

Unternehmen des Monats Februar 2026

Wir stellen vor: Unser VGW-Mitglied

Agathes – ein Stück Rheingau-Tradition in Walluf. Seit über vierzig Jahren prägt unser Familienbetrieb die regionale Gastronomie und bleibt dabei stets seinen Wurzeln treu. Was einst als Winzerbetrieb unter dem Namen „Bonnets Weincabinet“ begann, hat sich zu einem Restaurant entwickelt, das heute für ehrliche, handgemachte Küche steht. Im Mittelpunkt: Agathe Bonnet, die mit Leidenschaft und Kreativität in der Küche steht und immer wieder neue Rezepte entwickelt. Unsere Speisekarte vereint das Beste aus der Region – von Wildgerichten über vegetarische und vegane Alternativen bis hin zu fast ausschließlich glutenfreien Spezialitäten.

Wir glauben an die Kraft unserer Umgebung: Kräuter, Obst und Gemüse sammeln wir selbst, vieles stammt aus dem eigenen Garten oder von regionalen Partnern. Die Inspiration für unsere Gerichte holen wir uns nicht nur aus der Rheingauer Tradition, sondern auch aus den Lehren von Hildegard von Bingen, die wir auf moderne Weise interpretieren. Besonders stolz sind wir darauf, dass unser Hirschfleisch aus dem Eltviller Hinterlandswald stammt – stressfrei erlegt und mit größtem Respekt verarbeitet. Ob Bärlauch, Holunderblüten, Walnüsse oder Quitten: Die Natur schenkt uns ihre Vielfalt, wir veredeln sie zu Senf, Aufstrichen und anderen Spezialitäten.

Unsere Küche ist offen für Neues und bleibt doch verwurzelt in der Tradition. Jede Saison bringt ihre eigenen Höhepunkte – vom Schlachtfest im Frühjahr über Flammkuchen im Sommer bis hin zu Wild und Gans in den kühleren Monaten. Seit August 2024 sind wir zudem als glutenfreier Betrieb von der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft zertifiziert. Für uns ist das mehr als ein Siegel: Es ist unser Versprechen an alle Gäste, mit Sorgfalt, Kreativität und Liebe zur Region zu kochen. Agathes – das ist gelebte Familientradition, die schmeckt.

