



# The Meat Master

Butterzarte Steaks, edel-rustikales Fachwerk-Ambiente und eine weitläufige Terrasse auf dem historischen Marktplatz – die Fahrt in das hessische **Seligenstadt** lohnt sich nicht nur wegen der pittoresken Altstadt, sondern auch für einen Besuch im Restaurant **Alte Schmiede**. 364 Tage im Jahr verwöhnen **Meryem** und **Hasan Dikme** ihre Gäste dort mit erstklassigen Fleischspezialitäten, ausgewählten Weinen, feinsten Champagnersorten und neuerdings einem exklusiven **VIP-Shuttleservice**.

dürfte, hinsichtlich der hohen Produktqualität nicht: „Unsere goldene Regel bei der Zubereitung lautet, ausschließlich frische Produkte zu verwenden und vollständig auf Tiefkühl- und Fertigprodukte zu verzichten. Das gilt sowohl für die Speisen der Abendkarte als auch für unseren sehr preisgünstigen Mittagstisch“, betont Dikme. „Auch die Steaksaucen, wie unser Portwein-Jus, Sauce Béarnaise

oder der historische Gewölbekeller, der sich ebenfalls in dem 400 Jahre alten Haus befindet. „Unser traditionsreiches Haus ist der ideale Ort, um private Feste zu feiern. Ob Geburtstage, Jubiläumsfeiern oder Hochzeiten, die zuvor im benachbarten Standesamt geschlossen wurden, - wir finden für jede Gesellschaft die passende Räumlichkeit und ein individuell abgestimmtes Menü“, verspricht der gelernte Koch und Barkeeper. Und auch Kulturliebhaber kommen in Seligenstadt auf ihre Kosten: wer die 1900 Jahre alte Histo-

Außen knusprig und dunkelbraun geröstet, innen rosa und zart marmoriert – ob Tenderloin, Filet Mignon oder Dry Aged Tomahawk, auch die Fleischeslust anspruchsvollster Gourmets kann im Restaurant „Alte Schmiede“ gestillt werden. „Wir servieren ausschließlich australisches Black Angus-Fleisch mit Wagyu-Anteil, das dadurch besonders zart ist und ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis garantiert“, erklärt Hasan Dikme, der das Restaurant seit sechs Jahren gemeinsam mit Ehefrau Meryem betreibt. Doch auch die Beilagen wie karamellierte Rosmarinkartoffeln, junger Blattspinat mit Pistazien oder marktfresches Pfannengemüse beweisen, dass mit Küchenchef Guido Neuhoff ein Mann vom Fach hinter Platten, Lavastein und Beef steht. Seien es Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte oder vegetarische Gerichte, die sich ebenfalls auf der stark saisonal geprägten Speisekarte finden – Kompromisse macht der langjährige Gastronom, der den Frankfurtern noch aus seiner Zeit im „Holbein’s“ bekannt sein

oder Meaux-Senfauce sind hausgemacht, ebenso wie die Pasta, die ein italienischer Teigmeister herstellt“, ergänzt er.

## Meat meets wine

Eine Frage der Ehre, dass zu den hochklassigen kulinarischen Kreationen, die täglich durchgehend von 11 bis 22 Uhr angeboten werden, ausschließlich Tropfen in die Gläser fließen, die vom versierten Hausherrn selbst für gut befunden wurden. So umfasst die umfangreiche Weinkarte 180 Flaschenweine und 20 offene Weine aus aller Welt, zudem stehen zahlreiche Champagnersorten zur Auswahl, die auch im Rahmen regelmäßig stattfindender Degustationen verkostet werden können. Zu einem runden Erlebnis für die Sinne wird der Besuch in der „Alten Schmiede“ aber nicht zuletzt durch



die stilvoll eingerichteten Räumlichkeiten wie der 50 Personen fassende Gasträum im Erdgeschoss, das gemütliche Separee für bis zu 20 Personen, die weitläufige Terrasse auf dem Marktplatz

## Stilvoll anreisen

Für Gäste, die bereits ihre Anfahrt zu einem besonderen Erlebnis machen wollen, bieten Meryem und Hasan Dikme seit kurzer Zeit zudem einen exklusiven VIP Shuttle-Service an. Mit einem Range Rover wird der Kunde an einem Ort seiner Wahl abgeholt und nach dem Restaurantbesuch wieder nach Hause gebracht – so kann schon die Fahrt, auf der Moët & Chandon Rosé Imperial genippt wird, zum Teil des kulinarischen Kurzurlaubes in Seligenstadt werden.

aj ■

