Speck, Zwiebeln, Käse, Spinat, Tomaten und Schinken (6,90 bis 8,50 €). Daneben gibt es Brotzeitangebote wie Strammer Max mit Krustenschinken, Käse und zwei Spiegeleiern (5,60 €), Brezelknödel mit Spinatfüllung an Appenzellersahne (8 €), Rinder-Carpaccio mit Balsamicovinaigrette (9 €) oder einen Tapas-Teller mit eingelegten Oliven, Serranoschinken, spanischer Salami, gebratenem Gemüse und hausgemachtem Bauernbrot (8,50 €). Aktuelle Empfehlungen sind heute hausgemachte Tafelspitzsülze an Bratkartoffeln und grüner Soße (6,50 €) und Spieß vom Seeteufel mit Black Tiger Gambas, gegrillt, an Kräutersalat (9,50 €).

Den Anspruch internationaler Küche unterstreichen auch Gerichte wie gratinierte Jakobsmuscheln mit Zitronen-Hollandaise und Bruschetta (18 €) oder Hähnchenbrust Coco und Lemon mit Coconut-Lemongrass-Marinade aus der heißen Pfanne mit Beilage nach Wahl (14,50 €).

Diese Wahlfreiheit der Beilage ist ein weiteres Merkmal des Küchenkonzepts. Der Gast entscheidet selbst, was er als Beilage haben möchte: Bratkartoffeln, Knoblauchbrot, Bandnudeln, Reis oder Gemüse der Saison. Vor allem aber: Keine Pommes! »Sehr sympathisch«, befindet Mister X, »vorausgesetzt, die Bratkartoffeln sind in Ordnung. Kein Problem, das testen wir.«

Mister X lässt sich auf Nachfrage von einer getrüffeltem Steinpilz-Maronensuppe (3,90 €) überzeugen, die gar nicht auf der Karte stand, und entscheidet sich darüber hinaus für einen Klassiker aus Mutters Küche: hausgemachten Sauerbraten an frischen Kartoffelklößen und Gemüse (12,50 €). Ich wähle ein Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln (16 €) und davor eine Oliven-Variation mit eingelegten Oliven und hausgemachtem Bauernbrot (3,90 €).

Dazu soll es ein Wein sein. Hier runzelt Mister X allerdings die Stirn. Die Karte weist zwar eine erfreuliche Breite von Schoppenweinen aus, insbesondere aus der Region, doch neben einigen renommierten Namen tummelt sich doch auch eine Reihe »gesichtsloser Allerweltsweine«, wie Mister X unbarmherzig bemerkt. Mit Preisen zwischen 2,80 und 3,80 für einen weißen und 3,20 bis 4,20 für einen roten Schoppen bewegt sich das Angebot allemal auf einem gastfreundlichen Niveau.



Der Meister lässt Weine, die er im Schlaf kennt (wie zum Beispiel einen 2005 Dornfelder trocken aus dem Weingut der Stadt Mainz für 3,20 €) links liegen und entscheidet sich für einen 2006 Spätburgunder Blanc de Noir vom Weingut Stallmann-Hiestand aus Uelversheim (3,60 €), also einen weiß gekelterten Rotwein. Einen Rheingauer wie den 2002 Pinot Noir trocken aus dem Weingut Querbach in Oestrich (4,20 €) oder gar einen Spanier ignoriert er nicht einmal. Für mich soll es diesmal ein 2006 Silvaner Kabinett trocken (2,80 €) einer Mainzer Weinkellerei sein. Beide Weine sind ordentliche Vertreter ihrer Zunft, Begeisterungstürme bleiben aber aus – zumal beide hätten kühler sein dürfen.

Die Vorspeisen kommen. Ein erfreulicher Anblick. Oliven und Brot kann man einfach hinstellen oder aber so präsentieren, wie es die Martinstube tut. Die Oliven als Schnecke angeordnet, dazu feines Öl und Kapernäpfel – und wieder dieses herrlich knusprige frische Brot. Einfach, preiswert und gut.

Das Aroma der getrüffelten Steinpilz-Maronensuppe zieht quer über den Tisch zu mir herüber. Im einfachen Teller gewinnt die Suppe ihren optischen Reiz aus kunstvollen Balsamico-Spiralen, die sich durch die sämige Suppe ziehen. Von Mister X ist nur noch wohliges Stöhnen zu vernehmen. Steinpilze und Maronenpüree sind hier zu vollendeter Geschmacksharmonie vereint, gekrönt von einem Hauch Trüffel.

Häufiges Problem von Restaurantküchen: Der Fleischgang macht handwerkliche Probleme und kann die Vorspeise nicht toppen. Auch in der Martinstube? Ja und Nein. Beim Anblick meines Rumpsteaks glaubt Mister X an einen Fehler der Küche. Ein kräftig gebräuntes Steak, das locker 350 Gramm auf die Waage bringt, im Ofen sanft gegart, saftig, innen tief rosa – perfekt. »Bei einem solchen Stück Fleisch müsste das Haus eigentlich drauflegen«, staunt X. Ob der Meister vielleicht als Restauranttester erkannt worden ist und die Portion deshalb X-Format hat? Gelungene Ergänzung des Rumpsteaks sind buttrige Bratkartoffeln mit Biss. Test also bestanden.

Und der Sauerbraten von Mister X? Soße gut, Klöße gut, Fleisch in Ordnung, nur das Gemüse (Möhren und Zuckerschoten) will Mister X nicht so recht akzeptieren: »Pflaumen oder Rosenkohl wären dazu passender«.

Angesichts der Riesen-Portionen bleibt leider kein Platz mehr für gebackene Feigen auf Honig-mariniertem Ziegenkäse (6,50 €) oder Vanillerisotto mit Bourbon Vanille an frischen Früchten (6,90 €). Aber auch so gilt: Das Jahr fängt gut an!

*Lou Kull*

Fazit:

**Die Martinstube hat eine Sonderstellung unter den Mainzer Traditionslokalen. Neben der Beherrschung des Handwerks fällt hier der Wareneinsatz auf. Bestes Rindfleisch vom argentinischen La Morocha Angus, Schweinefleisch vom Hofgut aus Bodenheim, zunftgerecht gebackenes Brot aus eigener Herstellung. Das ist beste bürgerliche Küche in moderner Interpretation. Gleiches gilt für das Ambiente. Dazu ein freundlicher Service, der kleinere Mängel mit einem Lächeln überspielt. Die Weinkarte darf noch einige Akzente für höhere Ansprüche haben. Unterm Strich: Hier sind junge Leute mit einem Konzept am Werk, das Zukunft haben sollte. Zu empfehlen.**

## Restaurant Martinstube

Mitternacht 18  
55116 Mainz  
Telefon 0 61 31 – 3 46 39  
[www.martinstube.de](http://www.martinstube.de)

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag  
11.30 bis 14.30 Uhr und 17 bis 24 Uhr  
Samstag 17 bis 24 Uhr  
Sonntag Ruhetag

## Wertungstabelle:

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Essen          | 7,5              |
| Trinken        | 6,5              |
| Service        | 7,5              |
| Ambiente       | 8,0              |
| Preis-Leistung | 8,5              |
| <hr/>          |                  |
| Gesamturteil   | $38,0 : 5 = 7,6$ |

**7,6 Kochkappen**

**Seite 4**