

Schick und stylisch ist Pflicht

ROXY Der Club in der Altstadt bietet Feierstimmung im gehobenen Preissegment

Von Nadja Baran

MAINZ. Am Südbahnhof hat sich in den letzten Jahren ein Club etabliert, der sogar Wiesbadener über den Rhein lockt. Das Roxy in der Mainzer Altstadt ist bekannt für seine „harte Tür“. Zwei Türsteher gewähren nur Einlass, wenn der Gast über 25 Jahre alt und dem Dresscode entsprechend angezogen ist. Schick und stylisch ist Pflicht, mit Sneakers hat hier niemand eine Chance. Herren müssen Lederschuhe und Hemd oder auch Anzug tragen, Damen werden gerne in figurbetonten Outfits und Highheels gesehen.

Obwohl eine von uns unter 25 Jahren alt ist, dürfen wir rein. Und der Eintritt ist sogar frei. Stattdessen ist ein Welcome-Drink für acht Euro Pflicht. Nur wer bis 23 Uhr kommt, kann sich dieses Getränk sparen.

Im Clubraum hinter der Garderobe gibt es auf der rechten Seite Tische und Sitzmöglichkeiten. Links befindet sich ein mit Kordeln abgesperrter VIP-Bereich, für die gut zahlenden oder prominenten Gäste. Ab 300 Euro Umsatz können sie dort einen Tisch für sechs bis acht Personen mieten.

CLUBCHECK Im Test: Roxy

Davor liegt die Tanzfläche, die auch schon um 23 Uhr gut gefüllt ist. Eine Dame in Hotpants, Highheels und rückenfreiem Top tanzt eng an eng und Bein in Bein verhakt mit einem Mann rhythmisch zu den Pop- und R'n'B Klängen. Flirtende Pärchen mögen das Roxy ebenso wie Frauengruppen in Partylaune.

Video

Hinter der Theke am Ende des Raums flitzen drei Mitarbeiter hin und her und nehmen die Bestellungen auf. Die Preise sind saftig und unser „Welcome-Drink“ ist ein gerade mal fingerhutgroßer Shot mit Fruchtgeschmack. Wir bestellen einen Gin-Tonic für 7,20 Euro. Er schmeckt tatsächlich überragend. Das liege an dem hochwertigen Gin, erklärt uns der Barkeeper freundlich.

Je später der Abend, desto besser die Stimmung und voller die Tanzfläche. Die Gäste reißen die Arme in die Luft, bewegen sich ausgelassen und singen zu den Klängen von Lush Life. Selbst im VIP-Bereich tanzen die meisten und halten ihre Schampus-Flaschen in die Höhe.

Wer verschnaufen oder eine Zigarette rauchen möchte, wird in den lieblosen Raucherraum verbannt.



Die Stimmung ist bestens, die Tanzfläche voll – im Roxy amüsieren sich die Gäste. Fotos: Nadja Baran

CLUBCHECK

So bewertet die AZ das Roxy

1 Kugel Flop, 5 Kugeln Top

Preis-Leistung ●●●●●

Atmosphäre ●●●●●

Service ●●●●●

WC-Bereich ●●●●●

Gesamtwertung ●●●●●

ORT & ZEIT

► **Adresse:** Roxy, Holzhofstraße 7, 55116 Mainz

► **Geöffnet:** Freitag und Samstag 22 bis 5 Uhr



QR-Code scannen und den Club-Check im Videobeitrag sehen!



Boden und Armaturen glänzen – die Toiletten im Roxy sind sehr sauber.

Wir checken die Toiletten in der Nähe des Eingangs. Eine Reinigungskraft ist im laufenden Betrieb für deren Sauberkeit zuständig. Und das sieht man den Toiletten auch an. Der Boden und die Armaturen glänzen, es ist sehr sauber und riecht auch gut. Selbst auf den Spiegeln ist kein Fleck zu sehen. Dafür darf man auch gerne Trinkgeld auf den Teller legen.

Das Roxy ist ein feier- und tanzbarer Club im gehobenen Preissegment. Die Stimmung ist ausgelassen, aber nicht prollig. Es wird geflirtet, aber nicht angebaggert. Die DJs legen House oder R'n'B-Mainstream auf. Wer gerne ohne allzu junges Publikum feiert, Chartmusik mag und die nicht unbedingt ganz günstigen Getränke bezahlen will, der wird sich im Roxy sehr wohl fühlen.



Peter Stein empfiehlt als Vorspeise Rote-Bete-Carpaccio. Der Ziegenkäse ist im Frühlingsrollenblatt versteckt.

Fotos: hzb/Stefan Sämmer; SSilver, B. Wylezich, Arcyd (Fotolia); Gestaltung: vrm/ae

Perlhuhn trifft Bärlauch

OSTERMENÜ Rezepttipp von Peter Stein

MAINZ (mhz). Darf's zu Ostern mal was Neues auf dem Festtagstisch sein? Ein Drei-Gänge-Menü aus der Feder eines renommierten Mainzer Gastronomen? Unser Rezepttipp für die Feiertage kommt diesmal von Peter Stein, Inhaber des Restaurants „Steins Traube“ in der Finther Poststraße 4.

Der Koch führt das Restaurant inzwischen in fünfter Generation; keine Frage, dass die Leidenschaft fürs Kochen bei den Steins in der Familie liegt. Sohn Philipp Stein ist jüngster Sternekoch Deutschlands und hat im Gourmetrestaurant der Favorite die Kochlöffel in der Hand.

Hauptgang

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Bärlauchfettuccine mit Kräuterseitlingen und Rispentomaten in Noilly Prat-Sauce

ZUTATEN

4 Perlhuhnbrüstchen ohne Knochen ca. 180 g, 1 Bund Bärlauch, 150 g flüssige Sahne, 8 kleine Kräuterseitlinge, 8 kleine Rispentomaten, 0,4 ltr. Geflügelfond, 0,1 ltr. Noilly Prat, 3 El Olivenöl, etwas heller Soßenbinder, Salz, Pfeffer, 400 g Fettuccine

ZUBEREITUNG

- 1) Die Perlhuhnbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kurz von beiden Seiten braun anbraten. Dann auf ein Blech legen und 20 Minuten bei 120 Grad in Umluft garen. Nun den Bratensatz mit Noilly Prat und dem Geflügelfond ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann die Sahne zufügen und nochmals einkochen. Mit einer Messerspitze hellem Soßenbinder etwas binden und abschmecken und zur Seite stellen. Nun die Fettuccine in kochendem Salzwasser 2 Minuten kochen und abschütten.
- 2) Die Nudeln in einen Topf geben und mit dem geschnittenen Bärlauch und Olivenöl vermischen.
- 3) Parallel die geviertelten Kräuterseitlinge und die halbierten Rispentomaten vorsichtig anbraten und würzen und auf den Teller im Kreis legen. In die Mitte die Soße gießen, worauf man dann die Nudeln und die in Tranchen geschnittenen Poulardenbrüstchen anrichtet.

Vorspeise

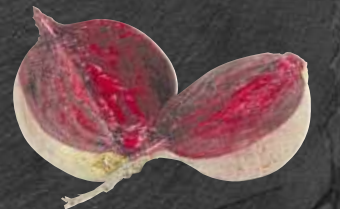
Rote-Bete-Carpaccio in Sesamöl mit gebackenem Ziegenkäse im Frühlingsrollenblatt

ZUTATEN

4 große gekochte geschälte Rote Bete, 3 El geröstete Sesamkörner, 0,1 l Sesamöl, 3 Stk. Romanasalatherzen, 8 Scheiben Bacon, 4 Bambusspieße, 2 El Honig, 300 g Ziegenkäse, 4 Frühlingsrollchenblätter, 2 Eigelb, 2 El. Weißer Balsamico, 4 kleine Tomaten und Kaiserschoten zum Garnieren, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker

ZUBEREITUNG

- 1) Die Rote Bete mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller im Kreis anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit Sesamöl bepinseln und mit dem gerösteten Sesam bestreuen.
- 2) Die Frühlingsrollenblätter auslegen, mit Eigelb bestreichen und dann den Ziegenkäse damit einwickeln. Den Romanasalat in Würfel schneiden und mit Sesam, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker anmachen.
- 3) Den angemachten Salat in der Mitte des Tellers anrichten.
- 4) Nun den Käse in schwimmendem Fett zusammen mit dem auf dem Bambusspieß drapierten Bacon ausbacken. Den Käse auf den fertigen Teller legen, ein wenig Honig darüber geben und den Bacon-Spieß hineinstecken.



Dessert

Champagnerschaumcrème mit Ananas in Orangen-Minze-Marinade

ZUTATEN

5 Eigelbe, 2 Eier, 150 g Zucker, 0,35 ltr. Champagner oder hochwertigen Sekt, 4 Blatt Gelatine, 0,5 ltr. geschlagene Sahne, Msp. Mondamin, Zucker, 1 Orange, 500 g Erdbeeren, 1 Ananas, etwas frische Minze

ZUBEREITUNG

- 1) Die Eier, das Eigelb, den Zucker und den Champagner im Wasserbad weiß aufschlagen, bis die Masse eine dicke Konsistenz hat.
- 2) Nun den Topf vom Feuer nehmen und die in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine zugeben.
- 3) Die Schüssel ins Eiswasser stellen und unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Nun die Schlagsahne unterheben, in geölte Förmchen abfüllen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
- 4) Die Ananas schälen und zusammen mit den Erdbeeren in Würfel schneiden.
- 5) Den Saft der Orange und etwas abgeriebene Schale mit 2 El Zucker aufkochen und mit einer Messerspitze Speisestärke binden. Abkühlen lassen, die Minze darunter hacken und mit den Obstwürfeln vermischen.
- 6) In einen tiefen Teller geben und die Crème darauf stürzen.

