

Diese Seite ist eine Sonderveröffentlichung des Hochtaunus Verlags

VON RUSTIKAL BIS FEIN DIE GASTRONOMIE LÄD'T EIN

Authentisch spanischer Sommergenuss mitten im Winter

Wer die Bodega de Torrox in der Saalburgstraße 66 betritt, begibt sich auf eine kulinarische Reise durch den Süden Spaniens. Schon die Räumlichkeiten vermitteln ein mediterranes Flair und urige Stimmung. Hier wird dem Gast auf 80 Plätzen typische südspanische Atmosphäre geboten. In der warmen Jahreszeit öffnet die Sommerterrasse, die 40 Gästen Platz bietet.



Betritt man das spanische Restaurant, macht sogleich ein Pata Negra-Schinken Appetit auf mehr. Hat man sich einen gemütlichen Platz ausgesucht – zum Beispiel neben den handgefertigten Kacheln aus Andalusien –, kann die kulinarische Reise durch Südspanien

beginnen. Alles ist authentisch. Die Amtssprache in der Küche und auch unter dem Servicepersonal ist Spanisch. Und so kann man die spanische Mentalität gleich von Anfang an hautnah miterleben. Es ist das Gefühl, als würde man in einem gemütlichen Restaurant in der Altstadt von Malaga oder Sevilla sitzen. Der Inhaber der Bodega de Torrox, der aus Andalusien kommt, kauft selbst ein und kocht für seine Gäste persönlich. Tapas, Paellas, Fleisch- und Fischgerichte sind so, wie sie sein sollen. Die traditionell spanische Vorspeisenplatte mit Schinken, Manchegokäse und Chorizo ist zum Beispiel ein guter Einstieg.

Wer etwas sucht, was er nicht in jedem spanischen Restaurant findet, der sollte als Empfehlung schwarzen Reis mit Sepia und Fisch Julienne und Garnelen probieren. Das Gleiche gilt für Sepia in einer milden Kräuter-Knoblauch-Soße. Das ist leichter spanischer Sommergenuss mitten im Winter. Die Paella Valenciana wird mit Fleisch und Meeresfrüchten angeboten, die Paella de Marisco mit Fisch und Meeresfrüchten. Es gibt nicht viele Restaurants, die eine derart große Vielfalt anbieten, was allein die Bodega de Torrox schon zu etwas Besonderem und Außergewöhnlichem macht.

Etwas Besonderes sind auch die Menü-Degustationen in der Bodega de Torrox, die einmal im Monat stattfinden und ein wahres Highlight sind. Die nächste Menü-Degustation wird vom 8. bis 12. Februar angeboten. Die Menü-Degustation besteht aus fünf Gängen und kostet 29 Euro. Außerdem wird zum Valentinstag, der dieses Jahr auf einen Samstag fällt, ein spezielles Valentinsmenü, das aus drei Gängen besteht, für 24,90 Euro angeboten. Hier hat der Gast jeweils aus zwei Varianten bei der Vor- Haupt- und Nachspeise die Möglichkeit, sein Menü persönlich zusammenzustellen. Zu all diesen Gerichten darf ein spanischer Wein nicht fehlen. Ob ein spanischer Rot- oder Weißwein, die Weinkarte bietet einen guten Überblick. Sämtliche Weine sind direkt aus Spanien importiert. Die wirklich authentische spanische Küche muss man hierzulande lange suchen. Das, was die Bodega de Torrox versucht zu vermitteln, machen vielleicht zehn, elf spanische Restaurants im Bundesgebiet. Zum Glück gibt es für die Freunde der authentischen spanischen Küche mitten in Bad Homburg die Bodega de Torrox. Das hat sich natürlich im Rhein-Main-Gebiet herumgesprochen. So müssen auch die vielen Stammgäste einen Tisch reservieren.



Eine Tischreservierung ist unter Tel. 06172-22835 oder per E-Mail unter reservierung@bodega-torrox.de in jedem Fall ratsam.

Die Bodega de Torrox öffnet täglich um 17 Uhr. Durchgehend warme Küche wird an Sonn- und Feiertagen von 12 bis 23 Uhr angeboten. Es gibt neben dem Restaurant zehn hauseigene Parkplätze, doch für seine Gäste bietet der Besitzer der Bodega de Torrox einen besonderen Service an: Einen kostenlosen Shuttle-Service für eine Wegstrecke innerhalb Bad Homburgs. So kann man sich zum Beispiel nach einem genussreichen und urigen Abend nach Hause chauffieren lassen.

Landgasthof SAALBURG
seit 1875

Hessische Tapas Platte
• Spezialitäten im handlichen Format •

Hessischer Wurstsalat, mariniertes Tafelspitz, Heringssalat, grüne Soße mit Ei, Handkässalat, Flußkrebssalat, dazu rustikales Bauernbrot mit Butter

www.landgasthof-saalburg.de Tel: 06175-79620

Bistorante Classico

Erleben Sie die feine italienische Küche und genießen Sie ausgesuchte sizilianische Weine und unsere täglichen Empfehlungen in stilvollem Ambiente und auf unserer überdachten Sommerterrasse!

Wir freuen uns auf Sie!

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Öffnungszeiten: (Warme Küche)
Montag – Samstag: 12.00 – 14.30 Uhr
und 18.00 – 22.30 Uhr, Sonntag Ruhetag
Telefon: 0 61 72-1 39 00 60
Am Houiller Platz 2 · 61381 Friedrichsdorf

Mo. – Fr. Mittagstisch ab 10,- €

Wenn auch Sie unsere Leser auf dieser Sonderseite über Ihre gastronomischen Angebote informieren möchten, wenden Sie sich an unsere Anzeigenberater:

Herr Huber · Tel. 06171/6288-15
Herr Trohorsch · Tel. 06171/6288-11

Pizzeria Il Gargano

Auch mit Lieferservice!!!
Lassen Sie bei uns Ihren Alltag hinter sich und genießen Sie im gemütlich mediterranen Ambiente original italienische Steinofenpizza und andere Spezialitäten.

Wir sind täglich von:
11.30 – 15.00 und
18.00 – 23.00 Uhr in der
Louisenstraße Nr. 9 für Sie da.

Telefon: 0 61 72/682 66 83
Fax 0 61 72/682 66 85
www.pizzeria-il-gargano.de

100-Euro-Gutschein gewinnen!

Der Hochtaunus Verlag und das Restaurant „Il Gargano“ verlosen einen 100-Euro-Gutschein. Dazu muss die nachfolgende Frage richtig beantwortet und mit vollständiger Adressangabe bis Donnerstag, 19. Februar, per Fax 06171-628819, per E-Mail verlag@hochtaunusverlag.de oder per Postkarte an den Hochtaunus Verlag, Stichwort: „La Bodega de Torrox“, Vorstadt 20, 61440 Oberursel, geschickt werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Jeder Teilnehmer darf am Gewinnspiel nur einmal teilnehmen. Mitmachen können Jugendliche ab 16 Jahren und Erwachsene. Das Lösungswort ergibt sich aus dem Text. Die Frage lautet:

WAS KANN DER GAST IN DER BODEGA DE TORROX GENIESSEN, WAS ER NICHT IN JEDEM SPANISCHEN RESTAURANT FINDET?

**S C _ W _ R _ E N R _ _ S
M I T S _ P _ A U _ D
F _ _ C H J _ L I _ N E
_ N D _ A _ N E _ E N**

Es entscheidet das Los. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind Mitarbeiter der Hochtaunus Verlags GmbH sowie deren Angehörige. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt und auf der nächsten Restaurantseite in der ersten Ausgabe des nächsten Monats veröffentlicht.

La Bodega de TORROX

Menü Degustation
5 Gänge € 29,- pro Person
Sonntag, 8. bis Donnerstag, 12.2.2015
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Saalburgstr. 66
61350 Bad Homburg
Tel. 06172 / 22 835
www.bodega-torrox.de

Noodl' Käsespätzle Party!
7.2.2015 ab 18.00 Uhr
All-you-can Eat Buffet
mit Salatbuffet € 15,90
Um Reservierung wird gebeten.

Urseler Str. 22 · 61348 Bad Homburg (gegenüber REWE-Markt) www.noodlz-restaurant.de
Telefon: 06172 / 2870779

Due Fratelli Pizzeria Trattoria

• Tagesaktuelle Empfehlungskarte
• Di-Fr: Mittagstisch, 2 Gänge, ab 7,50 €
• Große Sonnenterrasse • Biergarten • Lounge

Dienstag bis Samstag von 12 – 14 Uhr und 18 – 23 Uhr warme Küche
Sonntag + Montag Ruhetag

Due Fratelli Pizzeria Trattoria
Niederstedter Weg 2 · 61348 Bad Homburg
Telefon 06172 -1 39 00 64
www.due-fratelli.net

Niedertemperatur-Probierwochen
Ab Januar 2015 - Jeden Tag ab 18 Uhr eine andere Niedertemperatur-Spezialität!

Mo.	Hinterschinken
Di.	Lammkeule
Mi.	Spanferkel
Do.	Truthahn
Fr.	Lachs
Sa.	Schweinebraten
So.	Schweinebraten (ab 12 Uhr)

Täglich ab 12.00 Uhr geöffnet

An der Kirche 1 · 61118 Bad Vilbel · Tel.: 06101 54 51 62
Newsletter unter www.ahrenshof-massenheim.de abonnieren und mit etwas Glück einen Gutschein gewinnen.