

Februar 2021

Unternehmerin des Monats

Wir stellen vor:

Restaurant ‚Agathes Gute Küche‘

Inh. Agathe Bonnet

Alte Hauptstraße 32, 65396 Walluf

Telefon: 0 61 23 – 7 25 92 - E-Mail: info@bonnet-walluf.de



‚Agathes gute Küche‘ – so heißt seit 1. Januar 2021 der ehemalige Gutsausschank „Bonnet’s Weincabinet“, ehemals gegründet vom Weingut Wilhelm Bonnet.

Das Restaurant befinden sich in einem alten Fachwerkhaus in der **Alte Hauptstraße 32, im Ortskern von Niederwalluf**, in dem anfangs eine Heißmangel und ein Frisörgeschäft untergebracht waren, und das in den letzten fast 40 Jahren bis heute zu einem alteingesessenen und urgemütlichen Gutsausschank mit dem dazu passenden Wein und verschiedenen Eigenkreationen – alkoholisch und nicht alkoholisch - geworden ist.

Nach ihrer Pensionierung als Beamtin im Sicherheitsbereich konnte sich **Agathe Bonnet** – unterstützt durch ihren Sohn Wilhelm - nun ganz um die Weiterentwicklung ihres Speiselokals kümmern und hier besonders die in vielen Jahren erworbenen Kenntnisse über die Lehren der Hildegard von Bingen bei der Zubereitung ihrer Speisen umsetzen, denn hier ist die Küche der richtige Ort. Aus der Natur kommen großartige Zutaten wie – um nur einige zu nennen - Kräuter, Weinblätter, Gemüse, Obst und das Wild aus der Umgebung, auf dem ihr großes Augenmerk liegt. Auch die Würzung der Speisen basiert auf den Vorgaben der Hildegard von Bingen.



In der Küche wird sie seit langer Zeit von ihrer erfahrenen Mitarbeiterin Exo unterstützt.

Im Service erwartet die Gäste ein junges, aufmerksames Team, angeführt von Alessia, die gerade bei besonderen Wünschen der Speisenzusammenstellung durch kompetente Beratung für große Zufriedenheit bei den Gästen sorgt und immer ein Auge darauf hat, dass diese gut versorgt sind.



Das Jahr beginnt mit dem „Schlachtfest“. Über die Faschingstage gibt es Hering und Pellkartoffeln. Selbstredend sind natürlich immer fleischlose Gerichte auf jeder unserer Karten zu finden.

VGW Aktiv für Walluf

Verkehrs- und Gewerbeverein Walluf e.V.

Ab Frühjahr und Sommer fühlen sich unsere Gäste im kühlen, windgeschützten und teilweise überdachten Innenhof wohl, der auch bei Regen genutzt werden kann. Im Rahmen eines Schulprojektes wird dieser im März 2021 künstlerisch neugestaltet. Hier ist Platz für bis zu 80 Personen, so dass auch Familienfeiern im sommerlichen Schatten unter den rankenden Weinreben ein bleibende Erlebnis sind.



Wir bieten unseren Gäste "Leichte Kost", wie Flammkuchen in mehreren Variationen, selbst gemachten Burgern, Salaten, aber auch an den Gerichten, die als Klassiker auf unserer Karte zu finden sind. Dazu kann man mit unserem Wein, der selbstgemachten Holunderblütenschorle oder einem Winzersekt den Nachmittag oder Abend in unserem Innenhof entspannt ausklingen lassen.



Mit Beginn der Herbstsaison finden unsere Gäste in unserem behaglichen Innenraum genügend Platz, um die Speisen der Herbstsaison zu genießen: Wild, Enten, Klöße, selbstgemachtes Rotkraut mit äußerst schmackhafter Wildsoße - immer auch mit vegetarischen und veganen Gerichten auf der Speisekarte - bis dann im November und Dezember unsere beliebte Gänsezeit beginnt.



Viele unserer Gäste wissen zu schätzen, dass die meisten unserer Speisen glutenfrei zubereitet sind.

Nicht zu vergessen ist der Verkauf von Produkten aus eigener Herstellung wie verschiedene Tees -

Rosenblüten, Minze, Kamille, Ringelblumenblüten, Gänseblümchen, Löwenzahnblüten, oftmals aus selbstgesammelten Kräutern der Umgebung, Marmelade/Brottaufstrich, wie Rosmarin-Riesling, Quitte mit Quittenstückchen, schwarze Walnüsse und der beliebte hausgemachte Hexensenf.

Wegen der Corona-Pandemie bieten wir z. Zeit unsere Speisen nur zur Abholung an bzw. liefern in Walluf und im engeren Umkreis aus. Auf unserer Homepage www.agathes.de, sehen Sie unsere aktuelle ,Corona'-Speisekarte.



Ich freue mich mit meinem Team auf Ihren Besuch in meinem Restaurant nach ,Corona', bis dahin stöbern Sie in meiner ,Corona'-Speisekarte, Sie finden sicher etwas Passendes, gerne bin ich für Sie tätig – bleiben Sie gesund – es grüßt Sie herzlich

Ihre Agathe Bonnet