

# DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

## Weinwunder Burgenland

Zu Besuch bei Topwinzern und Newcomern

### MAILAND

Design und Dolce Vita: Das perfekte Wochenende

### SNACKS ZUM WEIN

Raffinierte Rezepte für Feines im Glas



Über 50 Empfehlungen für Restaurants, Hotels, Winzer – getestet und bewertet



### GASTRO AWARDS 2023

Wer ist der Koch des Jahres? Hier sind die Besten der Besten!

# Schottland

Roadtrip mit Genuss: Frisches Seafood, herzliche Gastgeber, rauchiger Whisky

E 17,90 €  
P (cont.) 17,90 €  
DK 148,95 DKK  
Bibelux 15,90 €  
F 17,90 €  
17,90 €  
D 13,90 €  
A 14,90 €  
CH 37 26,90  
DER FEINSCHMECKER  
Ausgabe 10/2023  
4 191752 713907 10

# LIBERTÉ, ACIDITÉ, MINÉRALITÉ.

Andra & Patrick Hansen, Inhaber  
„Vinothek Minibar“ Büsum.  
Mitglied bei Gerolsteiner WeinPlaces –  
eine Initiative für unkomplizierten und  
hervorragenden Wein-Genuss.



Entdecken Sie jetzt alle  
WeinPlaces auf:  
[www.weinplaces.de](http://www.weinplaces.de)



## 49 ORTE. EINE PASSION. GUTE TROPFEN.

**BARREL WEINBAR** - BERLIN **DER WEINLOBBYIST** - BERLIN **ENOITECA IL CALICE** - BERLIN **FREUNDSCHAFT WEINBAR** - BERLIN **KURPFALZ-WEINSTUBEN** - BERLIN  
**MAUERWINZER** - BERLIN **HEINRICH SEIN ENKEL** - BIELEFELD **LIVINGROOM** - BOCHUM **ENGEL WEINCAFÉ** - BREMEN **VINOTHEK MINIBAR** - BÜSUM  
**LEOPOLD** - DEIDESHEIM **WEINKULTURBAR** - DRESDEN **CONCEPT RIESLING** - DÜSSELDORF **EISKELLER** - DÜSSELDORF **RHEINTON** - DÜSSELDORF **EMMA 2** - ESSEN  
**GASTHOF ZUM VAAS** - FORSTENNING **EAST GRAPE** - FRANKFURT **HEIMAT** - FRANKFURT **OMONIA** - FRANKFURT **HERDER ZEHN** - FREIBERG **DREXLERS** - FREIBURG  
**51° EATBAR & WEINBAR** - FREYBURG **VINEYARD** - HAMBURG **WEINLADEN ST. PAULI** - HAMBURG **WITWENBALL** - HAMBURG **WEINBAR GEGENÜBER** - HANNOVER  
**WEINRAUM** - INGOLSTADT **ESSERS** - KÖLN **HENNE** - KÖLN **BUNGERTSHOF** - KÖNIGSWINTER **WINE HOUSE BAR** - KREFFELD **FISCHERKLAUSE** - LÜTJENSEE  
**LADENDORFS WEINHAUS** - MAINZ **LAURENZ** - MAINZ **WEINHOF VOOSSEN** - MÖNCHENGLADBACH **GEISEL'S VINOTHEK** - MÜNCHEN  
**GUIDO AL DUOMO** - MÜNCHEN **WEINBAR GRIABIG** - MÜNCHEN **ESELSBURG** - NEUSTADT **WEINSTOCKWERK** - NÜRNBERG **GRÄFES WEIN + FEIN** - RADEBEUL  
**INTERIEUR NO. 253** - REMAGEN **BREUER'S RÜDESHEIMER SCHLOSS** - RÜDESHEIM AM RHEIN **HIGHFIDELITY.BAR** - STUTTGART **WEINBAR TRIER** - TRIER  
**WEINBAR WEIMAR** - WEIMAR **BALTHASAR RESS VINOTHEK** - WIESBADEN **GLOUGLOU** - WÜRZBURG

# EDITORIAL



**DEBORAH MIDDELHOFF,**  
Chefredakteurin

Liebe Leserinnen, liebe Leser,  
Sie haben in den vergangenen Wochen sicher auch die besorgte Debatte um Gastronomiebetriebe und die Mehrwertsteuer wahrgenommen. Unstrittig ist in dieser Frage, dass engagierte Restaurateure aktuell vor immensen Herausforderungen stehen. Umso beeindruckender sind Energie und Innovationsgeist vieler Betriebe, die wir auch in diesem Jahr erleben

durften. Deshalb küren wir in dieser Ausgabe mit den Gastro Awards 2023 voller Überzeugung wieder die Besten ihrer Zunft, dieses Mal gleich in zehn Kategorien. Und stellen Ihnen in einer Top Ten Restaurants vor, die mit ganz besonderen alkoholfreien Getränkebegleitungen glänzen.

Über eine Neuerung freue ich mich besonders: Wir öffnen unser Netzwerk für Sie! Mit dem neuen Board of Excellence versammeln wir führende Persönlichkeiten aus der Welt des Genusses und der Lebensart. Inhaber und CEOs von namhaften Unternehmen und Manufakturen werden künftig in jeder Ausgabe ihre Gedanken und Empfehlungen in einem neuen Kolumnenformat mit Ihnen teilen und Einblicke in ihre Welt geben. Den Anfang macht Julian Pfitzner, CEO von Hapag-Lloyd Cruises – übrigens ein leidenschaftlicher Hobbykoch und Genießer!

Ich wünsche Ihnen einen goldenen Oktober!

*Shae Deborah Middelhoff*



REISEN

**20 SCHOTTLAND**  
Kulinarisch nicht nur für Whisky-Fans eine Reise wert – Edinburgh und die Highlands

**34 GASTRO AWARDS**  
Wer ist der Koch des Jahres, wer der Aufsteiger? Die Besten der Besten in zehn Kategorien – plus Nominierte!

**50 GESCHMACKSSACHEN**  
Alexander Oetker über das Schnitzel und die deutsche Sparsamkeit

**51 REISENOTIZEN**  
Ein prominentes Jubiläum, vegane Spitzenküche am Braunschweiger Flughafen und weitere News

**116 UNTERWEGS**  
Neueröffnung in Südtirol, Tipps von Berlin über London bis nach Paris

**124 48 STUNDEN**  
Mailand – die besten Tipps für ein Wochenende mit Dolce Vita und kosmopolitischem Flair



20

82



52



**ALLE HOTELS UND RESTAURANTS GETESTET UND BEWERTET**

ESSEN

**52 KOCH DES MONATS**  
Olivier Nasti erneuert die Elsässer Küche im „La Table“ in Kaysersberg

**74 UNSERE HELDEN**  
Mortadella in Manufaktur-Qualität von Simona Scapin

**80 KÜCHENNOTIZEN**  
Upgrade für den Küchenblock, kulinarische Events in Berlin und Hamburg

TRINKEN

**82 WEINREISE**  
Einmal quer durchs Burgenland – exzellente Weine von jungen und renommierten Winzern

**90 BEST BUY**  
Passende Weiß- und Rotweine zur deftigen Herbstküche

**92 PORTRÄT**  
Internet statt Spitzengastronomie – Topsommelier Hendrik Thoma teilt sein Wissen online

**94 GETRÄNKENOTIZEN**  
Spitzenkaffee zu gewinnen, News aus der Weinwelt

LEBENSART

**96 BUNTE TELLER**  
Ein Potpourri aus Porzellan – Motiv-Teller im Trend

**106 INTERVIEW**  
Schauspieler Heino Ferch ist unser Weingourmet 2023

**109 GENUSSKOMBI**  
Pass: Espresso und Zigarre

**115 LEBENSARTNOTIZEN**  
Barwagen, dänische Geschirrtücher und Tablett aus Leder

- 3 Editorial
- 6 Chef's Table
- 9 Salon
- 18 Backstage
- 19 Lesezeichen
- 110 Meister & Meisterliches
- 112 FEINSCHMECKER Club
- 114 Board of Excellence
- 126 Impressum
- 127 Leserbrief
- 128 Zahlen, bitte!
- 130 Vorschau

**TITEL:** Kumquats mit Schokoladenmousse, Restaurant „Lafleur“, Frankfurt/Main, FOTO: Julian Redondo Bueno

REZEPTE

**60 SAISONKÜCHE:** Zu Weinen mit Klasse gibt es Häppchen, die Hauptgerichte fast in den Schatten stellen

**70 QUERBEET:** Aus Quitten und Spitzkohl macht Matthias Gfrörer ein spätsommerliches Fest der Aromen

**76 MEISTERSTÜCK:** In der Kreation von Spitzenkoch Tohru Nakamura trifft Sardine auf Kalb und Topinambur

Titelthemen sind rot gekennzeichnet



# Ausgezeichnet als weltbesten Reis.

Intensiv blumiges Aroma, weiche, zart schmelzende Textur, außergewöhnlich weiße Körner: Der Kamalis Reis ist eine genussvolle Entdeckung, die Kenner schwärmen lässt.

Mehrfach wurde der exklusive Duftreis bereits als weltbesten Reis ausgezeichnet. Seinen Ursprung hat der ORYZA Selection Kamalis in Kambodscha.

Dort wird die Reissorte kultiviert, die dem Reis seinen Namen gibt: Phka Mali – „wunderschöne Blumengirlande“.

Tolle Rezepte und mehr auf [www.oryza.de](http://www.oryza.de)



Erhältlich in unserem Online-Shop:

**REISKONTOR.DE**

# KUNST VOM BAU

---

## VICTOR'S FINE DINING BY CHRISTIAN BAU, Perl, Deutschland

Allein die exzellenten Zutaten aufzutreiben ist eine logistische Meisterleistung: Spitzenkoch Christian Bau kombiniert Kampachi, die seltene pazifische Bernstein-Stachelmakrele, mit Austern und Holunderblüten zu einem extravaganten Sashimi. Der fein gewürfelte Kampachi-Bauch wird nach japanischer Art über Kohle gebläht. Dazu legt Bau Austern, darauf Kampachi-Filet, daneben Kegelchen aus japanischem Daikon-Rettich, gefüllt mit Austerncreme. Angegossen werden Holunderblütenvinaigrette und helle Sojasauce. Als Krönung Kaviar und eine Tempura-Nori-Stange. Luxus pur für alle Sinne.

FOTO: LUKAS KIRCHGASSE/VICTOR'S GROUP



### ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter [feinschmecker.de/address-guides](https://www.feinschmecker.de/address-guides) als PDF herunterladen.



\*\*\*\*\*S  
**Dollenberg**

SCHWARZWALD RESORT



Dollenberg Schwarzwald Resort\*\*\*\*\*S

Dollenberg 3 | 77740 Bad Peterstal-Griesbach | Deutschland

Tel. +49 7806 780 | Fax +49 7806 1272 | [info@dollenberg.de](mailto:info@dollenberg.de) [www.dollenberg.de](http://www.dollenberg.de)



### Gut gewappnet

Das Öffnen der harten Schale erfordert zugegebenermaßen etwas Geschick. Gut, wenn Ihr Austermesser wie dieses aus der französischen Manufaktur Le Petit Jouteur eine besonders harte, beidseitige Klinge (2,5 mm) aus rostfreiem Stahl hat. Den Griff gibt es aus Steineiche und in neun weiteren Varianten. Länge 12 cm, € 36, auzier.fr

## DAS BESTE IM OKTOBER

SCHÖNES & NÜTZLICHES – UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR DEN HERBST

### Die Täschchen der Saison

Keine It-Bag, sondern ein herzhaftes Must-have für Genießer im Herbst: Die mit Steinpilzen gefüllten frischen Agnolotti nach Piemonteser Rezept schmecken mit zerlassener Butter, Salbei und Pinienkernen großartig – oder aber etwas deftiger mit Wildragout und Rotweinsauce. 500 g € 7,99, [www.pastamanufaktur.de](http://www.pastamanufaktur.de)



### Quality Time

Wo gibt es das schon, dass offene Weine in der Breite aus der Magnum und gereift ausgedient werden? Das „Weinhaus Neuner“ in München ist da vorbildlich: Die Weinkarte listet auch bei der glasweisen Auswahl eine sehr gut kuratierte internationale Spitze, wahlweise in 0,1 l oder 0,2 l, dazu Raritäten aus Rioja oder Galicien. Top! [www.weinhaus-neuner.de](http://www.weinhaus-neuner.de)



## Gutes tun

Schön, wenn man mit dem gedeckten Tisch auch noch Gutes tut: Die Bowls, Teller, Becher und Tassen der Porzellanserie „Kaya“ in den Farben Greige-Ecru, Eggshell und Shiny-White werden in einem internationalen Entwicklungsprojekt in Vietnam handgefertigt. Warum es uns so gut gefällt? Wegen des schönen Spiels mit matten und glänzenden Oberflächen. Grand Bowl Ø 19,5 cm, € 54, [shop.maomi.de](http://shop.maomi.de)



## Nervennahrung

Die tun nicht nur den Nerven gut: Der kandierte Ingwer in dunkler Schokolade (70 %) aus Madagaskar hat mit seiner fein-fruchtigen Schärfe hohen Suchtfaktor. Was soll's: Schließlich ist Ingwer gesund, sagen wir uns einfach. Zu bestellen über die Hamburger Chocolaterie Léonie und Corentin. Dort ist übrigens alles hand-gemacht. 120 g, € 14, [leoniecorentin.com](http://leoniecorentin.com)

## Der Profi-Trick

Haben Sie sich auch schon gefragt, wie Köchen und Pâtisiers in Restaurants diese filigranen Formen gelingen, die man jetzt allenthalben herzhaft wie süß als Dekoration serviert bekommt? Geht ganz einfach: mit den passenden Aufleger-Silikonformen, zum Beispiel von Pavoni. Gibt es über Profi-Onlineshops wie Cardin Deko (ab € 25). [www.cardin-deko.de/pavoni](http://www.cardin-deko.de/pavoni)





## Meisterstück

Mal abgesehen von Kerzen sind Blumen die wohl häufigste Tischdekoration, aber manchmal stehen Vasen einfach im Weg. Das Designduo Bernadotte & Kylberg hat mit „Nordan“ eine Lösung gefunden: In dem kastenförmigen Einsatz in der Tischplatte kann man die Gefäße sicher abstellen und je nach Jahreszeit dekorieren. Den beiden Schweden gelingt gleichfalls eine Hommage an das skandinavische Design, indem der Tisch Minimalismus und Eleganz auf dekorative Art und Weise vereint. „Nordan“ wird von Gärsnäs in Schweden aus Messing und Birkenholz gefertigt. 120 x 74 x 47,5 cm, € 8071 über [www.gaertnermoebel.de](http://www.gaertnermoebel.de)



# ÄHRENSACHE

Gutes **Brot** ist kein Zufall – mit unseren Tipps erklimmen Sie den Back-Olymp



## Schöner Schnitt

Kopenhagen steht für Design, Solingen für Schmiedekunst. Die Firma Vaerk vereint beides in ihrem Brotmesser BK22 mit Buchenholzgriff und leicht gebogener Klinge. € 109, [veark.com](http://veark.com)

## Gelingt garantiert

Perfektes Brot ist auch das Ergebnis eines gut gekneteten Teiges. Die Knetmaschine MYestro von GRAEF hat sich dafür in unserem Test bewährt: Sie knetet leise und kraftvoll bis zu drei Kilo Teig, steht stabil und überzeugt mit Details wie einer mitlaufenden Digitaluhr. € 849,99, [graef.de](http://graef.de)



## Noch mal gut gegangen

Schonend getrockneter Bio-Sauerteig von der Meraner Mühle wird einfach durch die Zugabe von Mehl und Wasser aktiviert – triebstark und schnell einsatzfähig. € 5,20, [bongu.de](http://bongu.de)

## Wiederbelebt

Zwei Millionen Tonnen einwandfreie Backwaren landen bei uns jährlich im Müll. Einen kleinen Teil davon rettet die Biermarke Knärzje (hessisch für das Ende eines Brotaibes), indem sie ein Viertel des Braumalzes durch Altbrot ersetzt. Nachhaltigkeits, die schmeckt – unser Getränke-Tipp zum Abendbrot. [knaerzje.de](http://knaerzje.de)



## Frische-Kur

Ihr Brot bleibt saftig, wenn es in einem Topf aus Ton oder Keramik lagert. Der schicke „Brottopf 481, Dekor 612“ der Werkstätten für Keramik ist zudem ein Blickfang. 14 x 20 x 34 cm, € 282, [www.hedwig-bollhagen.de](http://www.hedwig-bollhagen.de)



MIT  
WILTMANN  
LEBT  
MAN.



Wenn, dann Wiltmann: Qualität für diese Momente,  
in denen man am liebsten so einfach wie klassisch genießt.

[www.wiltmann.de](http://www.wiltmann.de)





Olivier Nasti, liebt bodenständige Gasthäuser im Elsass mit Tradition: Im „Raisin d'Or“ ist das flüssige Schokoküchlein unwiderstehlich. Die „Auberge du Glasborn“ ist ein Familienbetrieb mit Bauernhof



## IM NAMEN DER SCHNECKE

Die Lieblingsrestaurants der Spitzenköche sind heiß begehrte Tipps.

Hier verrät unser Koch des Monats

**Olivier Nasti** (S. 52) seine drei Favoriten in seiner Heimat, dem Elsass



**Nach der Jagd** gehe ich gern in die „Auberge du Lac Noir“, ein traditionelles schlichtes Gasthaus am See nahe dem Dorf Orbey. Hier wird authentische Elsass-Küche zu einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis geboten: Forelle in vier Varianten, Sauerkraut mit Beilagen, Würste aus der Region, Wild und wunderbare hausgemachte Desserts wie Tartes, Profiteroles, Gugelhupf oder bester Vacherin-Käse.

Für ein gemütliches Abendessen liebe ich das „Au Raisin d'Or“ mit stilvoll-gemütlicher Atmosphäre, liebevollen Details und gepflegter Tischkultur. Auch hier begeistert mich die Tradition: Schnecken mit Knoblauch und Petersilie oder deftige Fleischgerichte. Unbedingt auch die Desserts probieren, wie das unwiderstehliche flüssige Schokoküchlein (Foto).

Auch mein drittes Lieblingslokal ist ganz bodenständig: Die Gastgeber der „Auberge du Glasborn“ verstehen es in handwerklicher Arbeit, das kulinarische Erbe der Region auf den Teller zu bringen und setzen dabei viele Produkte vom eigenen Bauernhof ein. Dieser herzliche Familienbetrieb bietet auch eine schöne Terrasse im Grünen. Hier fühle ich mich einfach wohl.

- „Auberge du Lac Noir“, [www.aubergedulacnoir.com](http://www.aubergedulacnoir.com)

- „Au Raisin d'Or“, [www.raisindor.fr](http://www.raisindor.fr)

- „Ferme Auberge du Glasborn“, [www.ferme-auberge-glasborn.fr](http://www.ferme-auberge-glasborn.fr)

# Genießen vereinfacht. Frische verdreifacht.

Bio  
Fresh

+13 Tage\*

+3 Tage\*

+10 Tage\*

Bei einer Temperatur von knapp über 0 °C und optimaler Luftfeuchtigkeit bleiben Lebensmittel in den BioFresh-Safes von Liebherr bis zu drei Mal länger frisch. Gut für Vitamine und Nährstoffe. Und gut für uns: kein überflüssiges Wegwerfen mehr und kein ständiges Einkaufen. Das spart Zeit und Geld, die Sie besser in den Genuss Ihrer Lieblingslebensmittel investieren. BioFresh von Liebherr ist eben mehr als bis zu drei Mal längere Frische.

Genuss auf ganzer Linie. Mit BioFresh von Liebherr.



Erfahren Sie mehr:  
[home.liebherr.com/biofresh](https://home.liebherr.com/biofresh)

# LIEBHERR

\*Die Tagesangaben beziehen sich auf den Vergleich zum normalen Kühlteil.



**BESTE AUSSICHTEN:**  
Ob im historischen Herrenhaus  
oder am Jachthafen – traumhafte  
Umgebung verwöhnt das Auge



## NEUES AUF DER INSEL

Romantik pur, Bioküche, eine Finca ohne Fernseher: Diese Neueröffnungen sind auf **Mallorca** die neuen Places to be – luxuriös, naturnah, individuell

### 1. GRAND HOTEL SON NET

Nach einer grandios gelungenen Renovierung durch die „Finca Cortesin“-Macher ist das Son Net wieder eröffnet, der Spa folgt nach. In dem Herrenhaus aus dem 17. Jahrhundert mit Blick auf den Puig de Galatzó und das Dorf Puigpunyent herrscht Romantik pur: mehrere versteckte Pools, Terrassen und Gärten, 31 von Topdesigner Lorenzo Castillo gestaltete Zimmer und Suiten. Für die Drinks sorgt Giuseppe Tambaro, die Küche verantwortet Sergio Olmedo, der Service hochprofessionell und herzlich. [○○○○○sonnet.es](http://sonnet.es)

### 2. SON BUNYOLA HOTEL & VILLAS

Mehr als 20 Jahre hat Richard Branson an seinem Son Bunyola mit 1300 Hektar unberührtem Land an der Westküste gefeilt, jetzt ist es eröffnet. Zum Areal gehören eine Finca aus dem 16. Jahrhundert mit 26 Suiten sowie drei weitere elegant designete Villen – alles inmitten von Wald, Wein, Obst- und Mandelbäumen und mit spektakulärem Meerblick. Moderne Bioküche im Hauptrestaurant „Sa Terrassa“, kreative Tapas im „Sa Tafona“. Außenpool mit 28 Metern. [●●●●● www.virginlimitededition.com](http://www.virginlimitededition.com)

### 3. RESTAURANT YARA PORTALS

In den Räumen des einstigen „Tristan“ und späteren „Baiben“ in Puerto Portals herrscht neues Leben. Die Besitzer des „Fera“ in Palma, Sheela und Ivan Levy, haben die Location mit ihrem Küchenchef Simon Petutschnig in ein optisch und kulinarisch überzeugendes Trendziel verwandelt. Serviert wird asiatisch-mediterranes Cross-over vom Robata-Grill, etwa Duroc-Schweinerippen oder Miyazaki-Wagyu. Blick auf Jachten, Feng-Shui-Design, und bald gibt es einen Private-Members-Club. [●●●● yrapuertoportals.com](http://yrapuertoportals.com)

### 4. HOTEL CORAZÓN

Zwischen Deià und Söller betreibt das Künstlerpaar Kate Bellm und Edgar Lopez diese alte Bergfinca mit Farm, Atelier, Shop, Restaurant und 15 individuellen Zimmern. Ein ungewöhnliches Haus mit Bohemian Touch. Es gibt weder Regeln noch Fernseher, das Motto lautet: „luxuriös, aber wild“. Für die Küche ist Grace Berrow verantwortlich, die schon im „Patiki Beach“ in Söller wohlhabend Vagabundierende im Ottolenghi-Stil verzauberte. Pool, Reiki, Yoga, Klangheilung und Artist-in-Residence-Möglichkeit. [●●●●● hotelcorazon.com](http://hotelcorazon.com)



#### ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter [feinschmecker.de/adress-guides](http://feinschmecker.de/adress-guides) als PDF herunterladen.

# So Wein das Auge reicht ...

65.000 Hektar, wie soll man sich das vorstellen? Rund 90.000 Fußballfelder? Zig Millionen Etiketten von Weinflaschen aus den sechs Anbaugebieten Rheinhessen, Pfalz, Mosel, Nahe, Mittelrhein und Ahr? Vielleicht genügt es schon zu wissen, dass zwei von drei deutschen Weinflaschen aus Rheinland-Pfalz kommen – und ihren Weg in alle Welt finden. Zu Sommeliers und Sternerestaurants in Frankreich, Italien und Kalifornien zum Beispiel. Zu Weinliebhabern in Skandinavien, Japan und den USA. Und sogar zum Münchner Oktoberfest. Ganz gleich, wo Sie gerade sind, der nächste gute Tropfen aus Rheinland-Pfalz kann nicht weit sein. Halten Sie einfach die Augen offen. [gold.rlp.de/wein](http://gold.rlp.de/wein)

## Die Goldenen Sechs

Ahr  
Mittelrhein  
Mosel  
Nahe  
Rheinhessen  
Pfalz



Gold  
Rheinland-  
Pfalz

## WAS WIR SONST NICHT PREISGEBEN

Hier verraten wir die privaten Entdeckungen unserer Redakteure – bitte merken!

### REKORDGEWINN MIT ROTER BETE

Sie haben Lufthansa gebucht? Essen Sie vor dem Flug lieber noch etwas! Es sei denn, Sie lieben Rote Bete. Die gibt's an Bord zu jeder Jahreszeit und in allen Varianten. Wareneinsatz runter – Gewinne rauf. Geht doch, Herr Spohr! *Deborah Middelhoff, Chefredakteurin*



**HELGARD BELOW**  
FOTOREDAKTEURIN

### UNWIDERSTELICH

In Heidelberg entdeckten wir in einem Hinterhof an der Hauptstraße eine französische Epicerie zum Schwelgen: links Gewürze (allein 75 Pfeffersorten, von Belem bis Tellicherry), Mörser, Mühlen und viel Salziges, rechts Edelschokoladen aus aller Welt, Bonbons, Kekse, Pralinen und Macarons. Butter-Karamell-Creme und Yuzu-Saft konnte ich am wenigsten widerstehen! [www.lepicerie.de](http://www.lepicerie.de)

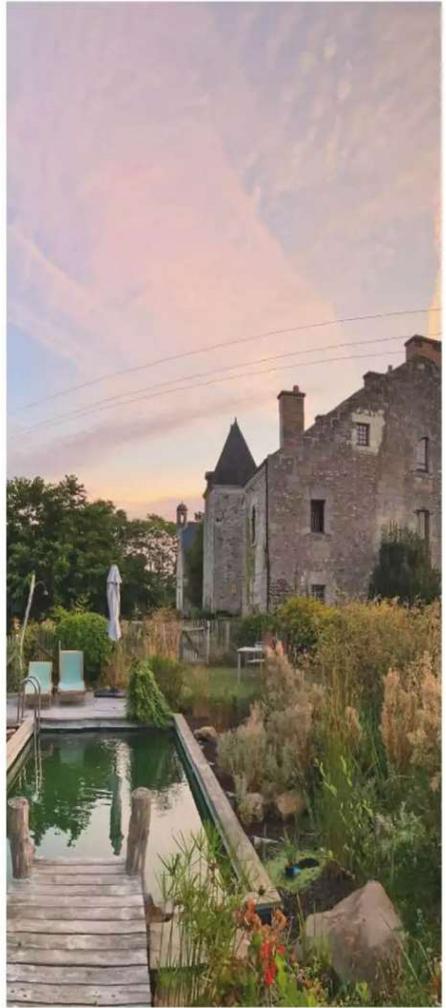


**KERSTEN WETENKAMP**  
REDAKTEUR

### AN DER WEINQUELLE

Inmitten der Weinberge der Loire, eine halbe Autostunde südlich von Angers, vermietet der Waliser Hywel Lewis ein bezauberndes modernisiertes Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert: Manoir de Jouralem. Wir genossen die herrlich gemütlichen Zimmer, Swimmingpool im Freien, das prima Frühstück und auch ein gutes Dinner, das Hywel als engagierter Hobbykoch ganz allein stemmt. Dazu öffnet er erstklassige Loire-Weine, die er auch zum Kauf anbietet, alle aus nächster Nachbarschaft – „sechs Kilometer links, sechs Kilometer rechts“.

[www.manoirdejouralem.com](http://www.manoirdejouralem.com)



**ALEXANDRA KILIAN**  
REISEAUTORIN

### Frühstück an Palmas Markt

Ich liebe das kleine, feine „El Perrito“ in Palma. Bestes Ganztags-Frühstück auf der Insel mit Produkten aus der direkt gegenüberliegenden Markthalle im hafennahen Santa Catalina, lokale und internationale Speisen von „Eggs Royale“ zu „Pa amb oli“ (Röstbrot mit Tomaten), herzlicher Service, lebhaft Atmosphäre. [www.elperritocafe.com](http://www.elperritocafe.com)



## Die Essenz auf dem Teller

Thomas Kellermann vom „Gourmetrestaurant Dichter“ im Hotel Egerner Höfe in Rottach-Egern versteckt sich nicht in seiner Küche. Er ist nah bei seinen Gästen, gibt zahlreiche Kochkurse und kennt die Frage nach den Rezepten seiner Gerichte nur zu gut. Jetzt kann er auf sein Buch „Genussmomente“ verweisen, in dem Originalkreationen aus seinem Restaurant zu finden sind. 40 Rezepte, aufgeteilt in Frühling, Sommer, Herbst und Winter, gewähren einen tiefen Einblick in den Aufwand einer absoluten Spitzenküche. Gerichte wie „Phönix – Fenchel im Salzteig mit Beurre blanc“ oder „Stör mit Wassermelone und Dillblüte“ setzen Zeit und gutes Handwerk voraus. Wer die gehobene Küche liebt, kann die von Thomas Kellermann nun auch zu Hause nachvollziehen. 240 Seiten, € 58, *Matthaes*

## GESCHMACKSWELTEN

In „My Culinary Ikigai“ beschreibt Christoph Rainer, Küchenchef im „Luce d’Oro“ auf Schloss Elmau in Bayern, seine kulinarische Philosophie (Ikigai, dt.: Lebenssinn) und woher seine Liebe zu Japan kommt. Der Spitzenkoch zeigt seine französisch-japanische Interpretation mit Gerichten

wie bretonische Rotbarbe in japanischer Bouillabaisse oder Zander mit Kalamansi und Dashi-Beurre-blanc. Im Mittelpunkt stehen vier saisonale Menüs, die alle eines gemeinsam haben: die Akzentuierung des Hauptprodukts.

240 SEITEN, € 69,90, MATTHAES

## BÜCHER & DOKU-SERIE



### PASTA IN PERFEKTION

Mateo Zielonka stammt aus Polen, aber seine Leidenschaft für Pasta übertrifft die mancher Italiener. Der Küchenchef des „180 Studios in The Strand“ in London widmet sich seit vielen Jahren der Kunst der frischen Pasta. Sein Buch „Pasta Masterclass“ ist genau das: 20 Seiten über Nudelteig, fast 200 Seiten über Nudelsorten und die passenden Rezepte, dazu detaillierte Anleitungen zum Umgang mit Teig – buon appetito! 256 Seiten, € 29,95, *Dorling Kindersley*



### SCHOKOLADENTRAUM

Viele Größen der Branche haben die weltweit renommierte Kochschule Le Cordon Bleu besucht. Gelernt haben sie neben der Praxis aus Büchern wie diesem: In „Schokolade“ finden sich 170 Rezepte für Torten, Pralinen und Tartelettes. Anleitungen für Ganache oder Biskuit gehören ebenfalls dazu und machen das Werk auch für Hobbyköche interessant. 416 Seiten, € 78, *Landwirtschaftsverlag*



### AUFERSTANDEN

Am 5. Januar 2020 brannte das Hotel Traube Tonbach der Familie Finkbeiner mit dem Gourmetrestaurant „Schwarzwaldstube“ komplett aus. Doch auf die Katastrophe folgte der Wille, das legendäre Haus wieder aufzubauen. In der fünfteiligen ARD-Doku-Serie „Verbrannte Sterne“ wurde die Familie während des Aufbaus über zwei Jahre lang begleitet. Ein intensiver Einblick in eine außergewöhnliche Zeit und eine Geschichte von Mut und Zuversicht. [www.ardmediathek.de](http://www.ardmediathek.de)

# WHISKY, MOOR UND FEINE AUSTERN

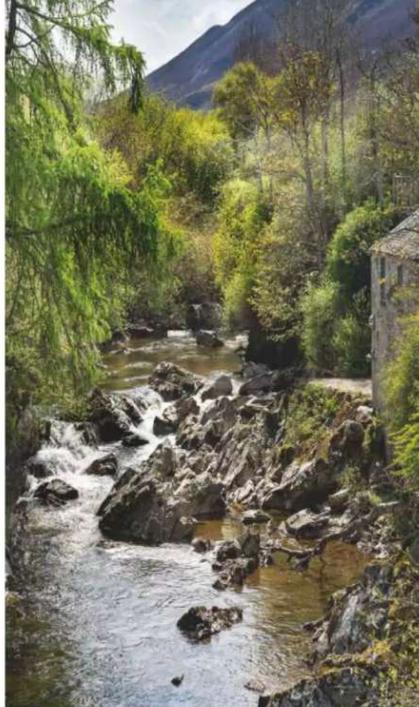
Das Nationalgericht Haggis und einfache Pub-Kost prägten lange Zeit den Ruf der schottischen Küche. Passé! Junge Köche haben längst die Schätze ihres Landes entdeckt und begeistern mit großartigen Produkten und frischen Ideen

TEXT ALEXANDER OETKER FOTOS MARKUS BASSLER



PICKNICK DE LUXE:  
Schön inszeniert und  
reich gedeckt ist der  
Tisch auf dem Gelände  
des Hotels The Fife  
Arms – Scotch Eggs,  
Pasteten, heimische  
Käse und Whisky

NATUR.  
TRADITION.  
PURER  
GENUSS!



GRÜN IN ALLEN  
SCHATTIERUNGEN:  
Frischkaltes Wasser  
und alte Gemäuer:  
Landschaft in den  
Highlands westlich  
von Aberdeen (o.)

MANN TRÄGT KILT:  
So sieht schottische  
Eleganz im Hotel  
Prestonfield House  
in Edinburgh aus (l.).  
Sehr gut essen und  
trinken kann man  
dort auch



**AUSTERN ZU  
JEDER ZEIT:**

Im „Fish Shop“ im Dörfchen Ballater kann man tagsüber einkaufen und abends speisen. Dann verwandelt sich das Geschäft in ein Restaurant. In der Nähe der royalen Sommerresidenz Balmoral Castle bietet es den Menschen eine ersehnte Alternative zu Fish & Chips







**NEUE SCHOTTISCHE  
FRISCHEKÜCHE:**

Gericht mit Makrele,  
Grapefruit, Haselnuss  
und Feigenblättern im  
Restaurant „Heron“ in  
Leith, einem äußerst  
lebendigen Stadtteil  
von Edinburgh

**TRADITIONELLE TÖNE:**

Dudelsackspieler  
wie hier in Edinburgh  
gehören zur  
schottischen Kultur  
einfach dazu

WHISKY MIT  
GESCHICHTE und  
moderne Gerichte:  
Die Glenturret-  
Brennerei ist  
Schottlands älteste  
noch produzierende  
Destillerie. Ihre  
über viele Jahre  
gereiften Whiskys  
kosten bis zu 2000  
Euro pro Flasche.  
Im hauseigenen  
Restaurant „Glen-  
turret Lalique“ (r.)  
gibt es Filigranes  
wie Langustine mit  
Buttermilch und  
Sturia-Kaviar (rechte  
Seite oben)



# F

Fish and Chips, Black Pudding (Blutwurst) und schales Bier? Das reicht den Schotten schon lange nicht mehr. Die jungen Köche kennen und schätzen die Qualität ihrer Produkte aus den kalten Seen und dem Meer – und haben längst auch die moderne Gemüseküche für sich entdeckt. Es gibt also gute Gründe für einen Roadtrip, der uns von Edinburgh in die Highlands bis ganz in den Norden und wieder zurück führen wird.

Auch Katzen können Foodies sein – obwohl bei ihnen oftmals eher die Quantität als die Qualität zählt. Bei Towser, mit der wir diese Geschichte beginnen wollen, spielte beides eine Rolle. Sie war eine sehr hungrige und deshalb sehr fleißige Katze, die zeitlebens in der Whisky-Brennerei Glenturret nahe der Stadt Crieff auf die Jagd ging und sage und schreibe 28 899 Mäuse fing – das war Guinness-Weltrekord. Der Grund, warum sie so reiche Beute machen konnte: Whisky besteht aus Gerste, und Mäuse lieben Gerste. Dank Towser war Glenturret stets ziemlich mäusefrei – 24 Jahre lang.

Heute dürfen Towser's Nachfolger ran, der Besucher begegnet ihnen auf dem schönen Hof der Destillerie. Seit 1763 stellt man hier Whisky her, es ist die älteste aktive Brennerei im Land – und der vielleicht beste Ort, um Schottlands neuem gastronomischen Anspruch nachzuspüren. Denn hier verbinden sich aufs Harmonischste große Tradition, Whisky erster Güte und beste Küche.

Bevor es ins der Destillerie angeschlossene Restaurant geht, können Gäste die alte Mühle bestaunen, in den gro-

ßen Maischetank hineinschauen, beim Brennen des öligen Whiskys zusehen – und anschließend die rauchigen Tropfen verkosten. Seit der französische Kristall-Hersteller Lalique die Brennerei übernommen hat, wirkt Bob Dalgarno hier als Kellermeister. Er ist die legendäre Whisky-Nase Schottlands, mit vierzig Jahren Erfahrung im luxuriösesten Whisky-Haus der Welt, Macallan. Seine Arbeit hat dem Glenturret mehr als gutgetan: Die Aromen sind noch feiner und nuancierter, und der Preis – rund 70 Euro pro Flasche beim Zwölfjährigen – ist im Vergleich mit dem anderer Legenden absolut fair.

**Den Whisky auch auf die Teller zu bekommen**, das war die spannende Aufgabe für Mark Donald. Schottischer kann kein Koch sein, er begann als Tellerwäscher in einem Pub in Glasgow, bevor er bei Andrew Fairlie im legendären Luxushotel Gleneagles hohen Weihen entgegenstrebte. Nach Corona suchte er die Landluft, fand sie hier im „Glenturret Lalique“ und nahm sich ein Denkmal vor: den Hot Toddy, jenes Wundermittel, das alle schottischen Familien bei Erkältung oder Unwohlsein einsetzen, selbst bei Kindern – ursprünglich enthält er nur Whisky, Zitrone, Zimt und Honig. Mark Donald nimmt den rauchigen Whisky aus dem eigenen Haus und kocht Hummerkarkassen so lange aus, bis eine dichte Brühe entsteht, gibt reichlich Pfeffer dazu und simmert sie stundenlang. Das Ergebnis ist ein aromatisches Wunder, das als Abrundung für einen dreiteiligen Hummer-



**ANGEKOMMEN:**  
Mit ihrem „Garden Café“ erfüllen sich Katherine Austin und Philip Mcenaney einen Traum. Für Gerichte wie Ei mit Artischocke und Spargel bedienen sie sich aus dem eigenen Garten

**EINLADENDER LUXUS:** Im Hotel Prestonfield House kann man es sich schön gemütlich machen



# FAMILIÄR? SEHR. UND ZUGLEICH FEIN!



gang dient, der sehr klar und produktkonzentriert daherkommt. Der fabelhafte Restaurantleiter Emilio Muñoz Algarra empfiehlt dazu eine perfekte Weinbegleitung, die Karte ist sehr erlesen und preislich nicht überreizt. Exzellent gelingt auch das Karree vom schottischen Hochlandschaf, das mit einer lange geschmorten Schafschulter serviert wird. Ein Gericht wie die Natur hier: würzig, saftig, voller Wildheit. Wunderbar.

**Durch diese Landschaft zu fahren, ist ein Erlebnis,** hinter jeder Kurve kann eine Überraschung warten: eine schneebedeckte Bergkuppe in der Ferne, ein kleiner Bach mit einer alten Steinbrücke, eine Schafherde mitten auf der Straße. Und es ist völlig normal, dass man immer mal wieder zehn Minuten lang kein einziges anderes Auto sieht. Hier gibt es noch Weite, Einsamkeit, hier kann man durchatmen.

Aber lange Roadtrips machen hungrig. Einfach irgendwo anzuhalten, das wäre früher keine gute Idee gewesen, weil das Essen in einfachen Pubs schlicht unterirdisch war. Doch es hat sich viel getan, auch die Schotten wollen heute frisch, gesund und gut essen. Die neue Qualität lässt sich wohl am beispielhaftesten im Dörfchen Ballater westlich von Aberdeen erleben. Nicht weit von hier liegt Balmoral, der Sommersitz der Königsfamilie, die Queen starb in dem klotzigen Schloss. Im



Sommer sind die Royals oft in Ballater unterwegs, und sie ziehen naturgemäß viele Touristen an. So platzt der örtliche Pub oft aus allen Nähten, aber kulinarisch dominierte lange eine Ödnis aus Haggis (gefüllter Schafsmagen) und Scotch Eggs – frittierte Kugeln aus hart gekochten Eiern, die von Wurstbrät oder Hackfleisch umhüllt sind. Einen Fischladen suchte man hier in der Mitte von Schottland vergeblich – das Meer kann auch auf einer Halbinsel weit weg sein.

Doch die Gemeinde bemühte sich händeringend um ein Lokal mit Niveau – für Touristen und Einheimische gleichermaßen. Und deshalb gibt es nun den „Fish Shop“: tagsüber ein Fischladen, abends ein Restaurant, das auf unkompliziertes Anrichten, aber handwerklich perfekte Zubereitung setzt. Fische und Meeresfrüchte kommen hier auf den Tisch wie daheim, nur halt ein bisschen besser. Ganz wichtig war den Machern, das Dorf zu umarmen – und nicht zu verunsichern. Bewusst verzichten sie darauf, Fish and Chips auf die Karte zu setzen, um dem traditionellen Anbieter im Ort keine Konkurrenz zu machen.

Küchenchef Marcus Sherry kam aus dem Fife-Arms-Hotel im nahen Braemar, als Erstes schaffte er einen Transporter an. Damit fährt ein Mitarbeiter jeden Morgen zu den Häfen an der Küste und schaut nach dem Besten und Frischesten, das von den Kuttern kommt. Dann ruft er Sherry an – und erst in diesem Moment entsteht die Speisekarte für den Abend.

So kommen die nussigen Austern vom Cape Wrath, wo das Wasser so kalt und klar ist, dass die Güte der Meeresfrüchte ihresgleichen sucht auf der Welt. Den Petersfisch legt Marcus Sherry auf den japanischen Hibachi-Holzkohlegrill, wo er leicht karamellisiert.

Serviert wird auf einer großen Platte mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln mit See gras-Butter – alles wirkt so einfach wie beim Familienessen, ist aber so gut, dass die Gespräche an den langen Tafeln beim ersten Bissen kurz verstummen.

**Nach diesem Erlebnis steigt die Lust**, unsere Tour durch die Highlands Richtung Norden fortzusetzen. Ziel ist das Meer, aus dem all diese feinen Ingredienzen stammen: die Nordsee. Die Küstenorte sind so wild wie malerisch, wir legen einen Stopp in Nairn an der Bucht Moray Firth ein. Hier haben Katherine Austin und Philip Mcenaney ihren Lebenstraum verwirklicht. Sie hatten London satt und suchten einen Ort, in dem sie für ihre Küche einen Garten anlegen können. Nun besitzen sie sogar riesige Gewächshäuser und sind weitgehend autark. Wie wichtig Unabhängigkeit in Schottland sein kann, lernten sie schnell: Als sie hierherzogen, wollten sie am ersten Abend in den Pub, zu Fuß. Nach zwei Stunden kamen sie an, aber das Wirtshaus war geschlossen.

Das „Garden Café“, das die beiden betreiben, gehört zum Boath House, einem stilvollen alten Herrenhaus. Hier können Kreative arbeiten, entspannen und – neben Gästen von außerhalb – im Gartenrestaurant in Whisky gebeizten Lachs mit einer leichten Creme und Pickles (eingelegtem Gemüse) genießen. Oder das Wildgericht des Tages, dessen Hauptzutat sich danach bestimmt, was dem Jäger zuletzt vor die Flinte gelaufen ist.

„Ihr in Schottland habt die besten Produkte“, sagte mir Alain Ducasse immer, „warum esst ihr sie nicht selbst?“, erzählt Tom Kitchin. Es ist die Anekdote, die sein Leben geprägt hat. Sein Pariser Lehrmeister



**KLEINE LÄDEN, BUNTE FASSADEN:** Die Victoria Street in der Altstadt von Edinburgh ist eine sehr beliebte Straße

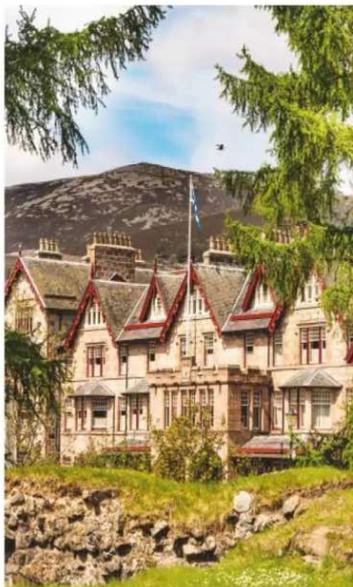
**GUTE WAHL:** In seinem kleinen Restaurant „Kora“ setzt Tom Kitchin gern schottisches Wild ein – etwa rosa gegarte Lende vom Sika-Hirsch

bestellte gern Wild, Fische und Meeresfrüchte aus Schottland – erst da wurde ihm klar, was für ein gesegnetes Land seine Heimat ist. Heute wundert es ihn kein bisschen, dass immer mehr junge, wilde Köche hier ihre Zukunft sehen. „Ich habe manchmal das Gefühl, Schottland ist derzeit kulinarisch so in Bewegung, wie es Skandinavien in den 2000ern war“, sagt Kitchin.

Vor Jahren war er der jüngste Sternekoch des Landes, nun hat er gerade sein viertes Restaurant in Edinburgh eröffnet: das „Kora“, ein Nachbarschaftsrestaurant, klein und fein, mit einem saisonalen Menü. Natürlichkeit und Klarheit zeichnen die einzelnen Gänge aus, ob bei den handgetauchten Jakobsmuscheln mit Apfel, Sellerie und Kapern oder dem gebratenen Seeteufel mit Fischfrikadellen vom Heilbutt.

Zum Abschluss der Reise geht es in Edinburghs lebhaften Hafenviertel Leith. Dort werkeln die aktuell jüngsten Spitzenköche des Landes: Sam Yorke und Tomás Gormley, gerade mal 25 und 28 Jahre alt. Während der Pandemie kochten sie bei Leuten zu Hause, nun haben sie in einem großen Ecklokal das „Heron“ eröffnet, wo sie Fine Dining zu einem fairen Menüpreis anbieten – drei Gänge für 99 Pfund (rund 115 Euro).

Schon bei den Amuse-Bouches kommt Freude auf, etwa beim Törtchen aus Zuckerschoten, Saubohnen und Mandelschaum oder beim äußerst pikanten Oktopus, der mit Chili und Sojasauce mariniert ist. Und die später servierte Makrele mit Grapefruit, Feigenblättersorbet und Haselnuss zeigt endgültig, dass Schottlands Gastronomie in der Moderne angekommen ist. In der aber, und das ist gut so, auch die traditionellen und urgemütlichen Pubs weiterhin ihren Platz haben werden. 



**EHRWÜRDIG:** In den Zimmern und Suiten des im 19. Jahrhundert erbauten Hotels The Fife Arms in Ballater nächtigt man wie im viktorianischen Zeitalter

## Die besten Tour-Tipps

### SCHLAFEN

#### 1 Boath House

●● Herrenhaus an der Nordseeküste. Schlichtes Design, absolute Ruhe.

#### 2 Prestonfield House

●●●● Luxuriöses Herrenhaus am Fuße des Bergs Arthur's Seat in Edinburgh. Exzellentes Personal, feine Küche.

#### 3 The Fife Arms

●●● Im Zentrum der Highlands gelegenes Luxushotel mit eleganten Zimmern und Whisky-Bar.

### ESSEN

#### 4 Fish Shop

●●● Fischladen und legeres Restaurant mit Fisch, Meeresfrüchten und Salaten.

#### 5 Garden Café

●● Restaurant im Garten des Herrenhauses Boath House. Schöne Terrasse, leichte, moderne Kreationen.

#### 6 Glenturret Lique

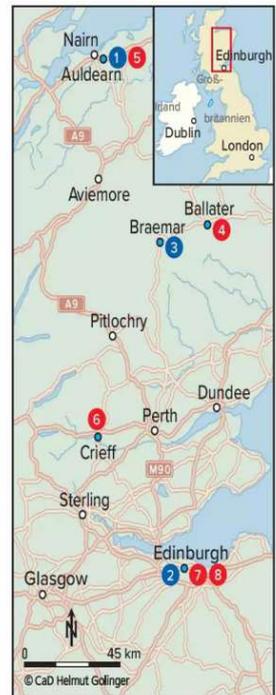
●●●● Fine-Dining-Restaurant in Schottlands ältester produzierender Destillerie.

#### 7 Heron

●● Kreative Küche von zwei jungen Spitzenköchen in Edinburghs Hafenviertel Leith.

#### 8 Kora by Tom Kitchin

●● Modernes Restaurant mit traditionellen Kreationen und ausgewählten schottischen Produkten.



### ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter [feinschmecker.de/adress-guides](https://feinschmecker.de/adress-guides) als PDF herunterladen.

# NIE WIEDER NACHSCHÄRFEN

MIT WMF DIAMOND CUT TECHNOLOGIE

WMF Ultimate Black bietet das ideale Messer für jeden Zweck. Vom Zubereitungsmesser für präzises Schneiden über das chinesische Kochmesser für mühe-loses Hacken bis hin zum klassischen Kochmesser für die Allround-Küche – sie alle haben eines gemeinsam: Sie müssen nie wieder geschärft werden. Das Geheimnis liegt in der WMF Diamond Cut Technologie. Hierfür wird die Klinge zunächst einem innovativen Härtingsprozess unterzogen, bevor maschinell und mit lasergestützter Präzision der optimale spitze Schnittwinkel eingeschliffen wird. Abschließend wird die gesamte Klinge im PVD-Verfahren unter Vakuum mit einer extrem harten, diamantähnlichen Beschichtung versehen. Diese schützt die Schneide vor Verschleiß und ermöglicht so immerwährende Schärfe.\*



ULTIMATE BLACK

## DAS ULTIMATE BLACK KOCHMESSER VON WMF

Mit 20 cm Klingenlänge vereint dieses Kochwerkzeug immerwährende Schärfe, herausragende Ergonomie und pure Eleganz zu einer völlig neuartigen Messer-Innovation. Nahezu universell in der Küche einsetzbar, eignet sich dieses Küchenmesser zum Schneiden und Hacken der unterschiedlichsten Zutaten – von Obst und Gemüse bis hin zu Fleisch oder Fisch. Nach höchsten Qualitätsstandards im Baden-Württembergischen Hayingen, Deutschland, gefertigt, verfügen die Messer der Ultimate Black Serie über handgeschmiedete Klingen mit dem exklusiven WMF Diamond Cut, der eine lebenslange Nutzung ohne Nachschärfen\* ermöglicht. Ausgestattet mit einem effektiven Fingerschutz durch das spezielle Kropfdesign, liegen die optimal ausbalancierten Messer dazu bei alltäglichen Schneidearbeiten perfekt in der Hand.

Weitere Informationen unter: [wmf.com](http://wmf.com)



## HÖCHSTE PROFESSIONALITÄT

VOM STARKOCH EMPFOHLEN

Für viele Köche ist das Messer das zentrale Handwerksgerät im Küchenalltag, welches nur ungerne verliehen wird. In jeder Ausbildung zur Köchin oder dem Koch stellt sich früher oder später die Frage nach dem geeigneten Messer. Die Wahl des richtigen Handwerksgeräts ist mit dem gewissen Maß an Wissen und Erfahrung zu treffen. Die meisten Köche haben mit Sicherheit schon die Erfahrung gemacht, dass man vom Prinzip her eigentlich kaum mehr als 5 verschiedene Messer regelmäßig nutzt. Das Ultimate Black Kochmesser (299 Euro) mit 20 cm Klingenlänge gehört dazu.

„DAS MESSER IST DIE SEELE EINES JEDEN KOCHS.“

ANDI SCHWEIGER, MICHELIN STERNEKÖCH



## MAXIMAL LANGLEBIG

30 JAHRE GARANTIE UND MADE IN GERMANY



### IMMERWÄHRENDE SCHÄRFE

Der exklusive WMF Diamond Cut vereint einen innovativen Härtingsprozess mit einem maschinellen, lasergestützten Präzisionsschliff für einen spitzen Schneidwinkel sowie eine diamantähnliche, schützende Beschichtung der Klinge – für Messer mit immerwährender Schärfe, ganz ohne Nachschärfen\*.

### PERFЕКTE BALANCE

Perfekt ausbalanciert dank geschmiedetem Kropf – für außergewöhnliche Präzision und höchsten Komfort beim Schneiden und Hacken.

### MADE IN GERMANY

Ein Meisterwerk deutscher Handwerkskunst – nach höchsten Qualitätsstandards handgeschmiedet in Hayingen.



### 30 JAHRE GARANTIE\*\*

Immerwährende Schärfe – mit 30 Jahren Garantie

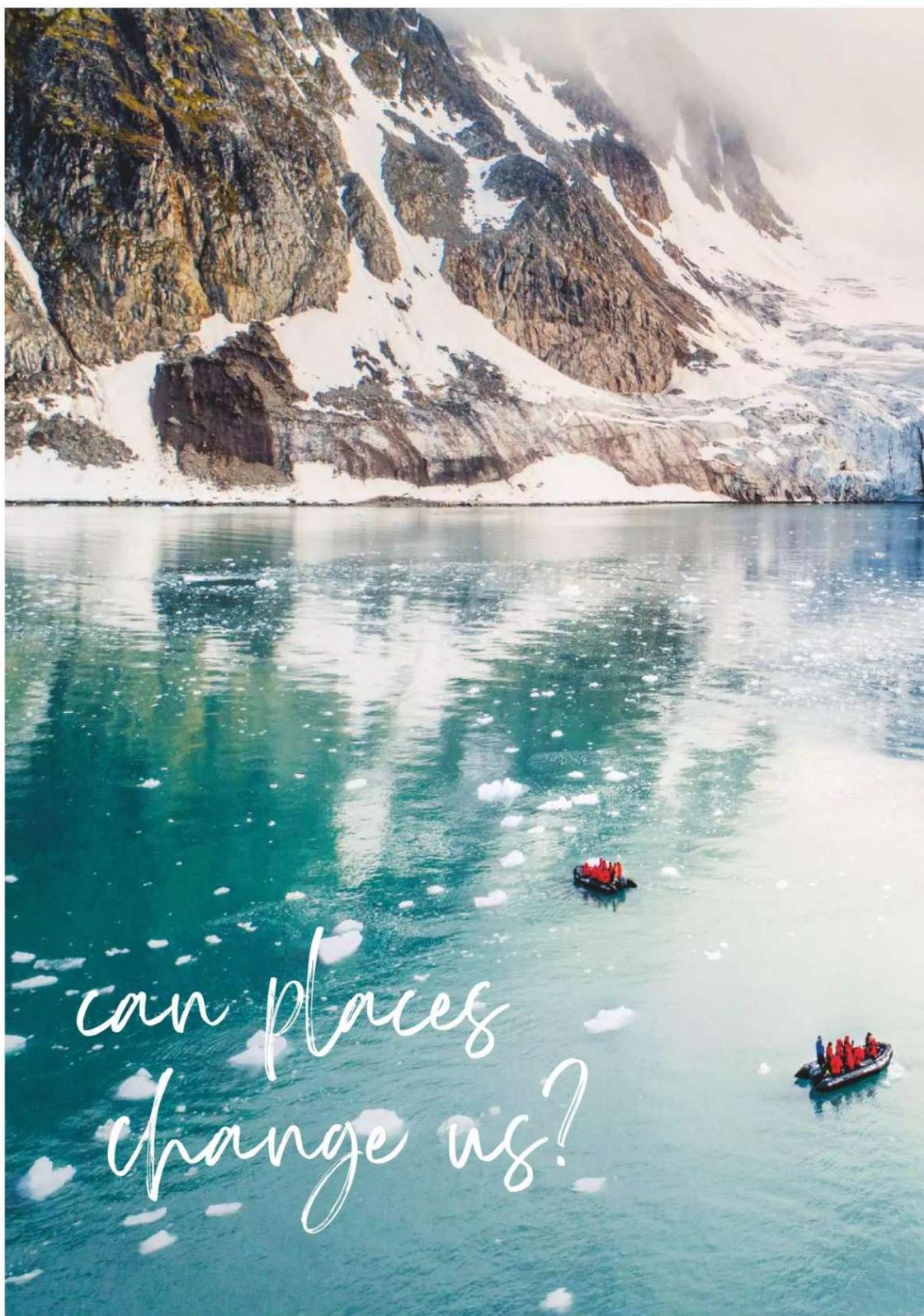
### SICHERER FINGERSCHUTZ

Das spezielle Design des Kropfs verhindert ein Abrutschen beim Schneiden und sorgt so für bestmögliche Sicherheit.

### ERGONOMISCHER GRIFF

Basierend auf den WMF Premium-Designgrundlagen „Pure Elegance“ liegt der aus hochwertigem Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10 gefertigte Griff beim Schneiden und Hacken wie maßgeschneidert in der Hand.

\* Bei haushaltsüblichem Gebrauch entsprechend der Gebrauchsanweisung und dem europäisch genormten Prüferfahren DIN EN ISO 8442-5 Typ A für Schnitthaltigkeit  
\*\* Garantieverlängerung: Garantie wird nur bei haushaltsüblichem Gebrauch gemäß Gebrauchsanweisung gewährt



*can places  
change us?*



**ERKUNDEN SIE MEHR ALS 900 DESTINATIONEN.**

Kontaktieren Sie Ihren Reiseberater, rufen Sie uns unter  
+49 69 2222 12283 an oder besuchen Sie [silversea.com](http://silversea.com)





# FEINSCHMECKER GASTRO AWARDS

# 2023

TEXT PATRICIA BRÖHM, STEFAN CHMIELEWSKI

Die Gastronomie bleibt unter Druck – und leistet dennoch Beeindruckendes. Frische Talente und erfahrene Könner sorgen mit Leidenschaft und zeitgemäßen Konzepten dafür, dass die gehobene Küche hierzulande noch spannender, genussvoller und nicht zuletzt nachhaltiger wird. DER FEINSCHMECKER kürt die Spitzenvertreter ihres Fachs sowie ein Serviceteam und ein Gasthaus. Sie alle haben besondere Akzente gesetzt, die Branche inspiriert und das kulinarische Deutschland bereichert



**KOCH DES JAHRES**

Niclas Nussbaumer,  
„Mühle Schluchsee“, Schluchsee



**SOMMELIÈRE  
DES JAHRES**

Nancy Großmann,  
„Rutz“, Berlin



**LEBENSWERK**

Vincent Moissonnier,  
Köln



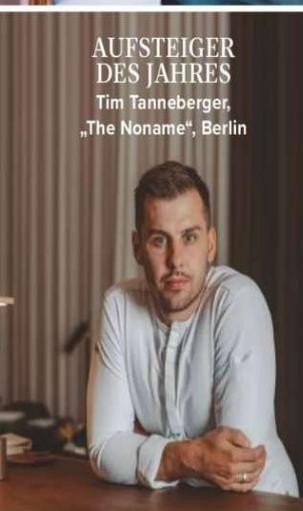
**NACHHALTIGKEIT**

Denis Feix,  
„Marburger Esszimmer“, Marburg



**GASTGEBER  
DES JAHRES**

Boris Häbel,  
„Lafleur“, Frankfurt



**AUFSTEIGER  
DES JAHRES**

Tim Tanneberger,  
„The Noname“, Berlin



**SERVICETEAM  
DES JAHRES**

„schanz. restaurant.“, Piesport



**RESTAURANT DES JAHRES**

„AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz“, Wirsberg



**GASTHAUS  
DES JAHRES**

„Ole Liese Wirtschaft“, Panker



**PATISSIER  
DES JAHRES**

Niels Dücker,  
„Sonnora“, Dreis





## KOCH DES JAHRES

### NICLAS NUSSBAUMER

„MÜHLE SCHLUCHSEE“, SCHLUCHSEE



Ein Schwarzwaldhof auf knapp tausend Meter Höhe bildet den Rahmen für eines der größten Talente der jungen Generation: Als er im Frühjahr 2021 hier seine erste Küchenchef-Stelle antrat, eroberte Niclas Nussbaumer Gäste und Kritiker im Sturm. Wobei er nie laut, sondern angenehm zurückhaltend auftritt, seine Küche aber umso mehr mitreißt. Mit allen Wassern der französischen Klassik ist er dank Stationen im „Erbprinz“ in Ettlingen und bei Christian Jürgens gewaschen, nachhaltiges Arbeiten und Produkte aus der Region verstehen sich für ihn von selbst, dazu kommt eine Vorliebe für japanische Inspiration und Umami. Ein spannender Mix, den man bereits Handschrift nennen kann, obwohl Nussbaumer mit seinen 30 Jahren noch viel Zeit hat.

JAPANISCH  
inspiriert: Niclas  
Nussbaumer und  
eine seiner klaren  
Kompositionen mit  
Ikejime-Hamachi

F

## RESTAURANT DES JAHRES

**AURA BY  
ALEXANDER HERRMANN  
& TOBIAS BÄTZ**

WIRTSBERG



Sie haben dem Restaurant, das sie nun gemeinsam führen, nicht nur einen neuen Namen gegeben – Alexander Herrmann und Tobias Bätz haben es ganz neu erfunden. Und das ist in jeder Hinsicht geglückt: kulinarisch mit einem eigenen Foodscout, dem die vielen originär fränkischen Produkte (Lerchenöl, Nürnberger Urkoh) zu verdanken sind, und dem State-of-the-Art-Foodlab, in dem junge Köche fermentieren, pökeln und experimentieren. Außerdem wird hinter den Kulissen viel für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter getan – von Fortbildungen bis zu familienfreundlichen Arbeitszeiten. Das führt dazu, dass der Service äußerst entspannt agiert. Die Gäste spüren das – und fühlen sich wohl.

STATE OF THE ART:  
Mit ihrem „Aura“  
setzen Alexander  
Herrmann (l.) und  
Tobias Bätz neue  
Maßstäbe





ÜBERRASCHEND,  
aber immer stimmig:  
Tim Tanneberger  
experimentiert auf  
stabiler Grundlage



## AUFSTEIGER DES JAHRES

**TIM TANNEBERGER**

„THE NONAME“, BERLIN



Die Leser und Leserinnen haben entschieden: Trotz seiner jungen Jahre hat Tim Tanneberger schon seinen ganz eigenen Stil entwickelt – unser Aufsteiger 2023. Der 30-jährige Berliner kocht experimentell und am liebsten pflanzenbasiert, beherrscht aber alle klassischen Grundtechniken. Deshalb bleibt seine Küche auch bei so überraschenden Kreationen wie geflammtem Knollensellerie im eigenen Sud mit einer Art Hollandaise-Espuma immer stimmig, rund und wohlschmeckend.



## GASTHAUS DES JAHRES

**OLE LIESE WIRTSCHAFT**

PANKER



Auch der Norden kann Gasthaus: In historisch-gemütlichem Landhaus-Ambiente gibt es feine saisonale Gerichte, beliebte Klassiker, frisch gezapftes Pils und eine gute Auswahl an Weinen. Küchenchef Volker Fuhrwerk verwöhnt die Gäste mit zart-intensivem Wagyu-Pastrami mit Holunderkapern oder saftig-krosem Steinköhler mit Schinken-Velouté. Fleisch, Nordseefische und Lachsforellen bezieht er lokal und bedient sich aus einem großen Garten, der auch das benachbarte Gourmetrestaurant „1797“ mit Kräutern und Gemüse versorgt.

### NOMINIERT:

„Rait'ner Wirt“, Chiemgau  
„Gasthaus Waltz“, München  
„Meyers Keller“, Nördlingen



GEMÜTLICHKEIT  
UND FRISCHE  
strahlt das Gasthaus  
„Ole Liese Wirt-  
schaft“ in Panker aus

MÜHELOS wirkt die Arbeit des Teams im „schanz. restaurant.“ in Piesport



FOTOS: MICHAEL HOLZ, FLORIAN KRÖLL, SUSANNE SCHÜG



## SERVICETEAM DES JAHRES

**SCHANZ. RESTAURANT.**

PIESPORT



Im kürzlich neu ausgestatteten Gourmetrestaurant mit seinem lichten, wohnlichen Ambiente kann Gourmettempel-Steifheit gar nicht erst aufkommen. Hier gibt es keine Floskeln, dafür immer ein freundliches Wort und gern auch mal ein Lachen. Hinter der scheinbar so müheless erzeugten Gastlichkeit steht ein engagiertes Team, in dem drei große Könner ihres Fachs herauszuheben sind: Restaurantleiter Noah Kamnitz mit seinem natürlichen Charme, Sommelier Aleksandar Petrovic mit leichtfüßig präsentierter Weinkompetenz und die herzliche Hausherrin Gabi Schanz.

### NOMINIERT:

„Luce d’Oro“, Krün (Bayern)

„Brothers“, München

„Spielweg“, Münsertal (Schwarzwald)

SOUVERÄN UND ZUGEWANDT: Bei Boris Häbel im „Lafleur“ sind Gäste gut aufgehoben



## GASTGEBER DES JAHRES

**BORIS HÄBEL**

„LAFLEUR“, FRANKFURT



Im großzügig-stilvollen Ambiente von Frankfurts bestem Restaurant fühlt man sich als Gast sofort willkommen. Das liegt nicht zuletzt am immer gut gelaunten Gastgeber, der die Philosophie des Hauses mit viel Überzeugung lebt und Andreas Kroliks komplexe Küche mit Empathie und Humor an den Gast bringt. Er beherrscht die Kunst des lockeren Plaudertons ebenso wie die des anspruchsvollen Storytellings – und dirigiert nicht zuletzt den Service mit großer Souveränität.

### NOMINIERT:

Mona Schrader, „Jante“, Hannover  
Ilona Scholl, „Tulus Lotrek“ Berlin  
Michel Buder, „Lakeside“, Hamburg



## SOMMELIÈRE DES JAHRES

**NANCY GROSSMANN**

„RUTZ“, BERLIN



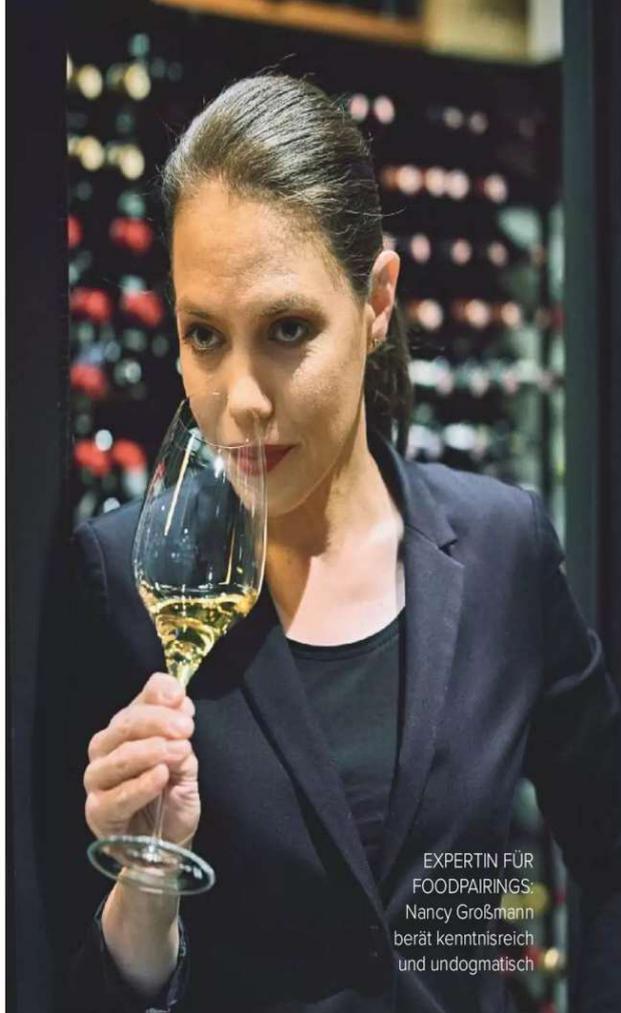
Ihr Gespür für spannungsreiche Foodpairings macht sie zur kongenialen Partnerin für Marco Müllers komplexe Küche. Ihre Karte ist ein Fest des deutschen Weins, von Einsteigerqualitäten bis in die höchsten Kategorien. Ihr Auftritt ist gut gelaunt, undogmatisch und nie dozierend, ihre Auswahl oft angenehm überraschend, ganz gleich ob weißer Bordeaux zum Einsatz kommt, Trollinger Rosé oder die hausgemachte alkoholfreie Begleitung.

### NOMINIERT:

Christophe Meyer, Hotel Dollenberg,  
Bad Peterstal-Griesbach

Hans-Martin Konrad, „Lorenz Adlon Esszimmer“,  
Berlin

Sybille Bultmann, „Atable“, Freinsheim



EXPERTIN FÜR  
FOODPAIRINGS:  
Nancy Großmann  
berät kenntnisreich  
und undogmatisch



SORGT FÜR SÜSSE:  
ERINNERUNGEN:  
Niels Dückers  
Desserts vergisst  
man nicht so schnell



## PATISSIER DES JAHRES

**NIELS DÜCKER**

„SONNORA“, DREIS



Selten nimmt Patisserie so perfekt den Spannungsbogen des Menüs auf und führt ihn stilistisch so gekonnt im süßen Bereich weiter. Das liegt daran, dass Niels Dücker, seit vielen Jahren Clemens Rambichlers Souschef und Alter Ego am Herd, sich selbst mit großer Leidenschaft um die Desserts kümmert. Sie sind klassisch basiert, bildschön präsentiert und bleiben lange in Erinnerung – wie zum Beispiel die ultraluftige Basilikum-Zabaione zu marinierten Mara-des-Bois-Erdbeeren mit Ziegenfrischkäse und altem Marsala.

### NOMINIERT:

Hella Eggers, „Aqua“, Wolfsburg

Hannes Radeck, „Ox & Klee“, Köln

Matthias Spurk, „Esplanade“, Saarbrücken



**KRÄUTERKENNER:**  
Denis Feix arbeitet mit der Ernte aus eigenem Anbau und weiß sie einzusetzen



## NACHHALTIGKEIT

**DENIS FEIX**

„MARBURGER ESSZIMMER“, MARBURG



Green Fine Dining, so beschreibt Denis Feix seinen Küchenstil im neu konzipierten Restaurant. Fisch und Fleisch spielen hier eher die Nebenrolle, im Mittelpunkt stehen alte, fast vergessene Gemüse und Kräuter aus den Gärten des hauseigenen Hofguts Dagobertshausen. Tagesfrisch geerntet, können sie ihre natürliche Aromatik voll ausspielen, die Feix' versierte Kochkunst noch unterstreicht. Haferwurzel oder Rettichschoten, Ysop oder japanische Tee-Hortensie – das sind die Stars dieser engagierten Küche.

### NOMINIERT:

„Etz“, Nürnberg

„La Vallée Verte“, Herleshausen

„100/200 Kitchen“, Hamburg



## LEBENSWERK

**VINCENT MOISSONNIER**

Als charmanter Patron setzte Vincent Moissonnier über Jahrzehnte Maßstäbe für eine Spitzengastronomie voller Lebensfreude und Lockerheit. Diese unnachahmlichen Eckpfeiler machten den Erfolg des 1987 in Köln mit Ehefrau Liliane eröffneten und vom kongenialen Küchenchef Eric Menchon mitgeprägten „Le Moissonnier“ aus. Nun geht es mit neuem Konzept an bisheriger Stelle und seinem Weinhandel weiter, doch vielleicht gewinnt der umtriebige Franzose künftig mehr der erhofften und verdienten Freizeit.

CHARME kann man weder kaufen noch lernen: Vincent Moissonnier hat ihn einfach – zuhauft!



## TOP TEN

**„SARTORY“, AUGSBURG**

Exzellente kombinierte Kreationen wie Cashewmilch mit Earl Grey oder fermentierte Blaubeeren mit Kiwisafte und Tonicwater.

**„HORVÁTH“, BERLIN**

Alkoholfreie Begleiter sind ein „Herzprojekt“: Teeauszüge, hausgemachte Gemüsesäfte, hochwertige Öle und Reduktionen, abgestimmt auf das Menü.

**„RUTZ“, BERLIN**

So kreativ wie Marco Müllers Gerichte sind auch die alkoholfreien Begleitungen: Auszug von Kürbis mit Wacholder und Tagetes, Gurke mit Waldmeister und Kiefernöl.

**„HANNAPPEL“, ESSEN**

Anspruchsvolle Begleitung wie Paprika, fermentierter Mais und Basilikum oder Stachelbeere, Tee und Molke.

**„100/200 KITCHEN“, HAMBURG**

In außergewöhnlichen Getränken finden sich Komponenten aus den Gerichten wieder, etwa bei Milchkefir mit geräucherter Zwiebel oder beim Feigenblatt-Scrub.

**„MARBURGER ESSZIMMER BY DENIS FEIX“, MARBURG**

Höhenflüge auch bei perfekt abgestimmten kreativen Drinks zum Menü.

**„ESSIGBRÄTLEIN“, NÜRNBERG**

Gemüsegerichte auf Spitzenniveau und perfekt passende Kreationen im Glas.

**„ETZ“, NÜRNBERG**

Selbst gekelterte Säfte, gekochten Brühen, Auszüge und Fermentiertes – fabelhaft!

**„OSTSEELOUNGE“, OSTSEEBAD DIERHAGEN**

Kreative Ideen wie Wasserkefir/Himbeere/Minze. Bei Redaktionsschluss fand ein Wechsel im Team statt, wir sind gespannt.

**„INTENSE“, WACHENHEIM**

Drinks mit Wasserkefir, Kombucha oder Saft greifen Zutaten der Gerichte auf.

HAUSGEMACHTE BEGLEITER: Viele Restaurants mixen Drinks, die perfekt zur Küche passen

## EIGENKREATIONEN OHNE PROMILLE

Als Alternative zu Wein, Bier und Spirituosen stehen edle Säfte und handwerklich produzierte Softdrinks längst auf vielen Getränkekarten. Inzwischen gehen immer mehr Restaurants darüber hinaus, kreieren ihre eigenen alkoholfreien Begleiter zu komplexen Gerichten: von Säften aus Früchten und Gemüse über raffinierte Essenzen mit Würzölen bis zu Kefir, Kombucha und Aufgüssen mit Tees und Kräutern. Eine echte Bereicherung!

# VIelfalt wie NIE ZUVOR

Inflation, Personalmangel und Mehrwertsteuerdebatte erhitzen die Gemüter. Dennoch ist die deutsche Gastronomie innovativ und höchst lebendig

TEXT PATRICIA BRÖHM

Ende Juli schloss das renommierte Restaurant „Vlet“ in Hamburg nach 15 Jahren für immer die Türen – aus „wirtschaftlichen Gründen“. Zahlreiche Kollegen fürchten landesweit aktuell ein ähnliches Schicksal, sollte der Mehrwertsteuersatz für Speisen in der Gastronomie tatsächlich von aktuell 7% wieder auf 19% angehoben werden. Massive Herausforderungen für eine Branche, die ohnehin von aktuellen Entwicklungen am stärksten betroffen ist. Mit gravierenden Folgen für die Gäste: Wird Genuss zum Luxusgut, fragt sich mancher da bereits. Doch wie immer in Krisen gibt es auch jene, die die Ärmel hochkrepeln und mit Kreativität ihre Chancen suchen. Junge Talente üben neues Denken und gehen andere Wege – hier sind die aktuellen Trends.

## NEUER PURISMUS

Die gute Nachricht vorweg: Die Zeit der sogenannten „Streberteller“, auf denen jedes Produkt vielfach durchdekliniert wurde, das Ganze mit zig Saucenputfern und per Pinzette drapierten Mikroblättchen dekoriert – sie ist vorbei. Nun erfreuen wir uns wieder an viel konzentrierteren Tellern gerade junger Köche, die Eckart Witzigmanns berühmtes „Das Produkt ist der Star“ beherzigen. Zu beobachten ist das quer durch die Republik, vom „Koch des Jahres“ Niclas Nussbaumer im Hochschwarzwald über René Stein im Nürnberger „Tisane“ bis zur jungen Berliner Szene.

## DIE UMAMI-FRONT

Mancher Trend kommt nicht mit medialer Wucht, sondern bahnt sich langsam, aber stetig den Weg – so wie der Einfluss Japans. Dashi, Kombu und Ponzu sind von deutschen Speisekarten nicht mehr wegzudenken. Individuelle Umsetzungen erlebt der Gast in der Pfalz bei Daniel Schimkowitzsch, im Harz bei Robin Pietsch und natürlich bei Tohru Nakamura und Christian Bau. Christoph Rainer vom „Luce d'Oro“ in Elmau, den an der fernöstlichen Küche auch die Nachhaltigkeit fasziniert, verwendet für seine Amuse-Bouches all das, was von Menü-Gerichten übrig bleibt – so macht er etwa aus Abschnitten vom Wagyu-Roastbeef ein Tatar.

## HANDWERK ZELEBRIEREN!

„Wir haben eine Warteliste von Bewerbern für unsere Küche“, sagt Clemens Rambichler – eine Ausnahme in Zeiten grassierender Personalmangels. Der Grund? „Bei uns lernen sie noch klassisches Handwerk, vom Saucenansatz bis zum Tranchieren einer Wachtel.“ Es ist nicht zu übersehen: Nach langen Jahren des Sous-vide-Kults und anderer hochtechnologisierter Verfahren feiert besonders die junge Generation wieder mehr das Handwerk und klassische Zubereitungen. Jan Hartwig serviert Pâté en croûte, Thomas Imbusch gönnt seinen Gästen Hummer „Thermidor“, und im Berliner „Otto“ gibt's als Dessert Baba au Haselnussschnaps mit Rohmilch-Eis.

## GEMÜSE IM FOKUS

Kein Trend mehr, sondern eine tiefgreifende Veränderung: die kreative Gemüseküche, zu der immer mehr Talente beitragen. Nicht alle müssen so weit gehen wie Ricky Saward aus Frankfurts „Seven Swans“, der vegan kocht und vieles selbst anbaut; entscheidender für die Tiefenwirkung ist, dass vermehrt in klassisch „omnivoren“ Menüs Gemüsegänge ihren Platz haben und Granden wie Joachim Wissler, Torsten Michel oder Claus-Peter Lumpp auch ein vegetarisches Menü anbieten.

## SAIBLING STATT STEINBUTT

Seeforelle mit Räucherfischdashi und Radieschen, butterzart pochiert bei 42 Grad – so sieht im Regensburger „Storstad“ heute ein typischer Fischgang aus. Anton Schmaus ist keine Ausnahme: Forelle, Saibling und Zander sind die neuen Stars der Speisekarten. Und das nicht nur, weil die Preise für bretonische Edelfische Gästen kaum noch plausibel zu machen sind. Schmaus sagt: „Das schlagende Argument für Fisch aus heimischer Zucht ist der kurze Lieferweg – aus Gründen der Nachhaltigkeit, aber auch, weil internationale Lieferketten seit Corona so störanfällig geworden sind.“

## BILLY WAGNER: „WIR BRAUCHEN EINEN KULTURWANDEL“

Viel zu viele Überstunden, unbezahlte Praktika, womöglich gar sexuelle Belästigung – die Arbeitsbedingungen in der Gastronomie gerieten zuletzt auch medial in den Fokus. Sie sind einer der wichtigsten Gründe für den großen Personalmangel. Der Berliner Wirt Billy Wagner, der sein „Nobelhart & Schmutzig“ als „politischstes Restaurant Deutschlands“ bezeichnet, handelte: Er veröffentlichte einen „Guide of Conduct“, der für sein eigenes Restaurant bindend ist und als Vorbild für Kollegen dienen soll. Machtmissbrauch, Diskriminierung und Mobbing sollen verhindert, Lohngleichheit und respektvolles Miteinander gefördert werden. „Der Gast kann sich bei uns sicher sein, dass sein Gericht unter den bestmöglichen Bedingungen für alle, die daran beteiligt waren, entstanden ist.“



### ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter [feinschmecker.de/adress-guides](https://feinschmecker.de/adress-guides) als PDF herunterladen.

**RICHTIG GUTE WEINE AUS DER WEINHEIMAT WÜRTTEMBERG.**

# Herkunft. ICH FEIER DICH!



**UND WAS  
FEIERST DU?**



Jetzt mitmachen  
und gewinnen!

weinheimat-wuerttemberg.de



Württemberg ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) der Europäischen Union. [www.weinheimat-wuerttemberg.de/gU-wuerttemberg](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/gU-wuerttemberg)

## GASTHÄUSER



DREAM-TEAM Sommelière Iris Giessauf weiß, welche Weine zu den Wohlfühlgerichten wie Backendl (u. I.) passen, die ihr Partner Andreas Esser zubereitet. Die Weinkarte umfasst rund 160 Positionen. Das „Essers Gasthaus“ ist deshalb einer der beliebtesten Wein-Orte Kölns



GUTE  
GASTHÄUSER

# Mitten im Veedel

**Folge 9** Iris Giessauf und Andreas Esser betreiben seit 20 Jahren ein deutsch-österreichisches Gasthaus in Köln. Es ist beliebter Treffpunkt der Kölner Gastroszene – nicht zuletzt wegen der grandiosen Weine

TEXT KATHARINA MATHEIS

aus der Südsteiermark. In den 1990er-Jahren hat sie den Kölner Koch Andreas Esser kennen- und lieben gelernt. Als die Lokation frei wurde, zögerte das Paar nicht und erfüllte sich den Traum vom eigenen Gasthaus.

Giessaufs österreichischer Dialekt ist der Sound des Lokals. Sie ist stolz auf die bodenständige Philosophie ihres Hauses und das Ungekünstelte, das auch die Karte prägt. So gibt es zur Vorspeise eine Frittatensuppe (Brühe mit Pfannkuchenstreifen), im Hauptgang kommt eine Forelle im Ganzen, mit kross-salziger Haut und Bratkartoffeln. Wenn es nach den Gästen ginge, würde es zwar jeden Tag Wiener Schnitzel geben, doch das steht nur am Sonntag auf der Karte. „Wenn wir etwas anbieten, dann wollen wir es gut machen“, sagt Andreas Esser. Und ein gutes Wiener Schnitzel, das macht man nicht nebenher, davon ist er überzeugt.

Die Weinkarte gehört zweifelsfrei zur DNA des Gasthauses. Angefangen hat Giessauf mit 40 Positionen, heute sind es rund 160. „Es muss eine gute Mischung sein aus Klassikern und Geheimtipps“, sagt sie. Ihre Weinkarte vereint die großen Namen der österreichischen Weinszene mit Naturweingütern, Newcomern und Raritäten. Kein Wunder, dass sich die regionale Sommelierszene gerne hier trifft, um gemeinsam zu verkosten. „Mit einer guten Weinkarte zieht man einfach gute Leute an“, sagt sie. Menschen, die Wert auf gute Produkte legen, so wie die Essers selbst.

**BEINAHE HÄTTE ES DAS BELIEBTESTE** Gericht in „Essers Gasthaus“ nicht auf die Karte geschafft. Denn Andreas Esser, gebürtiger Kölner, war der vermutlich typisch-deutschen Meinung: Zu Weißkraut braucht es Kartoffeln. Doch dann kochte seine Partnerin Iris Giessauf den österreichischen Klassiker „Krautfleckerl“: ein cremiges Nudelgericht mit Kraut, Speck und Schmand. Danach war der Koch bekehrte. Heute sind die Krautfleckerl ein Topseller, vor allem, wenn andere Köche zu Gast sind. „Die lieben einfach diese Feelgood-Küche“, sagt Iris Giessauf. Und Feelgood, das können sie hier.

Das „Essers Gasthaus“ ist ein Eckhaus mitten in Köln-Ehrenfeld. Das Paar verfolgt hier seit 20 Jahren ein klares wie einfaches Konzept: das Beste aus Deutschland und Österreich, sowohl auf dem Teller als auch im Glas. Giessauf ist Sommelière und kommt



„Mit einer guten  
Weinkarte  
zieht man einfach  
gute Leute an.“

Iris Giessauf

## Essers Gasthaus

Ottostraße 72, 50823 Köln,  
Tel. 0221-42 59 54,  
www.essers-gasthaus.de,  
Do-Di abends geöffnet,  
Hauptgerichte € 16-36



## ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach den QR-Code scannen  
oder unter feinschmecker.de/  
adress-guides PDF herunterladen.

# SCHNITZELJAGD



TEXT ALEXANDER OETKER

Die Kriminalromane von Bestsellerautor und Genießer Alexander Oetker spielen in Frankreich, der zweiten Heimat des Berliners

**NEULICH GAB ES DIESE ABSONDERLICHE DISKUSSION IN DEN SOZIALEN MEDIEN:** Wie viel darf ein Kalbsschnitzel kosten, noch dazu bei „Gosch“ auf Sylt? 25 Euro waren es dort – und die Esserin war damit durchaus zufrieden, lecker sei es gewesen und sein Geld wert. Auf dem privaten Account kam es anschließend zu einer wahren – nun ja – Schnitzeljagd. 25 Euro, das sei ja Wucher. Wohingegen ein prominenter Fernsehkoch mal die Rechnung aufmachte, wie viel so ein gebackenes Panierwunder denn kosten müsste, damit es kein Minusgeschäft sei – er landete bei deutlich über 30 Euro.

**SIND WIR DEUTSCHEN** denn tatsächlich immer noch ein Volk von kulinarischen Geizhalsen? Oder sind die Kosten für Personal, Teller, Servietten, Gashernd und Co so aus dem Ruder gelaufen, dass sich Restaurants eigentlich nicht mehr wirtschaftlich betreiben lassen? Ich glaube, die Antwort ist: „Jein.“ Natürlich darf ein echtes Wiener Schnitzel 25 Euro kosten. Ich würde sogar sagen: Es muss 25 Euro kosten, damit Kellner endlich anständig bezahlt werden und das Fleisch nicht aus einem Massaker-Stall stammt.

**LEIDER GIBT ES MITTLERWEILE AUCH IN DER SIMPELSTEN GASTRONOMIE PREISE,** bei denen sich der Gast anschließend fragt, ob er gerade lukullisch und finanziell von einem Lkw überrollt wurde. So war es letztes im Berliner In-Treffpunkt, dem „Café am Neuen See“. Na klar ist das ein Biergarten in schönster Lage, abends scheint die Sonne durch die Blätter der großen Lindenbäume, es ist ein herrlicher Ort. Nur sollen sie dann doch nicht versuchen, große Gastronomie zu spielen, vor allem bei den Preisen: Das Entrecote war nämlich zäh wie Schuhsohle, die Béarnaise auch nach zweimaligen Zurückschicken in die Küche noch immer kalt – und zwar eiskalt. „Die wird hier immer kalt serviert,

so wie Hollandaise“, sagte die junge Kellnerin im typischen „Ich erkläre euch mal die Welt“-Berlin-Style. Der Preis für die kulinarische Katastrophe: 38,50 Euro, inklusive einem Kartoffelpüree, bei dem nur das Kilo Muskatnuss nicht an Pulver aus der Tüte denken ließ. Erlebnisse wie dieses verärgern die Gäste – und führen dazu, dass irgendwann niemand mehr den Preisen in solchen Lokalen trauen mag.

**DAS GILT AUCH FÜR DIESE DEUTSCHE FURCHBARKEIT MIT DEM TAFELWASSER.** Na klar kann die Flasche Wein zum Dinner gern mal 50 Euro kosten – oder auch mehr. Aber beim Wasser möchte sich der Gast dann doch nicht das Glas vom Munde absparen. Aber weil wir beim Schnitzel so knausern, drehen die Wirte eben an diesem Rad. Nahezu unangenehm ist es beim Österreicher „Lohninger“ in Frankfurt, wo der Kellner nicht nur beinahe minütlich das Glas füllt, sondern auch im Viertelstundentakt nachfragt, ob es nicht noch eine Flasche Wasser sein soll. Der Preis von 0,75 Liter Taunusquelle: 9 Euro. Bei einem Einkaufspreis von 1,09 Euro – im Einzelhandel versteht sich. Das ist keine Marge mehr, sondern nur der Versuch, zu sehen, wie viel man aus den Gästen noch rausholen kann, bevor jemand den Wein einfach pur trinkt. Sehr zu loben sind da die Wasserpauschalen, die immer mehr Wirte nutzen – die Gäste danken es.

**TIPP:** Eines der besten Wiener Schnitzel in Berlin gibt es im „Wirtshaus zum Mitterhofer“ auf der Grenze zwischen Neukölln und Kreuzberg. Und es kostet sogar nur 18 Euro – wie auch immer das geht. [www.wirtshaus-zum-mitterhofer.com](http://www.wirtshaus-zum-mitterhofer.com)

# NEWS & TERMINE

## KOCHBOXEN VON BENJAMIN MAERZ

Ab sofort gibt es Kochboxen des Spitzenkochs Benjamin Maerz vom Restaurant „Maerz & Maerz“ in Bietigheim-Bissingen, die deutschlandweit ausgeliefert werden. Neben einem Überraschungsmenü stehen drei Fünf-Gänge-Menüs zur Auswahl, eines davon ist vegetarisch. Ab € 164.

[www.maerzundmaerz.de](http://www.maerzundmaerz.de)

## 70 JAHRE WALD- UND SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE

Nur selten verbinden sich historisch gewachsene Strukturen mit zeitgemäßem Ambiente wie im Schlosshotel Friedrichsruhe in Zweiflingen. Seit 1953 ein Hideaway für Genießer mit großzügigem Spa-Bereich und dem Spitzenrestaurant „Le Cerf“.

[www.schlosshotel-friedrichsruhe.de](http://www.schlosshotel-friedrichsruhe.de)

## NEUES RESTAURANTKON- ZEPT VON FRANK ROSIN

Am 23. August hat das „Green Rosin“ in Braunschweig eröffnet. Das Konzept des Restaurants wurde von Fernsehkoch Frank Rosin entwickelt. Der Schwerpunkt liegt auf Vegetarischem, aber auch Fleischgerichte stehen auf der Speisekarte.

[www.greenrosin-restaurant.de](http://www.greenrosin-restaurant.de)



Ein Spitzentrio: Luca Allevalo, Peter Niemann und Jonas Erhardt (v. l.)

## Neuer Küchenchef für Hohenhaus

Mit Luca Allevalo konnte Hoteldirektor Peter Niemann einen erfahrenen Koch für das Restaurant „La Vallée Verte – das grüne Tal“ auf Schloss Hohenhaus im hessischen Herleshausen gewinnen. Der gebürtige Schweizer kann in dem Resort auf selbst angebaute Lebensmittel sowie auf Wild aus der eigenen Jagd zurückgreifen. Zuletzt war er Souschef im Münchner „Tantris“, davor kochte er im Saarbrücker „Gästehaus Erfort“ und in der Traube Tonbach in Baiersbronn. Gleichzeitig startete Jonas Erhardt als neuer Gastgeber im Gourmetrestaurant, er kommt aus dem „schanz. restaurant.“ in Piesport. [www.hohenhaus.de](http://www.hohenhaus.de)

## „Restaurants und Cafés sind die öffentlichen Wohnzimmer der Gesellschaft.“

GUIDO ZÖLICK, PRÄSIDENT DES DEUTSCHEN HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBANDES (DEHOGA BUNDESVERBAND)



## HOTEL-NEWS



## Hideaway am Hyde Park

Nach 50 Jahren eröffnet die renommierte Londoner Maybourne Hotel Group in diesem Winter ihr erstes neues Haus in der britischen Hauptstadt: The Emory steht direkt am Hyde Park und ist ein architektonisches Meisterwerk mit neun Stockwerken. 60 Suiten stehen den Gästen zur Verfügung, auf dem Dach befindet sich eine spektakuläre Terrasse mit Panoramablick über die Weltmetropole an der Themse. Spitzenklasse auch in der Küche: Der internationale Multi-Gastronom Jean-Georges Vongerichten entwickelte das Konzept für das dazugehörige Restaurant.

[www.maybourne.com](http://www.maybourne.com)





KOCH DES MONATS

# WAIDMANNNS GLÜCK

Olivier Nasti erneuert die Elsässer Küche und bleibt dabei ganz nah an der Natur: Er ist leidenschaftlicher Jäger, Fischer und Wanderer, in seinem Restaurant im Bilderbuchdorf Kaysersberg lässt er Tradition und Moderne eindrucksvoll verschmelzen

TEXT **GABRIELE HEINS** FOTOS **MARKUS BASSLER**

**NAME:** Olivier Nasti. **ALTER:** 56. **STATIONEN:** Er stammt aus der Franche-Comté, hat in der Winstub Eguisheim gelernt, in England, Luxemburg und in der Schweiz gearbeitet. Seine prägendsten Stationen waren die „Auberge de l'III“ (Haeberlin) in Illhaeusern und „Les Maisons de Bricourt“ (Olivier Roellinger) in Cancale. **DAS RESTAURANT:** „La Table d'Olivier Nasti“ ist das Herzstück im Hotel Le Chambard in Kaysersberg, das die Familie im Jahr 2000 gekauft und mit viel Stilgefühl komplett renoviert hat. Das Restaurant ist klassisch eingerichtet, mit weißen Tischdecken, Keramikgeschirr einer Künstlerin und dezent platzierten Geweihen. Zum Ensemble gehören auch die schöne Winstub, die Marius Bar, wo auch eine exzellente Teatime serviert wird, und die neue Bäckerei Le Levain. **MITARBEITER:** 30 Köche und Pâtisseries sind im Haus aktiv, dazu sieben Sommeliers und 15 Serviceangestellte. Der Chefsommelier Jean-Baptiste Klein sowie der Chefpatissier Jordan Gasco zählen zu den Besten ihrer Zunft in Frankreich. **PRIVAT:** Jagen, fischen, wandern, reisen, Kurioses und Antikes sammeln – Olivier Nasti hat viele Hobbys. Das Familienleben mit seiner Frau Patricia, den erwachsenen Töchtern Klara und Manon, die ihn alle bei der Leitung des Hauses unterstützen, sowie mit seiner Mutter ist ihm wichtig.



AAL

MIT ORANGENGEL, VINAIGRETTE UND LAUCHPÜREE

# SAIBLING,

IN BIENENWACHS GEGART, MIT TANNENÖL  
UND MANDELPÜREE



REH MIT  
PFEFFER-KAKAO-SAUCHE,

PÜREES VON SELLERIE, ROTEN FRÜCHTEN,  
„KASSKNEPFLE“ UND HASELNÜSSEN





TARTELETTE  
MIT MUNSTERSCHAUM UND BLÜTEN



**NASTIS TIERLEBEN:**  
Geweih und Felle sind im klassisch eleganten Restaurant wohl dosiert platziert. Entspannung findet der Koch mit seinen Hunden und bei Streifzügen durch die Natur

# W

Wer in das Hotel kommt, taucht in eine Welt der Fülle ein. Die Einrichtung: eine Mischung aus Sammlerstücken, kuriosen Accessoires, Jagd-Trophäen und modernem Design. An der Rezeption: eine ganze Riege motivierter Mitarbeiter. In der offenen Küche: eine große Mannschaft mit den klassischen weißen Toques auf den Köpfen. Olivier Nasti kommt angeflitzt, wir gehen in sein Büro. Da liegt schon der Jagdhund unter dem Tisch, im goldenen Käfig sitzt der Papagei. Noch schnell den Zahnarzt der Mutter anrufen und den Scout, der für ihn Floh- und Antikmärkte durchstöbert. Man spürt, dass in diesem Kosmos ein Kunststück gelingt: Alles wirkt zugleich stilvoll und gemütlich, luxuriös und familiär. Olivier Nasti, renommierter Küchenchef mit vielen Hobbys, schaut mit wachem Blick in die kulinarische Welt – und ist auch einfach nur glücklich, wenn seine Frau ihm sein Lieblingsessen, Lasagne, serviert.

## WAS FÜR EIN MENSCH IST OLIVIER NASTI?

Wäre Oliver Nasti eine Marke, würde man von perfekter Corporate Identity sprechen: Der Mensch, die Küche, die Philosophie – alles greift harmonisch ineinander. Er ist auf dem Land aufgewachsen, in der stillen Franche-Comté, wohnt in einem Haus im Wald, geht morgens um fünf auf die Pirsch, reist nach Kanada, um zu fischen, reist nach Neuseeland, um zu jagen – und natürlich auch Restaurants zu besuchen. Das Elsass ist seit langem Nastis Heimat, das kulinarische

Erbe für ihn ein Schatz, den er poliert und glanzvoll in die Moderne trägt. Er sammelt nicht nur historische Rezepte, sondern auch Antikes: So hat er etwa 400 Teile des Landhaus-Geschirrs Oberrain aus Sarreguemines aufgekauft, das längst nicht mehr produziert wird. Im Laufe der Jahre hat er sich in der Region eng mit Züchtern und Produzenten vernetzt, die ihm beste Qualität liefern: Schnecken, Saibling, Heidelbeeren aus den Vogesen oder Käse. Würde man bei Nasti mit verbundenen Augen essen, könnte man seinen Standort schmecken: Aromen von Pilzen, Erde, Tanne, Honig, dunklen Beeren und Wild durchziehen das Menü. Saisonal zu kochen, heißt für ihn nicht nur, die Produkte, sondern auch Konsistenzen und Temperaturen anzupassen: „Tomatensalat kann man nicht im Winter essen“, meint er.

GROSSES TEAM,  
STARKE LEISTUNG:  
Köche und Service  
arbeiten in allen  
Winkeln des Hotels Le  
Chambard in Kaisers-  
berg engagiert für das  
Wohl der Gäste



## WIE GENAU VERBINDET DER KOCH TRADITION UND MODERNE AUF DEM TELLER?

Meisterhaft und doch mit leichter Hand modernisiert Olivier Nasti Elsässer Traditionsgerichte: Flammkuchen etwa serviert er zum Amuse-Bouche als Zwiebel-Speck-Kompott, Munster-Käse als Tartelette mit luftigem Schaum und Blüten. Sein Signature Dish ist Aal, dem er eine feine Rauchnote verleiht, und mit Bitterorangengel sowie Lauchpüree paart, das mit Estragon und Koriander aromatisiert ist. Der Fisch schmilzt samtig auf der Zunge und bekommt durch herbe Frucht- und Kräuternoten einen spannenden Twist. Konsequenterweise verwendet Nasti nur noch heimische Süßwasserfische wie Saibling. Am Tisch wird er mit heißem Bienenwachs übergossen und gart quasi live; auf dem Teller kommen Tannenöl, Granny-Smith-Würfeln und Mandelpüree dazu.

Kern der Küche ist natürlich Wild in vielen Facetten, zum Teil aus seiner eigenen Jagd: feines Hirschtatar mit Ossietra-Kaviar, Hirschzunge mit Chimichurri-Creme und Senfsauce, Pastete mit Gams, und zum Reh mit einer dichten Pfeffer-Kakao-Sauce gesellt er ein Püree von „Kassknepfle nach Großmutter-Art“. Nastis Küche ist verständlich, sinnlich, handwerklich geschliffen, gekrönt von zupackenden Saucen. Eine Wohlfühlküche auf Spitzenniveau – mit erfreulich hohem Butteranteil.

## DAS RESTAURANT AN DER WEINSTRASSE HAT SICHER EINEN GROSSEN KELLER ...

Unbedingt! Sagenhafte sieben Sommeliers kümmern sich um Getränke, den Weinkeller mit 30 000 Flaschen und 3500 Positionen, sowie die ambitionierte Spirituosenauswahl. An der Spitze steht der 36-jährige Jean-Baptiste Klein, dem bereits der prestigeträchtige Titel „Meilleur Ouvrier de France“ verliehen wurde. Die Weinkarte hat ein handliches DIN-A-5-Format mit Fotos und Beschreibungen vieler Winzer – perfekt zum Schmökern für alle, die allein essen. Große Klassiker wie junge Talente des Elsass, auch aus der Naturweinszene, sind gelistet, dazu Burgund, Bordeaux und die Champagne – allein die Weinauswahl ist einen Besuch wert.

## WIE HAT OLIVIER NASTI DEN ERFOLG GESCHAFFT?

Mit dem Hotel Le Chambard samt Restaurants, Bar, Café und Backstube hat Olivier Nasti eine Genusswelt auf Topniveau geschaffen – aus eigener Kraft. „Man hat mir als Lehrling gesagt, dass ich hart arbeiten muss für den Erfolg, und das habe ich getan“, sagt er. Aufgewachsen in bescheidenen Verhältnissen, die Schule vor dem Abitur abgebrochen, wollte er eigentlich seinen Traumberuf Bäcker ergreifen. Dass er Koch lernte, war Zufall. Er begeisterte sich aber schnell

dafür, Menschen Glücksmomente zu beschreiben. Besonders prägte ihn die Zeit bei den Haeberlins in der „Auberge de l'III“. „Hier habe ich die große Klassik gelernt, basierend auf der Familienküche“, erzählt er. Bei Olivier Roellinger in Cancale faszinierte ihn der Umgang mit Meeresfrüchten und der „gesunde, fitnesreiche, delikate“ Stil. Auch zur Freude seiner Mutter holte er diverse Küchendiplome nach, kaufte 2000 das damals verfallene Hotel und wurde, wie sein Sommelier, zum „Meilleur Ouvrier de France“ gekürt – wie schon Bocuse und Robuchon. Er ist ein Mann, der seinen Beruf liebt und dies an seine Equipe und an seine Töchter weitergibt. „Viele sagen, die Küche ist ein Beruf für Verrückte, das stimmt aber nicht“, sagt er. „In dem Metier kann man viel bewegen. Unser Haus ist ein Projekt fürs Leben.“

La Table d'Olivier Nasti ●●●●●

13 Rue du Général de Gaulle,  
FR-68240 Kaisersberg,  
Tel. 0033-03 89 47 10 17, [www.lechambard.fr](http://www.lechambard.fr),  
Mi abends geöffnet, Do-So mittags und abends  
geöffnet, Hauptgerichte € 96-250 mit (Kaviar),  
Menü ab € 260



ALLE ADRESSEN DIGITAL  
Einfach QR-Code scannen  
oder unter [feinschmecker.de/](http://feinschmecker.de/)  
adress-guides als PDF  
herunterladen.

# KABINETT- STÜCKCHEN

Sie suchen Häppchen für Weine mit Klasse? Voilà: Sechs herbstliche  
Rezepte, die Hauptgerichte fast in den Schatten stellen

REZEPTE ANDREAS NEUBAUER  
FOTOS MATHIAS NEUBAUER



Trauben-Speck-Spießchen  
mit Ziegenkäse

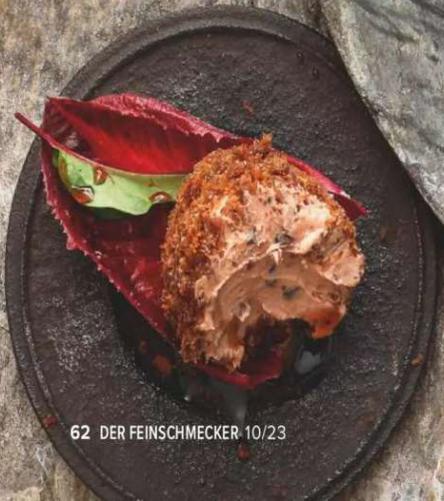
Rezept auf Seite 66

Kräutercrêpe-  
Röllchen mit  
Räucherlachs-  
Frischkäse-  
Füllung

Rezept auf Seite 66

Geflügelleber-Trüffel  
im Pumpnickelmantel  
mit Balsamico-Sirup

Rezept auf Seite 66



Käse-Kräuter-  
Cracker  
mit Portwein-  
Zwiebel-  
Marmelade

Rezept auf Seite 67





Lauch-Speck-  
Quiche

Rezept auf Seite 68

Tatar-Törtchen  
auf Kartoffelrösti

Rezept auf Seite 68





Butterschmalz auspinseln. Etwa ¼ des Teigs mit einer Schöpfkelle in die Pfanne geben. Dabei die Pfanne schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilt.

## Kräutercrêpe-Röllchen mit Räucherlachs-Frischkäse-Füllung

Crêpe wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls backen. Auf die gleiche Weise 5 weitere dünne Crêpes backen.

**SCHWIERIGKEITSGRAD** mittelschwer  
**ZUBEREITUNGSZEIT** 1 Stunde  
**ZUTATEN** für 6 Portionen

**3 Für die Füllung** Räucherlachs klein würfeln und mit Frischkäse, Zitronensaft und Meerrettich in einen hohen Becher geben und das Ganze mit einem Mixstab fein pürieren. Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill abzapfen, hacken und unter die Creme mischen.

### CRÊPES

**50 g frische Gartenkräuter** (z.B. Petersilie, Kerbel, Estragon, Basilikum, Dill),  
**125 g Mehl,**  
**250 ml Milch,**  
**2 Eier (M),**  
**1 TL Zucker,**  
**Salz,**  
**25 g flüssige Butter,**  
**2 EL flüssiges Butterschmalz**  
zum Ausbacken

**4 Crêpes** gleichmäßig mit der Räucherlachs-Creme bestreichen, straff aufrollen und in gleich große, etwa 1,5 cm breite Stücke schneiden. Je 2 Stücke auf einen Spieß stecken und nach Belieben mit etwas frisch gezupftem Dill bestreut servieren.

### FÜLLUNG

**150 g Räucherlachs,**  
**100 g Frischkäse,**  
**Saft von ½ Zitrone,**  
**1 EL Sahnemeerrettich** (Glas),  
**Salz,**  
**schwarzer Pfeffer** aus der Mühle  
**3–4 Zweige Dill**  
**kleine Holzspieße**

**2021 Riesling Kabinett**  
**Nahesteiner VDP.Gutswein,**  
**Schlossgut Diel, Nahe,**  
**https://diel.eu, € 12**  
Das präsentiert sich dieser erfrischende Riesling mit feiwürzigen Aromen und einem zarten Fruchtschmelz am Gaumen als

### 1 Für die Kräuter-Crêpes

dealer Partner für die cremige Räucherlachs-Frischkäse-Füllung. trocken schütteln, abzapfen und grob hacken. Mehl, Milch, Eier, Zucker und 1 Prise Salz in einen hohen Becher geben. Die flüssige Butter hinzufügen, Teig mit einem Pürierstab glatt mixen. Kräuter dazugeben und unter den Teig mixen, bis er eine frische grüne Farbe bekommt (1–2 Minuten).  
**2** Eine flache beschichtete Pfanne (etwa 20 cm Durchmesser) dünn mit etwas



## Trauben-Speck-Spießchen mit Ziegenkäse

**SCHWIERIGKEITSGRAD** leicht  
**ZUBEREITUNGSZEIT** 25 Minuten plus 6–8 Minuten Bratzeit  
**ZUTATEN** für 12 Spieße

**24 dicke grüne Trauben** (möglichst kernlose),  
**150 g Ziegenkäserolle,**  
**12 Scheiben Frühstückspeck,**  
**50 g Butterschmalz,**  
**Meersalz,**  
**schwarzer Pfeffer** aus der Mühle  
**12 Holzspieße**

**1 Trauben** waschen, von den Rispen zupfen und trocken tupfen. Ziegenkäse in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese nochmals vierteln.

**2** Auf jeden Spieß Jeweils 2 Trauben abwechselnd mit 2 Käsestückchen aufreihen. Dazwischen je 1 Scheibe Speck wellenartig mit aufspießen.

**3 Die Spieße** in heißem Butterschmalz in einer Pfanne etwa 3 Minuten pro Seite braten. Dabei mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen.

**2022 Rosé Gutswein,**  
**Weingut Wagner-Stempel,**  
**Rheinhessen, www.shop.wagner-stempel.de, € 9,80**  
Rosé aus Frühburgunder, Merlot, St. Laurent und Spätburgunder. Saftige mineralische Strukturen, die den Ziegenkäse angenehm begleiten und am Gaumen für Leichtigkeit sorgen. Dabei hat er genug Rück-



grat für Brataromen und

Speck.

## Geflügelleber-Trüffel im Pumpernickelmantel mit Balsamico-Sirup

**SCHWIERIGKEITSGRAD** leicht-mittelschwer  
**ZUBEREITUNGSZEIT** 40 Minuten plus 1 Nacht Kühlzeit  
**ZUTATEN** für etwa 20 Stück

### LEBERCREME

**250 g frische Geflügelleber,**  
**1 TL Trüffelbutter,**  
**50 ml Madeira, 100 ml Sahne,**  
**100 g weiche Butter,**  
**Salz,**  
**schwarzer Pfeffer** aus der Mühle,  
**25 g eingelegter schwarzer Wintertrüffel**

### PUMPERNICKEL UND BALSAMICO-SIRUP

**125 g Pumpernickel,**  
**150 ml Aceto balsamico,**  
**3 EL brauner Zucker,**  
**roter oder gelber Chicorée,**  
**nach Belieben etwas junger Blutampfer** zum Garnieren

### 1 Am Vortag für die Lebercreme

Geflügelleber kalt abrausen, trocken tupfen und in Trüffelbutter in einer breiten Pfanne rundum in etwa 4 Minuten scharf anbraten. Dann zuerst mit Madeira ablöschen und diesen fast vollständig verkochen lassen. Danach die Sahne dazugießen und einmal kurz aufkochen lassen. Alles in einen Mixer geben, Butter hinzufügen, salzen und pfeffern. Anschließend möglichst fein pürieren.

**2** Trüffel fein hacken und mit der Geflügelleber-Creme verrühren. Diese in eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank über Nacht erkalten und fest werden lassen.

**3 Am Folgetag Pumpernickel** würfeln und in einer Küchenmaschine fein mahlen. Fest gewordene Geflügelleber-Creme zunächst mit einem kleinen Löffel in etwa walnussgroße Portionen aufteilen, diese dann mit den Händen zu runden Kugeln formen. Jede Kugel in Pumpernickel-Brösel wälzen.

**4 Für den Sirup** Balsamico zusammen mit braunem Zucker in einem kleinen Topf sirupartig auf etwa 50 ml einkochen und anschließend abkühlen lassen.

**5** Chicorée putzen, in einzelne Blätter zerteilen und kalt abrausen. Blätter trocken tupfen bzw. schleudern. Auf je 1 Blatt 1 Trüffel setzen und nach Belieben mit etwas Blutampfer oder einem anderen Kraut garnieren. Abschließend mit etwas dickflüssigem Balsamico-Sirup beträufeln und sofort servieren.

 **2021 Trollinger Sine, Weingut Aldinger, Württemberg, [www.weingut-aldinger.de](http://www.weingut-aldinger.de), € 14,50**

Der leichtfüßige, saftige, animierende Rotwein vereint Aromen von Sauerkirsche und schwarzem Tee. Vor dem Servieren eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen, dann zeigt sich der Wein von seiner feinfuchtigen Seite. Er reagiert fein mit der Geflügelleber, geht gegen den Pumpernickel nicht unter, spielt mit der Sirupsüße und strahlt bei der Trüffelaromatik.



## Käse-Kräuter-Cracker mit Portwein-Zwiebel-Marmelade

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht  
ZUBEREITUNGSZEIT  
45 Minuten plus 1 Stunde Kühlzeit und 15 Minuten Backzeit  
ZUTATEN für 6 Portionen

### CRACKER

100 g Parmesan,  
2 Zweige Rosmarin,  
je 3–4 Zweige Thymian und Oregano,  
125 g Mehl plus etwas zum Ausrollen,  
100 g Butter,  
1 TL Salz  
*Ausstecher von etwa 5 cm Durchmesser*

### MARMELADE

1 rote Chilischote,  
3 rote Zwiebeln,  
1 EL Rapsöl,  
2 EL Rotweinessig,  
250 ml roter Portwein,  
75 g Gelierzucker 3:1,  
Salz,  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### AUSSERDEM

gemahlene rote Pfefferbeeren zum Bestreuen

**1 Für die Cracker** Parmesan fein reiben. Kräuterblätter abzupfen und fein hacken. Beides zusammen mit Mehl, klein gewürfelter Butter und Salz zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Folie gewickelt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

**2 Für die Marmelade** Chili halbieren und entkernen,



Die Weintipps stammen von Nancy Grossmann, Chef-Sommelière im Restaurant „Rutz“, Berlin. Der Fokus ihrer Weinkarte liegt auf Deutschland, wo der Riesling die Erste Geige spielt; bei der Weinbegleitung darf es aber auch ganz Europa sein.

Zwiebeln schälen. Beides klein würfeln. Chili mit Zwiebeln in heißem Öl etwa 3 Minuten anschwitzen. Dann mit Essig und Portwein ablöschen und bei reduzierter Hitze in etwa 5 Minuten um die Hälfte einkochen lassen. Danach den Gelierzucker hinzufügen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Marmelade abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und erkalten lassen.

**3** Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 5 mm dünn ausrollen und etwa 5 cm große runde Plätzchen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im

heißen Ofen in 12–15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

**4** Abgekühlte Cracker mit der Marmelade servieren und nach Belieben mit jeweils 1 Prise rotem Pfeffer bestreuen.

 **2020 Riesling Qualitätswein feinherb, Weingut von Hövel, Saar, [www.weingut-vonhoevel.de](http://www.weingut-vonhoevel.de), € 10,80**

Ein Wein, der in seiner Eleganz strahlt: Mineralität, feine Feuchtigkeit und die sehr eleganten kräuterigen Aromen fangen die süß-scharfe Portwein-Zwiebel-Marmelade förmlich am Gaumen auf und verlängern die mediterranen Aromen von Rosmarin,



## Lauch-Speck-Quiche

### SCHWIERIGKEITSGRAD

mittelschwer

### ZUBEREITUNGSZEIT

50 Minuten plus 1 Stunde Kühlzeit und 45 Minuten Backzeit

ZUTATEN für 1 Tarteform von etwa 28 cm Länge und 10 cm Breite (ersatzweise für 1 runde Tarte von etwa 24 cm Durchmesser)

### TEIG

200 g Mehl plus etwas zum Bestäuben der Form/Ausrollen, 75 g Magerquark, 75 g zimmerwarme Butter plus etwas zum Ausfetten der Form, 1 Eigelb, 1 TL Salz

### FÜLLUNG

2 Stangen Lauch, 25 g Butterschmalz, 100 g klein gewürfelter Speck, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 3 Eier, 100 g Schmand, 1 TL Senf, frisch geriebene Muskatnuss, 50 g fein geriebener Emmentaler, 2 EL fein geschnittene Frühlingszwiebeln zum Bestreuen

**1 Für den Teig** Mehl, Magerquark, weiche Butter, Eigelb und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

**2 Für die Füllung** Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Butter-

schmalz in einer Pfanne erhitzen. Speckwürfel darin goldbraun anbraten. Lauch dazugeben und glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend abkühlen lassen.

**3** Eine längliche Tarteform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Teig in die Form legen. Teig fest auf den Boden und an den Rand drücken. Überstehenden Teig mit einem Messer direkt am Formenrand abschneiden.

**4** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier mit Schmand, Senf, etwas Salz und 1 Prise Muskatnuss in einen hohen Becher geben und fein mixen. Lauch-Speck-Mix auf dem Teig verteilen und den Eierguss gleichmäßig darübergießen.

**5** Die Quiche mit dem Käse bestreuen. Dann im heißen Ofen auf der unteren Schiene in etwa 45 Minuten goldbraun backen. Anschließend die Tarte etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen, nach Belieben mit einigen fein geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen und mit einem Sägemesser in breite Stücke schneiden.

 **2022 Sommeracher Katzenkopf, Scheurebe VDP. Erste Lage, Weingut Max Müller I, Franken, <https://max-mueller.de>, € 14**

Die Scheurebe ist die fränkische Antwort auf den französischen Sauvignon blanc. Florale, sehr frische Aromen sorgen für Leichtigkeit und einen Gegenpart zu Speck, Lauch und Emmentaler in der Quiche.



## Tatar-Törtchen auf Kartoffelrösti

### SCHWIERIGKEITSGRAD

mittelschwer

### ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten plus 15 Minuten Backzeit

ZUTATEN für 12 kleine Stücke

### TATAR

300 g Rinderfilet ohne Sehnen, Zucker, Salz, 1–2 TL Paprikapulver edelsüß, 1–2 Schalotten, 1 mittelgroße Gewürzgurke, 2 TL Kapern, 1 TL scharfer Senf, 2 EL Ketchup, Cayennepeffer, 1–2 TL Worcestersauce

### RÖSTI

2 mittelgroße vorwiegend festkochende Kartoffeln, 1–2 TL Speisestärke, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Butterschmalz, ½ Bund Schnittlauch, 50 g Crème fraîche, nach Belieben Schnittlauchspitzen zum Garnieren  
*Serviering à 14 cm Durchmesser*

**1 Für das Tatar** Rinderfilet klein würfeln, mit Zucker, Salz und Paprikapulver gut vermengen. 15 Minuten kühl stellen und durchziehen lassen.

**2** Schalotten schälen und fein würfeln. Gewürzgurke ebenfalls möglichst fein würfeln. Kapern fein hacken. Das gewürfelte Filet möglichst fein schneiden und mit Schalotten- und Gurkenwürfelchen sowie

den gehackten Kapern, Senf und Ketchup verrühren. Tatar abschließend mit Cayennepeffer und Worcestersauce würzig abschmecken.

**3 Für den Rösti** Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Raspel mit Stärke, Salz und Pfeffer mischen. Butterschmalz in einer beschichteten kleinen Pfanne (etwa 14 cm Durchmesser) erhitzen. Raspel gleichmäßig in der heißen Pfanne verteilen und etwas andrücken. Dann bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten auf der einen Seite goldbraun und knusprig backen. Rösti vorsichtig wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 6–8 Minuten backen. Anschließend den Rösti auf ein Schneidebrett gleiten lassen.

**4** Auf den Rösti einen etwa gleich großen Servierring setzen. Das Tatar hineingeben und gleichmäßig auf dem Rösti verteilen. Oberfläche des Tatars mit dem Löffelrücken etwas andrücken und glatt streichen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und gleichmäßig auf das Tatar streuen. Ring entfernen.

**5** Törtchen mit einem großen Messer in etwa 12 gleich große Stückchen zerteilen. Auf jedes Stück 1 kleinen Klacks Crème fraîche geben und nach Belieben jeweils noch mit 1 kleinen Schnittlauchspitze garnieren.

 **2022 Haardter Chardonnay, Weingut Andres, Pfalz, <https://shop.weinladen.com>, € 14,95**

Der dynamische Chardonnay zeigt sich von seiner salzigen Seite, mit feinem Schmelz vom gebrauchten Barrique, der die Struktur des Rinderfilets unterstützt. Frische und Mineralität sorgen mit einer ganz zarten Reduktion für jede Menge Trinkfluss.

LIMITED EDITION!

# BESTELL DEINE GENUSS-BOX!

In der Box von FOODIE und aboutfood stecken Spitzenprodukte für einen schmackhaften Herbst: Aromen für Wild- und Pilzgerichte, Tee und heiße Schokolade, köstliches Bananenbrot und exklusiver Safran. Alle Delikatessen sind ganz natürlich hergestellt, stammen von renommierten Herstellern oder Start-ups. Greift zu, solange der Vorrat reicht!



## 1 BANANENBROT-BACKMISCHUNG

Die Bananenbrotmischung von Creative Nature ist die Nr. 1 in Großbritannien – und jetzt auch in Deutschland erhältlich. Sie ist vegan, frei von den wichtigsten Allergenen sowie von raffiniertem Zucker und Süßstoff! Gesunder Genuss pur!

## 2 WILDKRÄUTERAUSZUG

Ob als Morgenroutine, Erfrischung nach dem Sport oder als leckere Limonade zwischendurch: Das stärkende Elixier von Kruut mit Brennnessel, Löwenzahn, Rotklee & Co ist dafür perfekt. Einfach einen Esslöffel mit einem Glas Wasser mischen und genießen! 100 % bio und Rohkostqualität.

## 3 SAFRAN TRIFFT MITTELMEER

Safran, das Gold Persiens, ist ein einzigartiges Gewürz mit unverwechselbarer exotischer Note. Safrancino hat es sich zur Mission gemacht, die Aromen zweier Kulturen zu verbinden – orientalische Würze trifft auf Oliven, Knoblauch und Zitrone.

## 4 BERGAMOTTE DIREKTSAFT

Die Bergamotte ist eine rare Zitrusfrucht, der positive Wirkungen auf die Gesundheit zugeschrieben werden. Der Nektar „Bergamotte dolce“ mit leichter Süße und ange-

nehm saurer Note erinnert dabei an die sonnenverwöhnten Küsten Kalabriens. Der Produzent Aran-C wurde von der „Accademia del Bergamotto di Calabria“ für den „besten Bergamottensaft“ ausgezeichnet.

## 5 WILDE GEWÜRZMISCHUNG

„Wildwechsel“ ist das ultimative Gewürz für Gerichte mit Reh und Hirsch: kräftige, erdige Aromen, leicht-fruchtige Süße, aromatische Pfeffernoten und etwas Frische durch Schnittlauch. Ein betörender Duft und das Gefühl für den nahenden Winter werden hier eingefangen.

## 6 LEINSAMEN-RIEGEL

Ein natürlicher Energiekick ist der Leinsamen-Protein-Riegel in Schokoladenhülle aus der Schalk-Mühle. Reine Zutaten in Bio-Qualität treffen auf eine ordentliche Portion Eiweiß. Der Riegel ist frei von künstlichen Aromen und nur mit Trockenfrüchten gesüßt. Ein idealer Snack zu jeder Tageszeit.

## 7 AROMA FÜR DIE PILZPFANNE

Champignons, Steinpilze, Kräuterseitlinge, Pfifferlinge: Das „Pilz Pfannen Gewürz“ von mykraut verleiht ihnen den spicy Kick, der sie endgültig zum Lieblingsessen macht! Mit Noten von Kräutern, leicht scharf und

rundum lecker dank Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Sellerie, Bärlauch und Petersilie! Alle Zutaten sind natürlich und sorgfältig zusammengestellt.

## 8 EDLE TRINKSCHOKOLADE

Sie sind wahre Perlen – und zwar aus heller Edelkakaoschokolade von den Plantagen Venezuelas (43 %). Rausch verwendet besten Ocumare Edelkakaos aus der Region Aragua für das Produkt, das sich zum Kochen, Backen, Verzieren und Trinken eignet. Anklänge von Mandeln und Karamell sorgen für besonderen Genuss.

## 9 ROOIBOS-TEE VOM KAP

„Bio Rooibos-Zitrone“ ist ein weicher südafrikanischer Tee, dezent abgeschmeckt mit feinen Noten aus Zitronengras und Zitrone. Das Tee-Handels-Kontor Bremen bezieht die Rohstoffe vom Westkap in Südafrika, der Tee hat kein Koffein und ist so ein köstlicher Durstlöscher auch am Abend.

Jetzt  
bestellen  
**€ 34,99**  
statt € 70  
[www.aboutfood.de/  
foodie-box](http://www.aboutfood.de/foodie-box)  
Perfekt auch als  
Geschenk

KOCHEN  
FÜR ZWEI:  
Matthias Gfrörer  
und seine  
Tochter auf dem  
Gut Wulksfelde

# Goldene Ernte

Leuchtende Quitten,  
knackiger Spitzkohl, saftige  
Zwiebeln: Aus Spätsommer-  
Schätzen macht Matthias  
Gfrörer von der „Gutsküche“  
bei Hamburg ein Fest  
der Aromen

TEXT GABRIELE HEINS  
FOTOS SVEN SCHOMBURG

## Spitzkohl vom Grill mit Quitten, Zwiebeln und Topinamburpüree



„Der Quitte werden wir in Deutschland gar nicht optimal gerecht. Sie hat eine extrem komplexe Geschmacksstruktur und schlägt aromatisch den Apfel um Längen.“

ZUR QUITTE hat Matthias Gfrörer eine klare Meinung: „Bei uns in Deutschland werden wir ihr gar nicht optimal gerecht“, findet der Chefkoch und Patron der „Gutsküche“ am Hamburger Stadtrand. „Wir machen daraus meistens nur Gelee oder Kompott – und das finde ich schade, denn sie hat eine extrem komplexe Geschmacksstruktur und schlägt aromatisch einen Apfel um Längen!“ Daher hat er für diese Oktober-Ausgabe ein Rezept entwickelt, bei dem das Kernobst mit Produkten kombiniert wird, die jetzt ebenfalls Saison haben: Spitzkohl und zarte weiße Zwiebeln.

Perfekt passen Quitten zu geschmortem oder gegrilltem Fleisch – bei dieser vegeta-

rischen Variante sorgt der Spitzkohl vom Grill als Sparringspartner für die nötige Dosis Umami sowie herzhaftes Röstaroma. „Mit den eingelegten Quitten sowie den saftigen jungen Zwiebeln kann man den Spätsommer außerdem gut in den Herbst tragen“, sagt Gfrörer. Im Einweckglas sind sie wochenlang haltbar und zudem ein optischer Stimmungsaufheller in der Küche.

Das Gericht des Küchenchefs bietet ein komplexes geschmackliches Spektrum von lieblich-süß über fruchtig bis würzig und scharf. „Eine tolle Symbiose am Gaumen“, verspricht er. Und empfiehlt auch Wild: Reh, Wildschwein oder Hirsch – das ergibt wunderbare Paare mit der Quitte.

**Gutsküche** ●●

Wulksfelder Damm 17, 22889 Tangstedt, Tel. 040-64 41 94 41, [www.gutskueche.de](http://www.gutskueche.de),  
Di-So mittags und abends geöffnet ☎️🍴♿️

# Spitzkohl vom Grill

## mit Quitten, Zwiebeln und Topinamburpüree

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten ZUTATEN für 4 Personen

### Zutaten



#### SPITZKOHL UND QUITTEN

2 Spitzkohlköpfe,  
6 kleine Quitten,  
1,2 l klarer oder naturtrüber Apfelsaft,  
200 ml Obstessig,  
200 g Zucker,  
1 EL Meersalz,  
3 Lorbeerblätter



#### ZWIEBELN IM SUD

15 kleine weiße junge Zwiebeln oder  
Schalotten,  
300 ml klarer Apfelsaft,  
300 ml Obstessig  
plus etwas zum Abschmecken,  
600 ml Gemüsefond,  
3 EL Salz,  
2 EL Rohrzucker,  
1 EL grober Senf



#### TOPINAMBURPÜREE

7 gewaschene, gebürstete  
Topinamburknollen,  
½ Knoblauchknolle,  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,  
1 TL Meersalz,  
200 ml Gemüsefond,  
100 ml Mandelöl,  
100 g weiche Butter,  
geriebene Muskatnuss



#### GARNITUR

Zitronenthymianblättchen,  
10 ml alter Balsamico



**1** Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen oder Holzkohlegrill mit Deckel aufheizen.

**2 Spitzkohlköpfe** in einem Bräter ohne Deckel oder im Grill mit geschlossenem Deckel 25–30 Minuten garen, bis sie weich und gut gebräunt sind. Parallel Topinamburknollen und ½ Knoblauchknolle 15 Minuten grillen, bis sie weich sind. Spitzkohl vierteln, ggf. warm stellen, ggf. äußere Blätter entfernen.

**3** In der Zwischenzeit **Quitten** schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Quittenviertel in 200 ml Apfelsaft legen. Kerngehäuse, Schalen, 1 l Apfelsaft und Obstessig mit Zucker, Meersalz und Lorbeerblättern 10 Minuten aufkochen. Dann Quittenfilets einlegen und 30 Minuten leicht simmernd ziehen lassen, bis sie weich sind. Tipp: Im abgekühlten Sud halten sie sich (wie die Zwiebeln) im Weckglas wochenlang.

**4 Zwiebeln** schälen und mit Apfelsaft, Obstessig, Gemüsefond, Salz, Zucker und Senf aufkochen. 30 Minuten leicht simmernd ziehen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Obstessig abschmecken.  
**5** Zwiebeln und Quitten in den Fonds separat einkochen, bis sie karamellisiert und die Marinaden sirupartig sind.

**6 Für das Topinamburpüree** Knollen grob klein schneiden, in einem Mixer mit Pfeffer, Meersalz, der halben gegrillten ausgedrückten Knoblauchknolle, Gemüsefond, Mandelöl und weicher Butter zu einem feinen Püree mixen. Achtung: Das Püree nimmt eine graue Farbe an!

**7** Spitzkohlviertel anrichten, Quitten, Zwiebeln in ihrer Reduktion anlegen, mit dem Sirup die restlichen Zutaten glasieren. Püree dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit Zitronenthymianblättchen und altem Balsamico garnieren.

# Die Widerspenstige

Sie macht es einem nicht leicht, aber wer sich mit der Quitte beschäftigt, wird mit vollem Geschmack und Aha-Erlebnissen belohnt



1

## Gruß aus der Türkei

Quitten haben von September bis November Saison, die meisten Früchte auf unseren Märkten stammen aus der Türkei und sind steinhart. Roh ist das Kernobst kaum genießbar. Perfekt reif sind sie, wenn sie verführerisch duften. Matthias Gfrörer empfiehlt, aus Kerngehäuse und Schalen einen Fond zu kochen, in dem die Quittenviertel weich gegart werden, wie in dem Rezept.

2

## Alles in Butter

Quittenfond oder (das beliebte) -gelee sollten nie zu süß abgeschmeckt werden. Aparte Ergänzungen bilden Aromen der indisch-ayurvedischen Küche wie Ingwer und Chili, aber auch Basilikum. Filets der Frucht dazu in Butter anbraten – herrlich! Die Quitte ist gar, wenn sie weich ist wie eine Pellkartoffel. Und: „Sie ist viel dankbarer als Apfel, da sie nicht so schnell verkocht“, so Quittenfan Gfrörer.

3

## Uralt und vielfältig

Seit 4000 Jahren werden Quitten angebaut, die es in beeindruckender Vielfalt gibt: Das private „Quittenprojekt“ an der Weinheimer Bergstraße kultiviert seit 2009 650 Bäume mit gut 60 verschiedenen Sorten; dazu kommen noch Früchte von Streuobstwiesen. Alle werden per Hand geerntet und zu Chutney, Senf, Bränden, Likören oder Essigen verarbeitet.



# BOLOGNAS WAHRZEICHEN

In der Emilia-Romagna hätscheln die Leute ihren Appetit.  
Dabei begleitet sie die Mortadella ein Leben lang.  
Simona Scapin ist in der Stadt die Schutzheilige der Spezialität

TEXT MADELEINE JAKITS

„MIT 18“, sagt Simona Scapin, „wollte ich unbedingt Hebamme werden, bin aber beim medizinischen Teil der Prüfung durchgefallen.“ Ein Glück. Heute ist Simona 35, Mutter eines Zweijährigen und seit 2015 Unternehmerin. Aus ihrem kleinen Handwerksbetrieb „Artigian-Quality“, kommen, wie der Name sagt, Mortadellas in Manufaktur-Qualität, darunter auch eine biozertifizierte. Jede Variante ihrer Mortadella ist seidig im Mundgefühl, fein in der Würze, mild duftend und aus penibel ausgewählten Zutaten gemacht. Und: „Man soll mehr das gute Fleisch schmecken als die Gewürze.“

**SIMONAS MORTADELLAS** sind die Letzten, die noch stolz „Mortadella di Bologna“ heißen dürfen – weil sie innerhalb der Stadt in traditioneller Weise entstehen.

„ICH WAR, BIS ICH TEENAGER WAR, jeden Tag zum Helfen in unserem Geschäft, wo mein Vater mit seinen berühmten Würsten, Kochschinken und Galantinen vom Huhn seinen Ruf als bester Metzger der Stadt jahrzehntelang verteidigt hat. Wo meine Mutter in der Küche Gerichte zum Mitnehmen täglich frisch zubereitet hat. Arbeit von morgens um halb sieben bis abends um halb zehn, sechs Tage die Woche, mein jüngerer Bruder macht dort mittlerweile auch mit.“

**SILVIO SCAPIN, DER VATER**, spielt eine Schlüsselrolle in dieser Geschichte. „Als ich die Hebammenprüfung vermasselt habe, hat mich mein Vater regelrecht gekapert. Sehr geschickt war er! ‚Hilf uns doch erst mal eine Weile im Laden‘, hat er gesagt – und mir dann aber alles beigebracht, was ich für diese Arbeit lernen musste. Papà hat mir sein ganzes Wissen mit größter Sorgfalt und geduldig bis ins kleinste Detail nahegebracht. Der ideale Lehrmeister!“ Und das winzige, appetitlich duftende Familiengeschäft unter den Arkaden der Via Santo Stefano 88, mitten im alten Bologna, ist nun eine Art Showroom für die Würste, die Simona produziert.

„MORTARE“ HEISST MÖRSERN: Im antiken Rom wurde das Fleisch zeitaufwendig von Hand zerstoßen, gepresst, die Masse gewürzt, in Naturdärme gefüllt und gebrüht. Bis ins Industriezeitalter mit seinen Errungenschaften zum Kühlen waren Brühwürste aus rohem Fleisch bakteriell prekär: Man konnte sie damals kaum lagern – ein tagesfrisches Luxusprodukt für Könige und Kaiser. Und Päpste.



## FLEISCHESLUST

Die Mortadella ist in Bologna allgegenwärtig: hauchdünn aufgeschnitten, grob gewürfelt, als Füllung in Ravioli, im Hackbraten, als Belag auf Focaccia oder im Kartoffelgratin „sformato“ mit Parmesan

„AN UNSEREM HANDWERK hat sich seit 2000 Jahren wenig geändert. Ich möchte meine Version davon so nah wie möglich an das Original von einst führen“, sagt Simona Scapin. „Wir verwenden einen Fleischwolf, der 1500 Kilo fasst und das Schweinefleisch aus Schulter und Keule in drei Schritten immer feiner zerkleinert. Sobald es eine cremige Masse ist, wird sie gewürzt. Das besonders feste und weiße Fett für die Würfelchen stammt aus dem Hals der Tiere.“

**UND WOMIT GENAU WIRD GEWÜRZT?** „Das Rezept“, lächelt Simona madonnenhaft, „wird natürlich nicht verraten, aber es ist immer Pfeffer in der Mischung, auch Muskatnuss, Kardamom und frischer, geduldig von Hand geschälter Knoblauch. Die Würste werden in Naturdärmen bei nur etwa 80 Grad in Spezialöfen 24 bis 28 Stunden sanft gegart.“

**DAS GEHEIMNIS EINER GUTEN MORTADELLA** mit harmonischem Duft? Lange milde Garung, natürliche Gewürze, Verzicht auf die Wundermittelchen der Industrie wie Emulgatoren, Phosphate, Glutamat. Elementar: Die Schweine dürfen nicht aus Massentierhaltung stammen, „das Tierwohl schmeckst du im Produkt“, sagt Simona. Die Tiere leben in den Hügeln um Bologna oder in der nahen Toskana, den größten Teil des Jahres halbwild im Freien.

**DIE MORTADELLA IST IN BOLOGNA ALLGEGENWÄRTIG:** In der Füllung der Ravioli. Im „polpettone“, dem Hackbraten. Als Belag auf ofenwarmer Focaccia. Oder im goldbraun überbackenen Auflauf aus Kartoffeln, Butterflöckchen und geriebenem Parmesan. Wie isst Simona am liebsten Mortadella? „In hauchdünnen, fast durchsichtigen Scheiben, sodass ich, wenn ich sie hochhalte, die Arkaden gegenüber erkennen kann. Die Oma mochte sie gewürfelt.“

**EINES ABER IST GEWISS:** „Wenn einer im Laden ‚mortadella con pistacchi‘ verlangt, dann ist er nicht gebürtig aus Bologna. Wir Bolognesi brauchen keine Pistazien in der Mortadella.“ Simona stellt ihre Arbeit auch auf Messen vor. „Anfangs wurde ich von Männern für eine Hostess gehalten. ‚Kannst du mir mal einen ‚caffè‘ machen?‘ Ihre Antwort? ‚Ja, gern. Aber vielleicht möchten Sie vor dem ‚caffè‘ lieber erst noch meine Mortadella probieren?“

ff  
*Bottega Silvio Scapin, Via Santo Stefano 88, Bologna, Mo, Di, Do, Fr 9-13 Uhr und (auch Mi) 16-19.30, Sa 9-12.30 und 16-19 Uhr*

# Der Norden trifft Japan



Besondere Gerichte der besten Köche: In jeder Ausgabe stellen wir ein „Meisterstück“ vor, das für ihren Stil prägend ist und Einblick in Komposition und Aufwand ihrer raffinierten Kreationen gewährt.

**Folge 20: Tohru Nakamura**, „Tohru in der Schreiberei“, München, serviert „Sardine Nanbanzuke, Kalbszunge, Topinambur, Nashi-Birne“

## ZUTATEN für 6 Personen

### UMEBOSHI-ÖL

100 g Umeboshi  
(japanische Salzpfäulen),  
200 ml Traubenkernöl

### KOMBUDASHI

80 g Kombu-Algen,  
Salz,  
etwas helle Sojasauce,  
1 kleiner Schuss Sake

### NANBANZUKE-FOND

1 Chilischote,  
100 ml Kombudashi (s.o.),  
80 ml Reisessig,  
1 TL Sojasauce,  
1 EL brauner Zucker,  
1 TL Salz,

1 EL Stärke,  
20 g Bonitoflocken

### SARDINEN

6 Sardinenfilets von  
größeren Sardinen,  
2 EL Reismehl,  
500 ml neutrales Pflanzenöl  
zum Frittieren

### TOPINAMBURPÜREE

500 g gut gewaschener  
Topinambur,  
50 g Butter, Salz,  
weißer Pfeffer aus der Mühle,  
50 ml Sherryessig,  
100 ml Sherry medium dry,  
200 ml Geflügelfond,  
1 EL Crème fraîche  
*Spritzbeutel*

### KALBSZUNGEN-CHIPS

1 gepökelte, gekochte  
Kalbszunge,  
500 ml Pflanzenöl zum Frittieren

### NASHI-BIRNE

1 Nashi-Birne,  
50 ml Reisessig,  
1 TL Zucker, Salz  
*Schneidemaschine*

### GARNITUR

2 EL rohe, gut gewässerte  
Ochsenmarkwürfel, Salz,  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,  
nach Belieben Kräuter (z.B. Lupi-  
nenkresse) zum Ausgarnieren

### Umeboshi-Öl

1 Umeboshi mit dem Trauben-

kernöl „zerkneten“ und so auf  
etwa 60 °C erhitzen.

**2** Beides zusammen ausküh-  
len lassen und 1 Tag im Kühl-  
schrank ziehen lassen. Danach  
passieren.

### Kombudashi

**1** 3 l kaltes Wasser in einen  
Topf füllen und Kombu-Algen  
hineingeben. Auf 60-70 °C er-  
hitzen und 1 Stunde bei dieser  
Temperatur ziehen lassen.

**2** Danach einmal aufkochen  
und die Kombu-Algen heraus-  
nehmen.

**3** Mit etwas heller Sojasauce,  
Salz und 1 kleinen Schuss Sake  
abschmecken.



#### TOHRU NAKAMURA ÜBER SEIN GERICHT:

„Ich beschreibe ‚Sardine Nanbanzuke‘ immer als den Brathering Japans. Man frittiert den Fisch in Reismehl und legt ihn in einen süßsauren, leicht scharfen Sud auf Reissessig-Basis ein. Es ist zwar eine klassisch japanische Zubereitung, aber ich finde es spannend, dass in Japan und Norddeutschland mit der Idee, etwas erst zu frittieren und dann in einen essigsauren Sud einzulegen, quasi das gleiche Gericht entstanden ist. Die Kombination hat dazu etwas vom spanischen Mar y Muntaña, also Meer und Berge oder Fisch und Fleisch. Zur Sardine kommen pochiertes Ochsenmark und die knusprige Kalbszunge, aufgeschnitten, einmal dünn mariniert und dann frittiert als Chip. Wie Beef Jerky, aber knusprig.“

„DAS GERICHT GAB ES ENDE 2021 ZUR ERÖFFNUNG. DIE WAR NACH EINER SCHWIERIGEN ZEIT EIN MEILENSTEIN FÜR DAS TEAM. WENN ICH HEUTE DARAN ZURÜCKDENKE, BEKOMME ICH GÄNSEHAUT.“

TOHRU NAKAMURA, „TOHRU IN DER SCHREIBEREI“, MÜNCHEN

#### Nanbanzuke-Fond

**1** Chili in Ringe schneiden und mit Kombudashi, Reissessig, Sojasauce, braunem Zucker und Salz in einem Topf aufkochen.

**2** Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und den Fond damit leicht binden.

**3** Bonitoflocken in den heißen Fond geben und etwa 5 Minuten ziehen lassen.

**4** Danach passieren und den Fond abkühlen lassen.

#### Sardinen

**1** Sardinenfilets möglichst grätenfrei in Reismehl wenden. Danach in 180 °C heißem Öl etwa 20 Sekunden frittieren.

**2** Danach direkt in den kalten Nanbanzuke-Fond einlegen. Mindestens 1 Stunde marinieren lassen.

#### Topinamburpüree

**1** Topinambur in walnussgroße Stücke schneiden.

**2** Butter in einer Pfanne oder Sauteuse aufschäumen und goldbraun werden lassen.

Die Topinamburstücke hinzufügen und sofort mit Salz und Pfeffer gut würzen. Mit Sherryessig und Sherry ablöschen und den Geflügelfond hinzufügen.

**3** Mit einem Backpapier abdecken und weich schmoren.

**4** Wenn die Flüssigkeit vollständig eingekocht und die Topinamburstücke weich sind, in einem Mixer zusammen mit der Crème fraîche zu einer Püree verarbeiten.

#### Kalbszungen-Chips

**1** Die Kalbszunge auf der Schneidemaschine dünn

(etwa 2 mm) aufschneiden, sodass 18 Scheiben entstehen.

**2** Pflanzenöl auf 160-170 °C erhitzen. 12 Scheiben Kalbszunge darin knusprig frittieren.

**3** Scheiben aus dem Öl heben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, sofort etwas nachsalzen.

**4** Die restlichen 6 Kalbszungen-scheiben werden zum Anrichten benötigt.

#### Nashi-Birne

**1** Aus der Nashi-Birne Taler, Kugeln oder Würfel ausstechen/ausschneiden.

**2** Reissessig mit Zucker und Salz gut verrühren und die Nashi-Birnenstücke darin im Kühlschrank mindestens 2 Stunden marinieren lassen.

#### Anrichten:

**1** Ochsenmarkwürfel vor dem Servieren kurz in etwas Nanbanzuke-Fond pochieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**2** Sardinenfilet mittig auf den Teller geben. Darauf 1 Kalbszungen-scheibe und Nashi-Birnenstücke anrichten. Topinamburpüree in einen Spritzbeutel füllen und aufspritzen. Umeboshi-Öl angießen, 1 Kalbszungen-Chip aufstecken und nach Belieben mit Kräutern garnieren. 



## SLOW MOUNTAIN SCHENNA WELLNESS & GENUSS IN SÜDTIROL

Mit der Aktion „Slow Mountain Schenna“ läutet die Südtiroler Gemeinde den Einzug der kühleren Jahreszeit ein – und setzt damit den Startschuss für ein vielseitiges Programm rund um die Themen Wandern, Genuss und Wellness.

So erkunden Aktive auch im November und Dezember den landschaftlich reizvollen Schennaberg, bringt sie doch die Taser Seilbahn bis zum 6. Januar 2024 täglich hinauf zum Naturjuwel am Fuß des Ifinger.

Über „Wild & Wein & Gesang“ werden sich vor allem Gourmets freuen: Denn in Schennas Restaurants, Gasthäusern sowie Buschenschänken servieren die Wirte den ganzen Herbst hindurch feinste Wildspezialitäten und erlesene Südtiroler Weine. Die delikaten Köstlichkeiten reichen von zartem Hirschragout bis hin zu edelstem Rehrücken. Hinterher finden Urlauber Entspannung in den Spas der zahlreichen Schenner Wellnesshotels und relaxen in der Sauna,



im Whirlpool oder bei einer wohltuenden Massage.

Im Dezember schließlich verwandelt sich das Dorf oberhalb von Meran in ein vorweihnachtliches Lichtermeer. Im Rahmen von „Schenna leuchtet“ gibt es stimmungsvolle Veranstaltungen wie den Bergadvent

auf der Taser Alm am 2. und 3. sowie 8. bis 10. Dezember mit handgemachten Produkten und kulinarischen Genüssen, begleitet von Musik und Gesang.

**Tipp:** Eine angenehme Anreise ermöglicht der kostenlose Shuttleservice von den Bahnhöfen Meran und Bozen, der Flixbus-Haltestelle Meran oder vom Flughafen Bozen direkt ins gebuchte Hotel.

NEWS  
&  
TERMINE

**BERLIN FOOD WEEK**

Von der Seine an die Spree: Frankreich ist in diesem Jahr Länderpartner der Berlin Food Week – somit laden viele Weinläden und Bars zum Apéro. Ansonsten dreht sich vom 9. bis 15. Oktober alles um gutes nachhaltiges Essen: Start-ups stellen sich im Bikini-Haus vor, es gibt Workshops bei Köchen wie Tim Raue und spezielle Menüabende sowie das Thema „Jugend in die Gastronomie“ in Kooperation mit dem Senat.

[www.berlinfoodweek.de](http://www.berlinfoodweek.de)

**SIEGEL FÜR „WURSCHT“**

Die Nordhessen wussten es schon immer: Ihre „Ahle Wurst“ ist ein echtes Original. Nun ist es auch amtlich: Die EU-Kommission hat der lange gereiften, luftgetrockneten Wurst das Schutzsiegel „geschützte geografische Angabe“ verliehen. Sie darf sich nur dann Ahle Wurst nennen, wenn Schlachtung, Verarbeitung und Reifung in Nordhessen stattfinden.

**HUNGER AUF HAMBURG**

Premiere in der Hansestadt: Erstmals findet das Hamburg Food Festival statt. Vom 14. bis 18. September werden in Restaurants und Höfen diverse Events mit Blick auf die Zukunft der Esskultur angeboten. Das Green Food Festival und die Beer Week werden integriert.

[openmouth.hamburg](http://openmouth.hamburg)



**Upgrade für die Küche**

Made in Germany und ziemlich clever: Der Küchenhersteller Osta bietet in der Serie „Inselplus“ variable Elemente an, mit denen man vorhandene Küchenblocks funktional ergänzen und aufwerten kann. Gut integrierbar ist etwa ein beleuchtbares Regal für Wein und Gläser (Foto) – oder auch ein Aufsatz mit Halterungen für Küchengeräte, Gewürze, Kochbuch/iPad oder Feinkost. Passend und stylish für Küchenschränke und -zeilen. [www.osta-kuechen.de](http://www.osta-kuechen.de)

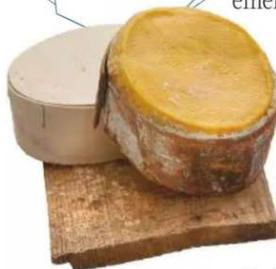
**Aufs Korn genommen**

Ob Milchreis, Paella oder Risotto: Reis ist ein Bestseller für internationale Lieblingsgerichte. Der Reiskontor-Onlineshop bietet dafür eine große Auswahl hochwertiger Sorten an, etwa Jasmin- und Wildreis, vieles auch in Bioqualität und als praktische Packages für jeden Tag. [www.reiskontor.de](http://www.reiskontor.de)



**DER LIEBE SEI DANK**

Affineur Volker Waltmann aus Erlangen ist ein Meister seines Fachs: Hier stellt er regelmäßig einen besonderen Käse mit seiner Geschichte vor



Den **Le Cupidon** widmete die Opernsängerin Marie-Suzanne Garros ihrem Ehemann: Die Liebe lockte sie in den 1990er-Jahren aus Toulouse in die tiefsten Pyrenäen, wo er eine Käserei besaß. Der Cupidon ist ein kleiner, sehr cremiger Käse aus Rohmilch, die von Schafen aus nur einer einzigen Herde stammt. Er wird im Herzen des Ariège am Fuße des Col del Fach hergestellt. Nach dem Abtropfen wird er mit einem Fichtenholzstück umschlossen, das ihm aromatische, holzige Noten verleiht. Er ist der „kleine Bruder“ des Vacherin Mont d’Or, kann wie dieser sowohl warm als auch kalt genossen werden und überrascht durch ungeheure Geschmacksvielfalt: das Schaf dezent, feine fast senfige Noten, zartes Fichtenholzaroma, milchige Konsistenz. Herrlich in Kombination mit Pellkartoffeln und einer Pflaume in Armagnac.

# GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungs-

bezeichnung – zu erkennen an der rotweißbroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

[oesterreichwein.at](http://oesterreichwein.at)

WINEinMODERATION  
CHOOSE | SHARE | CARE

**ÖSTERREICH WEIN**  
Große Kunst. Ohne Allüren.

# Hochburg für Spitzenwein





Die Weinszene im Osten Österreichs pulsiert: Längst renommierte Produzenten begeistern mit geschliffenen Chardonnays und ausdrucksstarken Blaufränkisch, während die junge Generation Wein neu denkt: mit Biodynamie und Naturwein. Allemaal Gründe, ins Burgenland zu fahren und exzellente Qualitäten zu probieren!

TEXT **KERSTEN WETENKAMP**

**REBEN MIT SEEBLICK**  
Vom Ried Plachen bei Rust erstrecken sich die Reben vom Leithaberg hinab in Richtung Neusiedler See. Im Gewölbekeller von 1961 reifen die biodynamischen Weine von Renner & renneristas (linke Seite)



AUF ROT GESETZT haben Julia und Christoph Wacher vom Weingut Wacher-Wiesler: Sie bieten am Eisenberg Blaufränkisch in sieben verschiedenen Einzellagen an



NATURVERBUNDEN  
gibt sich Winzerin Brigitte Braunstein am Neusiedler See (o.). Die Rebstöcke von Wachter-Wiesler am Eisenberg sind bis zu 45 Jahre alt. Links: Rebflächen im Mittelburgenland aus der Vogelperspektive

**D**as gibt es noch: eine Perle mitten in Europa! Eine Region, die nicht überlaufen ist, eine Top-Adresse für Genießer, die es zu entdecken gilt, mit sensationellem Schinken (vom Mangalitzta-Schwein!) und großartigem Wein – das Burgenland.

Reden wir hier mal nicht vom Wassersport auf dem Neusiedler See (230 idyllische Quadratkilometer in Österreich, 90 in Ungarn), von den seltenen Vogelarten, Steppenrindern und Wasserbüffeln – reden wir vom Wein. Große Winzer wie Gerhard Kracher (edelstübe Weine) und Ernst Triaubaumer (süße und trockene Gewächse) haben das Burgenland bekannt gemacht, doch heute gibt es mehr Spitzenwein denn je zu entdecken im äußersten Osten Österreichs, an der Grenze zu Ungarn und Slowenien.

Kurzer Aufriss: Die 13 100 Hektar Weinbauflächen lassen sich in drei große Gebiete aufteilen: im Norden Neusiedlersee und, vor dem Westufer, Leithaberg, Mittelburgenland und im Süden Eisenberg.

Die Vielfalt der Rebsorten ist groß: Von Grünem Veltliner über Chardonnay bis Pinot Noir, Merlot, Zweigelt und Blaufränkisch werden Topqualitäten abgefüllt. Auch die Winzerszene vibriert: Neben etablierten Betrieben wie dem von Anton Kollwentz (berühmt für Chardonnay) gehen junge Winzer radikal neue Wege, setzen auf Naturweine und stellen die bisherigen Regeln der Weinkontrollen infrage. Ausgerechnet im ehrwürdigen Esterházy-Schloss in Eisenstadt trifft sich die eingeschworene Naturweinszene einmal im Jahr zur „Karakterre“.

## Der Norden

Aber Vorsicht: Das Klischee von „jungen Biowinzern gegen ältere Konventionelle“ greift im Burgenland kaum. Besonders die mittlere Generation geht ähnliche Wege wie die junge, wenn auch nicht so radikal, und fördert den Nachwuchs, wo es geht.

Birgit Braunstein ist eine davon. Die 55-jährige Winzerin bewirtschaftet 22 Hektar Reben in Purbach, der Nordwestflanke des Neusiedler Sees. Der See speichert die intensive Sonnenwärme am Tag, der Leithaberg im Rücken der Weinberge schützt vor allzu scharfen Nordwestwinden. Die Böden bergen viel Muschelkalk und Schiefer – ideal für Weine wie Chardonnay, Weiß- und Spätburgunder und Zweigelt. Braunstein ist auf dem Gut aufgewachsen, das seit vierhundert Jahren Wein herstellt – früher allerdings, wie überall in Österreich, in Mischwirtschaft mit Getreideanbau und Viehzucht. Es tue vielen Winzern gut, daran zu erinnern, meint die zierliche Frau mit der Nickelbrille: „Die Seelen der Tiere haben in den Weinreben gefehlt.“ Bei Braunstein nicht mehr: Sechzehn Ziegen weiden hinter einem Zaun neben den Reben, und fünfzehn Bienenkästen hat sie auf ihrem Land verteilt. Am Horizont glitzert das Wasser des Sees, während wir vor, zwischen und hinter den Rebreihen durch Blumen und Gräser waten: gelb blühende Königskerzen und Johanniskraut, Schafgarbe und violette Kuhschelle, Wildkirschen und Preiselbeerbüsche. „Studenten kommen regelmäßig und zählen die Schmetterlinge“, sagt Braunstein mit vergnügtem Lächeln, während wir ihren



## SCHLAFEN, ESSEN, TRINKEN

### 1. Residenz Velich ●●●●

Heinz Velich, Bruder des berühmten Roland (vom Weingut Moric), erzeugt gute Weine und hat ehemalige Zollhäuser zu schicken Apartments umgebaut. Modern-komfortable Zimmer, dazu Wellness und Pool. [www.velich.at](http://www.velich.at)

### 2. Zum Oberjäger ●●●●

Das Hotel bietet stilvolle Zimmer im ehemaligen Jagdschloss der Fürsten Esterházy. Schönes Frühstück. Mit Glück geben die Jäger mit Hörnern ein Ständchen. [www.oberjaeger.at](http://www.oberjaeger.at)

### 3. Gut Purbach ●●●●●

Stets die Nummer eins im Burgenland: Der Slowene Max Stiegl hat ein Faible für Innereien, zelebriert im Winter das Schlachtfest „Sautanz“ und kocht grandios. [www.gutpurbach.at](http://www.gutpurbach.at)

### 4. Taubenkobel ●●●●●

Neben „Gut Purbach“ das renommierteste Restaurant im Burgenland. Alain Weissgerber tischt ambitionierte Menüs auf, die französische Hochküche mit regionalen Produkten bestens vereint. Sehr guter, entspannter Service. [www.taubenkobel.com](http://www.taubenkobel.com)

### 5. Vinothek Selektion Burgenland

Gegenüber vom Schloss Esterházy sind über 400 Weine von 40 Winzern zu entdecken – alle aus dem Burgenland. [www.selektion-burgenland.at](http://www.selektion-burgenland.at)

Chardonnay Felsenstein probieren (Aprikosenfrucht, Kräuter, Mineralien, herrlich). Die Biodynamie nach Rudolf Steiner, die Biodiversität mit Obstwiesen, Insekten, Bienenvölkern – all dies hat Birgit Braunstein erreicht. Und natürlich: exzellente Weine. Sie wirken elegant, feinfruchtig, der Grüne Veltliner etwa erinnert an Pfirsiche und Mirabellen. Der „Oxhoft“, benannt nach dem österreichischen kleinen Eichenholzfass, schmeichelt dem Gaumen mit seinem seidigen Tannin – er ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt. Braunsteins Zwillingssöhne Max und Felix, beide 25, werden das Zepter übernehmen, schon jetzt sind sie mit der eigenen Range „Braunstein Brothers“ erfolgreich. Vielversprechend!

Mehr gegen den Strich gebürstet ist Stefanie Renner vom Weingut Renner & rennersistas in Gols, genau auf dem gegenüberliegenden Ostufer des Neusiedler Sees. Zusammen mit ihrem Bruder Georg bringt die 32-Jährige ordentlich Wirbel in die Szene. Alle Weine sind biodynamisch erzeugt, naturtrüb weil unfiltriert, spontanvergoren und kommen mit wenig Schwefel aus. Die Renners (früher war auch Schwester Susanne dabei, daher der poppige Name „rennersistas“) ernten von ihren 13 Hektar vor allem Blaufränkisch, dazu St. Laurent, Pinot noir, den autochthonen Welschriesling, Chardonnay und die neue pilzresistente Sorte Rösler. Der Chardonnay, bis zu sieben Monate auf der Hefe gelegen, wirkt saftig wie ein Chablis, mit Noten von vollreifen Aprikosen, Renekloden, Holunder, dazu Noten von Kamille und Honig. Der Rosé „Waiting for Tom“, ein



#### EXTREME VIELFALT

zeigen die Böden im Mittelburgenland, links bei Neckenmarkt: Schiefer, Gneis, Muschelkalk und Ton zum Beispiel

#### WEINGUT MORIC

Roland Velich ist ein treibender Motor für Blaufränkisch von internationalem Renommee. Seine „Moric“-Weine sind weltweit erfolgreich

Blend von Blaufränkisch und Zweigelt, lässt an Kirschen, Holunder und Rosenblüten denken. Schöne, sehr gut trinkbare Weine, die allerdings schon wegen ihrer mostdunklen trüben Farbe von den staatlichen Weinkontrolleuren abgelehnt werden. „Wir sind aus der Klassifizierung ausgestiegen“, sagt Renner, „wir passen nicht ins System.“ Was bedeutet, dass der Kapseldeckel in Weiß-Rot für österreichischen Qualitätswein fehlt, ebenso wie die amtliche Prüfnummer und leider auch die Herkunftsangabe „Burgenland“. „Landwein aus Österreich“ muss jetzt Herstellern wie Kunden genügen. Immerhin hilft der Winzerclub „Pannobile“ beim Ausflaggen der Herkunft: Der Verband mit neun Mitgliedern erlaubt nur ortstypische Rebsorten und sichert durch gemeinsame Verkostungen die Qualität ([www.burgenland.unserwein.at](http://www.burgenland.unserwein.at)).

## Die Mitte

Das mittlere Burgenland ist eindeutig Rotweinland, hier trumpft der Blaufränkisch auf. Die Hochburgen sind Deutschkreuz, Horitschon, Neckenmarkt und Lutzmansburg. Verschiedene Bergkuppen schützen die Rebflächen vor kaltem Wind aus dem Westen, während die warmen Brisen aus dem See-Hinterland, der pannonischen Tiefebene, einströmen kann. Schwere Lehmböden können hier viel Wasser speichern, ideal für den Blaufränkisch. Dass diese Rebsorte heute Weltgeltung hat, ist vor allem Roland Velich zu verdanken, dem ebenso engagierten wie streitbaren Gründer des Weingutes Moric (gesprochen: Moritz). Velich, 60 Jahre, empfängt uns zur Probe auf

der Veranda seines schönen umgebauten Bauernhauses in Lutzmansburg; noch etwas müde, er ist gerade aus England zurückgekehrt, „war sehr erfolgreich!“. Velich ist kein Tiefstapler: „Ich sehe uns in einer Reihe mit Burgundern aus der Rhône und Nebbiolo aus Piemont.“ – „Was sind große Weine?“, fragt Velich. „Weine, die sich unterscheiden.“ Das können die Blaufränkisch aus dem Mittelburgenland durchaus – „sie haben Aussagekraft und Originalität.“

Velich hat Philosophie und Theaterwissenschaften studiert, arbeitete als Croupier in Wien. Schon der Vater in Apetlon (Nord-Burgenland) war mit Chardonnay erfolgreich. Velich will stets den Dingen auf den Grund gehen, „den Stein aufheben und drunterschauen“. 2008 verließ er das väterliche Weingut, ging ins Mittelburgenland, kaufte 20 Hektar Weinreben und konzentrierte sich fast ganz auf Blaufränkisch. Velich setzt auf vollreife Trauben, Kellertechnik soll auf ein Minimum reduziert werden. „Keine Schönung, kein Filtern, keinerlei Verstärkung, unplugged!“ Die Moric-Weine, benannt nach einem Raubritter der Gegend, beeindruckten mit ihrer Finesse und Komplexität. Brillant ist der 2020er Moric Reserve mit dichter Frucht (Kirschen, Cassis), Pfeffer und Gewürzen bei geschmeidigem Tannin. Kein Wunder, dass Velich ihn bis nach Australien liefert.

Velichs Partner im Geiste ist Stefan Wellanschitz, 33 Jahre jung, im 19 Kilometer nördlich gelegenen Neckenmarkt. Während Velich vor Selbstbewusstsein strotzt, wirkt Wellanschitz schüchtern und etwas verträumt. Dafür zeigen sich die Gewächse unter dem Label „Kolfok“ (mundartlich für einen, der aus der Reihe tanzt) kühn und

### WEINTIPPS KLASSISCH

#### **Birgit Braunstein**

2022 Chardonnay Felsenstein, € 14,50,  
2018 Oxhoft, € 33,50  
[www.weingood.de](http://www.weingood.de)

#### **Kollwentz**

2021 Chardonnay Gloria, € 63,  
[www.aproposwein.com](http://www.aproposwein.com)

#### **Moric**

2021 Blaufränkisch Burgenland, € 18,80,  
2020 Blaufränkisch Reserve, € 38,80,  
[www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

#### **Wachter-Wiesler**

2020 Blaufränkisch Béla-Jóska, € 13,30,  
2019 Blaufränkisch Ried Ratschen, € 33,30,  
[www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

### WEINTIPPS AVANTGARDE

#### **Kolfok**

2021 Furmint Remember, € 56,  
2018 Güterweg Neckenmarkter  
Ried Bodigraben, € 46,  
[shop.weinamlimit.de](http://shop.weinamlimit.de)

#### **rennersistas**

2022 Chardonnay, € 26,90,  
2021 Waiting for Tom Rosé, € 19,90,  
[www.8greenbottles.de](http://www.8greenbottles.de)

#### GEHEIMTIPP

Stefan Wellanschitz ist noch wenig bekannt, erregt aber mit seinen starken, komplexen Weinen unter dem Label Kolfok Aufsehen. Probieren!





#### SPITZE IM SÜDEN

Der Eisenberg erhebt sich bis zu 400 Meter, hier die Lage Saybritz. Die Geschwister Stefanie und Georg Renner mischen mit ungefilterten Naturweinen als „rennersistas“ die Szene auf. Biodynamisch ausgebaut: Weine von Birgit Braunstein

kraftvoll. „Ich möchte Wein gar nicht machen, sondern ihn entstehen lassen“, sagt Wellanschitz. „Ich suche nach den alten Weingärten und will das Authentische in die Flasche geben.“ Wellanschitz gibt die ganzen Trauben in die Pressung, fermentiert in 600- bis 1200-Liter-Holzfüßern, belässt den Wein lang auf der Hefe, verzichtet auf Filterung. Innerhalb einer Ortschaft, erzählt Wellanschitz, können sechs verschiedene Bodentypen das Terroir bilden, von Schiefer und Gneis bis Muschelkalk, Lehm und Ton.

Unsere größte Entdeckung im Burgenland: sein Furmint „Remember“, 2021, aus der fast vergessenen ungarischen Rebsorte. Gewonnen von einem 40 Jahre alten Weinberg auf Glimmerschiefer, zitrisch-frisch, ein komplexer Weißwein mit Aromen von Mirabellen, Weißen Johannisbeeren und Apfel mit Nuancen von Kresse und Lauch. Sein Blaufränkisch vom Ried Bodigraben bietet einen Korb voll roter Früchte auf, von Kirschen bis Himbeeren, dazu Noten von Kaffee, Kamille, Thymian. Großes Kino.

## Der Süden

Im Süden des Burgenlands zeigen sich die Weine besonders mineralisch und würzig. Die Reben verdanken dies dem Eisenberg, der etwa 400 Meter über der Landschaft ragt und tatsächlich eisenhaltigen Boden birgt. Bei den Winzern dreht sich alles um Blaufränkisch, auch bei Julia und Christoph Wachter vom Weingut Wachter-Wiesler in Deutsch-Schützen. Vater Franz hatte noch auf den rund 15 Hektar Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot gepflanzt. „Ein

Irrweg“, findet Julia Wachter. „der Blaufränkisch zeigt eher unsere Heimat.“ Sieben verschiedene Einzellagen geben die Wachters einzeln in die Flasche, „das haben wir uns vom Burgund abgeschaut“. Richtige Entscheidung, denn die Blaufränkisch von Wachter-Wiesler stehen in ihrer kraftvollen Frucht und eleganten Struktur für sich. Das Terroir passt perfekt: Grundlage sind Böden von Lehm, Sand und Grünem Schiefer. Der 2020er Béla-Jóska ist ein wunderbarer Charaktertyp: Dunkelrot schimmert er im Glas, im Bukett Süßkirschen und eingekochte Blaubeeren mit einer Spur Zimt, im Geschmack seidig-weiches Tannin. Der 2019er Ried Ratschen stammt von bis zu 45 Jahre alten Reben und lag zweieinhalb Jahre im Holzfass. Er zeigt noch kräftigere Schultern, Frucht von Brombeeren, Süß- und Sauerkirschen, Muskat und Pfeffer. Dazu, denkt man, müsste man jetzt ein saftiges Steak vom fabelhaften Mangalitzaschwein essen. Sogar den Segen der Weinkontrolleure haben die Wachters. „Das ist uns wichtig“, betont Julia Wachter, „wir wollen ja die Herkunft Burgenland auf die Flasche schreiben. Auf unsere Heimat sind wir stolz!“

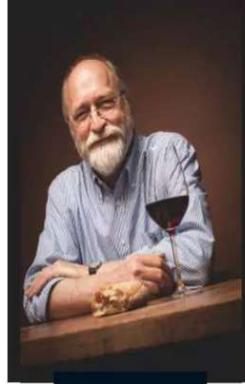


#### ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter [feinschmecker.de/adress-guides](https://feinschmecker.de/adress-guides) als PDF herunterladen.

# Indian Summer

Als Gegenpart zu intensiv-erdigen und deftigen Aromen der Herbstküche sollten wir die passenden Weine bereithalten. Hier unsere sechs weißen und roten Empfehlungen



**DIETER BRAATZ**  
ist Weinexperte und  
FEINSCHMECKER-Autor

## 1. PERLE AUS DER PFALZ

2021 Ancestral Rot trocken,  
Weingut Karsten Peter, Pfalz, Bezug:  
[www.garibaldi.de](http://www.garibaldi.de), Tel. 089-356 36 10

Nach seiner erfolgreichen Zeit als Weinmacher auf Gut Hermannsberg an der Nahe ist Karsten Peter auf das Familienweingut in Bad Dürkheim zurückgekehrt und sorgt dort für Furore. Zum Beispiel mit dem Gutswein Ancestral Rot, einer Cuvée aus Spätburgunder und St. Laurent, geprägt vom Bemühen, die Pfälzer Herkunft deutlich zu machen. Im Duft steht ein elegantes Bündel roter Früchte im Vordergrund, gepaart mit Mineralik. Dazu zeigen sich feine Säure und angenehm balanciertes Tannin. Empfiehlt sich zu Schmorgerichten, aber auch zu Pasta Bolognese.

## 4. GRUSSKARTE VON DER LOIRE

2022 Clos de Midi Brézé Saumur Blanc AOC,  
Château de Brézé, Loire, Frankreich, Bezug:  
[www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de), Tel. 040-20 20 17 66

Von einer 3,5 Hektar großen Einzellage in der Gemeinde Brézé produziert Burgunderfan Arnaud Lambert diesen beispielhaften Chenin Blanc. Nach der Handlese werden die Trauben spontanvergoren und dann auf der Vollhefe in französischen Barriques (10 %), Edelstahl und Beton ausgebaut. Aromen von Steinobst und Zitrusfrüchten, am Gaumen begeistert er mit Komplexität, weicher Struktur und schmeckbarer Mineralität. Am besten zu Kürbissalat mit Ingwer und Pfefferlingen probieren – oder anderem Herbstgemüse.

## 2. TEAMWORK IN PORTUGAL

2019 O Douro Project Douro DOC, Quinta  
Vale Dona Maria, Douro, Portugal,  
Bezug: [www.tesdorf.de](http://www.tesdorf.de), Tel. 0451-79 92 70

Zwei alte Freunde, Portugals Winzerstar Cristiano van Zeller und Spaniens Toro-Weinmacher Oskar Garrote, haben aus ihrer Region und deren Fluss (Douro und Duero) jeweils eine preisgünstige Spezialcuvée geschaffen. Van Zellers Önologin Sandra Tavares hat heimische Rebsorten zusammengestellt, mit Bukett von Cassis, Brombeeren und Vanille. Mit seiner rassigen Eleganz bietet sich der Wein als Partner zu Lammbällchen mit Teriyakisaucе, Fregola (sardische kleine Pasta) und Paprika-Sugo an oder auch zu Blutwurst mit Sauerkraut.

## 5. NIEPOORTS GENIALER COUP

2019 Vertente tinto Douro D.O.C. Niepoort  
Vinhos, Douro, Portugal, Bezug:  
[www.die-weinquelle.de](http://www.die-weinquelle.de), Tel. 02241-252 70 20

Mit dem 2019er Vertente beweist Dirk Niepoort ein weiteres Mal, dass er zu den genialsten Rotweinwinzern im Douro-Tal gehört. Die Trauben stammen von 50 bis 80 Jahre alten Rebstöcken, die auf verschiedenen Terroirs im traditionellen Mischsatz stehen. 20 Monate wird der Wein in Barriques ausgebaut. Ein eleganter vollmundiger Roter mit gut integrierten weichen Tanninen, feiner Säure und dem Duft von roten Beeren und Gewürzen. Fein zu Reh und Hirsch mit Preiselbeeren oder zu Roastbeef, Gans und Ente.

## 3. CUVÉE MIT FEINER SÄURE

2022 Facettenreich Burgunder-Cuvée weiß trocken, Weingut Pfirmann, Pfalz, Bezug:  
[www.weinundgeist.de](http://www.weinundgeist.de), Tel. 089-850 03 33

In der Südpfalz erntet Jürgen Pfirmann die Trauben für diese Cuvée aus 60 % Weißburgunder und 40 % Chardonnay. Nur ein Teil wird in Holzfässern gereift (Chardonnay), der Rest bleibt im Stahltank. Jetzt zeigt die Cuvée in der Nase klassische Burgunderaromen von weißen Blüten, Steinobst, Mirabelle und Pfirsich. Im Geschmack präsentiert sich der Wein mit Volumen, ohne dabei überladen zu wirken. Wegen der feinen Säure, der Struktur und den würzigen Noten gefällt er zu Kürbisrisotto, Kürbis-Käse-Ravioli oder zu Gerichten mit weißem Geflügel.

## 6. KLASSE VOM KAP

2022 Rickety Bridge Sauvignon Blanc,  
Rickety Bridge Winery,  
Western Cape, Südafrika, Bezug:  
[www.vineshop24.de](http://www.vineshop24.de), Tel. 04964-957 59 57

In Franschhoek verantwortet Kellermeister Donovan Ackerman die Weine des schmucken Weinguts Rickety Bridge mit etwa 13 Hektar Rebfläche, darunter auch diesen südafrikanischen Parade-Sauvignon. Der Wein präsentiert sich lebhaft und pikant mit einem Bouquet von Stachelbeeren, Schwarzen Johannisbeeren und Passionsfrucht. Mit seinen mineralischen Noten passt der Wein als Essensbegleiter zu Pilzrisotto mit Pancetta, zu Gerichten mit Meeresschnecken oder zu herbstlichen Salaten.

1  
€ 14,50



2  
€ 14,90



3  
€ 11,95



4  
€ 19,00



5  
€ 21,60



6  
€ 11,50



TOP  
TIPP  
OKTOBER

# WEIN OHNE LIMIT

Er ist groß, aber nicht artig: Hendrik Thoma zählt zu den besten Weinexperten Deutschlands. Mit seinen Videos und einer lockeren Sprache erreicht er vor allem die jungen Weinliebhaber

TEXT KATHARINA MATHEIS FOTO MICHAEL HOLZ

**D**er berühmteste Swimmingpool der Weinbranche befindet sich in einer ruhigen Nebenstraße im Norden Hamburgs. Hier, im Keller seines Hauses, hat Hendrik Thoma ein komplettes Schwimmbecken trockengelegt und zu einem Ort des Weins gemacht. In der Mitte stapeln sich einige Holzkisten, in der Ecke steht ein bordeauxfarbenes Ledersofa. Hier, aus dem Pool heraus, startete er das Unternehmen, mit dem er seit knapp 15 Jahren die deutsche Weinszene aufmischt.

Hendrik Thoma ist zweifelsfrei einer der bekanntesten Sommeliers Deutschlands. Und das, obwohl er schon lange keinen Wein mehr in Restaurants serviert. Stattdessen ist er selbst zur Marke in der Weinwelt geworden. Allein auf Instagram folgen ihm knapp 24 000 Menschen, um zu sehen, wie er Weine verkostet, wie er andere Profis aus der Szene interviewt oder auch, wie er Altglas zum Container bringt, dazu später mehr.

Dabei sind Thomas Anfänge in der Gastronomie ganz klassisch. Nach einer Kochlehre fand er schnell zum Weinthema, vor allem im Ausland. „Am meisten habe ich in den USA über Wein gelernt. Die Offenheit im Denken und die liberale Herangehensweise an das Thema – das hat mich einfach umgehauen“, erzählt er. Nach einer Reise ins kalifornische Napa Valley lässt er sich zum Sommelier ausbilden und verantwortet 13 Jahre lang die Weinkarte in einem der prestigeträchtigsten Häuser Hamburgs, dem Hotel Louis C. Jacob an der Elbe. Die besten Châteaux und Domaines der Welt sind über Jahre hinweg sein Alltag.

Eines Tages erfährt Thoma von einer Prüfung, die nur die Allerwenigsten schaffen: die zum Master Sommelier. Der Titel ist neben dem Master of Wine die größte Hürde in der Welt der Weinexperten. Die Kandidaten müssen nicht nur blind Weine aus den letzten Winkeln der Welt erkennen, sondern auch perfekten Service demonstrieren. Gerade mal jeder Zehnte schafft die praktische Prüfung. „Ich wollte es unbedingt probieren, mich packte der Ehrgeiz“, sagt Thoma. Fünf Jahre lang bereitet er sich vor – bis er 1999 die Prüfung vor dem Court of Master Sommeliers in London besteht. Damit war er vollends in der Spitzenliga der deutschen Weinbranche angekommen.

Thoma wird zu den gefragtesten Sommeliers im Land. Nur die Gastronomie fasziniert ihn immer weniger. Auf dem Höhepunkt seiner Karriere als Spitzensommelier beginnt er zu zweifeln: „Ich habe mich im Spiegel angeschaut und gefragt, ob ich das eigentlich noch bin?“, erzählt er heute. Die Routine des Förmlichen, die klaren Regeln und Abläufe, sie engten ihn ein. Er wagt den Sprung und macht sich selbstständig. Er berät, er schreibt, er gibt Seminare, er tritt im Fernsehen auf. Doch den Schlüsselmoment seiner Selbstständigkeit, den kann man bis heute im Internet finden und anschauen.

2009 reist der Sommelier nach New York, um mit dem Wein-Unternehmer Gary Vaynerchuk zu sprechen. Dieser galt damals als Internet-Visionär der Branche. Vaynerchuk schlägt Thoma vor, das Gespräch auf Video aufzunehmen. Als das Video veröffentlicht ist und die ersten Mails und Rückfragen in seinem digitalen Postfach landen, ist er überzeugt. „Endlich nicht nur senden, sondern auch empfangen! Das hat mich enorm fasziniert.“



niert“, sagt er. Und so entwickelt er sein eigenes Medium: Er setzt sich auf das Sofa in seinem „Wein-Pool“, stellt eine Kamera auf und beginnt zu erzählen. Er verkostet Weine und teilt das Wissen. Seine Fangemeinde wächst schnell, denn Thoma ist ein guter Erzähler. Jemand, der schnell und pointiert spricht und dabei niemals abgehoben wirkt.

Als Anschauungsmaterial für seinen Videokanal wählt er anfangs Weine, deren Winzer er kennt und die er mag. Als immer mehr fragen, wo sie die Flaschen kaufen können, beginnt er, eine kleine Menge zu importieren und weiterzuverkaufen. „Lange war ich nur ein Hobbyhändler. In den ersten Jahren haben wir das meiste selbst getrunken“, gesteht er.

Mittlerweile braucht Thoma für sein Unternehmen ([www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de)), das er mit Ehefrau Bianca Ganson betreibt, ein Logistiklager in Süddeutschland und beschäftigt sieben Mitarbeiter. Bald zieht die Mannschaft in ein neues Headquarter um, denn der alte Ort ist schon lange zu klein. Mit

zehn Weingütern fing er an, heute hat er rund 70 im Programm. „Es ist mir wichtig, dass wir Exklusivität bieten und ausschließlich Familienbetriebe im Programm haben“, sagt er. Und die Menschen lieben seine Weine, die sie nur hier bekommen, und vor allem seine Sprache: locker und unkompliziert.

Immer wieder spricht Thoma davon, wie ihn der Dünkel der Weinbranche manchmal langweilt. „Natürlich habe ich mehr Spaß am Wein, je mehr ich mich auskenne. Doch das heißt nicht, dass man mit mehr Wissen hochnäsiger sein muss“, sagt der Master Sommelier. Genau das kommt gut an.

Und im Internet findet er die passenden Menschen: eine Community, die extrem weinbegeistert ist, doch keine Lust auf das Bohei drumherum hat. „Man kann mit einem Gutsriesling oder Beaujolais durchaus mehr Spaß haben als mit einem Grand Cru“, sagt er.

HERR DER WEINE, aber auch der Gläser: In seiner Vitrine hat Hendrik Thoma für jedes Gewächs das passende Glas parat

Das Video ist sein Format geblieben. Mehrmals die Woche sitzt Thoma vor der Kamera. Über 500 Folgen hat er aufgezeichnet, und es sind viele kleine Serien dazugekommen. Mal filmt er sich dabei, wie er sein Altglas wegbringt und die ausgetrunkenen Flaschen kommentiert: „Make your Altglascontainer great again“ – so hat er die Serie genannt. Eines der beliebtesten Videos zeigt, wie der Sommelier versucht, mit verbundenen Augen den Unterschied zwischen einer 10 Euro und einer 100 Euro teuren Weinflasche zu identifizieren.

Der Kontrast zu früher ist enorm: Während im Restaurant vor allem die große Klassik die Arbeit bestimmte, hat er heute mit zahlreichen Punks der Szene zu tun. Und ist in gewisser Weise selbst einer geworden. ■

NEWS  
&  
TERMINE

**NEUES LEICHTGEWICHT**

Der Verband Deutscher Prädikatsweingüter hat eine neue Flasche für seine Großen Gewächse eingeführt. Sie ist 200 Gramm leichter als bisher. Ein Meilenstein in der Nachhaltigkeitsstrategie, denn der größte CO<sub>2</sub>-Treiber in der Produktionskette des Weins ist die Flasche. Mit der neuen Variante schafft der Verband deutliche Einsparungen.

[www.vdp.de](http://www.vdp.de)

**DIE SCHWEDEN LIEBEN DEUTSCHEN WEIN**

Während der Weinabsatz in Schweden insgesamt um 0,5 Prozent gesunken ist, stieg der Verkauf deutscher Weine um 9 Prozent. Sie kommen im Weißweinssegment nun auf einen Marktanteil von 12 Prozent.

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

**TRAUER UM VISIONÄR**

Graf Alexandre de Lur Saluces, der das legendäre Weingut Château d'Yquem im Bordeaux über 36 Jahre lang leitete, ist verstorben. Sein Onkel hatte das Gut nach dem Ersten Weltkrieg gekauft, de Lur Saluces war bis 2004 alleiniger Chef. Zuletzt kümmerte er sich um das Château de Fargues.

[www.yquem.fr](http://www.yquem.fr)



**Spezialitätenkaffee zu gewinnen!**

Die deutsche Kaffeewelt wäre ohne die Marke Melitta nicht vorstellbar. Nun hat die Melitta Manufaktur Spezialitätenkaffees auf den Markt gebracht: Die Rohkaffees stammen von Kleinbauern, kleineren Plantagen und Kooperativen und sind oft nur in geringen Mengen verfügbar. Die hochwertigen Kaffees werden dann in der Manufaktur sorgsam in Trommelröstern veredelt. Perfekt zum Entdecken! Wir verlosen 10 Gewinnpakete mit jeweils 5 Kaffeesorten. Einfach den QR-Code scannen und mitmachen, Teilnahmefrist ist der 13. Oktober.



*„Der Klimawandel wirkt sich schon seit 30 Jahren in der Champagne aus. Wir haben ihn als Chance gesehen und konnten häufiger einen Jahrgangschampagner erzeugen. Nachhaltiger Weinbau und respektvoller Umgang mit der Natur sind Herausforderungen, denen wir uns gern stellen.“*

JEAN-BAPTISTE LECAILLON, KELLERMEISTER  
IM CHAMPAGNERHAUS ROEDERER,  
BEI DER VORSTELLUNG DER NEUEN COLLECTION 244, DESSEN BASIS  
DIE LESE 2019 IST. [WWW.BREMER-WEINKOLLEG.DE](http://WWW.BREMER-WEINKOLLEG.DE)



**Flower-Power**

Die Lupine ist die typische Blume Istriens. Das Weingut und Hotel Meneghetti im istrischen Bale (Kroatien) hat ihr einen monumentalen Skulpturengarten gewidmet. In Zusammenarbeit mit dem belgischen Künstler Arne Quinze ist eine beeindruckende Fläche aus Farben, Formen und Licht entstanden. [www.meneghetti.hr](http://www.meneghetti.hr)

PERFEKTES PAAR



## Rauch auf Lager

Die Kombination von Speise und Getränk ist mitunter gar nicht einfach. Deshalb stellen wir hier regelmäßig perfekte Paare vor. Folge 1: **Räucherschinken** und **Lagerbier**

KEINE FRAGE, so ein Schwarzwälder Schinken mit seiner deutlichen Salzigkeit, dem herzhaften Speckgeschmack und seiner markanten Rauchnote ist kein leichter Sparringspartner für ein Getränk. Hier kommt Bier zum Zug, und zwar kein herbes Pils oder IPA (Indian Pale Ale), sondern ein helles obergäriges, sanft schmeichelndes Lagerbier wie das der Brauerei Härle aus dem Allgäu: Süße Karamellnoten, Malz und ein nussig-fruchtiger Nachhall fangen die Schinkenaromen des Tannenholz-Rauchs und der Gewürze geschmeidig auf. Ein gelungener Paarlauf für den Apéro am Abend oder eine zünftige Brotzeit.

- Schwarzwälder Schinken, Tannenhof, 100 g € 3,99, [www.essbella.de](http://www.essbella.de)

- Lagerbier Hell, Härle, 0,5 l € 2,19, [www.bierlinie-shop.de](http://www.bierlinie-shop.de)

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS



Hier die Petition unterstützen!

## GENUSS IN GEFAHR!

Leidenschaft für kulinarische Meisterwerke steht für uns an erster Stelle. Wir lieben es, unsere Gäste zu verwöhnen und besondere Momente zu kreieren.

Die geplante Erhöhung der Mehrwertsteuer von 7 % auf 19 % wird nicht nur für uns Gastronomen, sondern für alle schwerwiegende Folgen haben: Der Restaurantbesuch wird für viele zur Seltenheit – Restaurantschließungen sind die Folge. Die gastronomische Vielfalt geht verloren!

Gemeinsam können wir das verhindern – unterstützen Sie unsere Petition für den Erhalt der derzeitigen Regelung und damit auch der Genussmomente!



RIVER mit dem zarten Frauengesicht auf Porzellan ist von dem Roman „Der Traum der roten Kammer“ inspiriert, einem chinesischen Pendant zu „Romeo und Julia“. Ø 21 cm, 4er-Set € 154, [www.ibride-design.com](http://www.ibride-design.com)



# SHOWTIME

Weißer Teller? Sehr schön. Aber aktuell liegen Modelle im Trend, die auch ohne Speisen darauf ganze Geschichten erzählen und mit ihren Motiven jede Tafel – oder Wand – in einen Augenschmaus verwandeln

TEXT UTA ABENDROTH



1

2



3

1

**SHABBYCHIC** von

Piero Lissoni umfasst 15 Dekore, darunter diesen zart gezeichneten Fischreiher. Der italienische Designer will damit die Tradition alten Porzellans wieder aufleben lassen. Ø 27 cm, € 41,50, [www.schoenhuberfranchi.it](http://www.schoenhuberfranchi.it)

**2 AMAZÓNIA** bannt die faszinierende Flora und Fauna Amazoniens auf Porzellan. Ø 20 cm, € 35, [www.vistaalegre.com](http://www.vistaalegre.com)

**3 OTHONA** wird in einem Atelier in Paris aus Keramik handgefertigt und mittels Stempeltechnik dekoriert. Ø 24, € 128, [www.astierdevillatte.com](http://www.astierdevillatte.com)

**4 SILHOUETTE** von Bodo Sperlein hat einen Farbverlauf, bei dem die Intensität zum Rand hin abnimmt. Ø 16 cm, € 30, [www.dibbern.de](http://www.dibbern.de)

**5 EURYDICE** ist ein Entwurf des Künstlers und Filmemachers Jean Cocteau. Der Franzose war fasziniert von den tragischen Helden der Mythologie. Ø 27 cm, € 87, [www.raynaud.fr](http://www.raynaud.fr)

**6 DOTTY DRAGON FLY** zeigt eine Libelle, die von einer 22-karätigen Goldlinie am Tellerrand gerahmt wird. Ø 21 cm, etwa € 72, [www.rorydobner.com](http://www.rorydobner.com)

**7 SILHOUETTE 1** ist ein Kunstteller von Heike Baltruweit, der mit keramischen Farben bedruckt ist. Ø 21 cm, € 79, [www.steenart.de](http://www.steenart.de)

4



6



5



7





1



2



3



4

**1** **ORTIGA** ist ein tiefer Teller, dessen Dekoration vom Jugendstil inspiriert ist. Ø 21 cm, 2er-Set € 265, [www.reflections-copenhagen.com](http://www.reflections-copenhagen.com)

**2** **EDITION SOLITUDE** von Laura Straßer ist eine auf 260 Teile limitierte Kollektion, die ihre Ideen rund um Schloss Solitude in Stuttgart fand. Preis auf Anfrage, [www.laura-strasser.de](http://www.laura-strasser.de)

**3** **INSTALLATION MURALE TABLE** setzt Akzente mit Tellern an der Wand und nicht auf dem Tisch. Die Motive zeichnet die Künstlerin Véronique Joly-Corbin mit einer Feder. Ø 19 – 26 cm, 7-teiliges Set, € 850, [www.empreintes-paris.com](http://www.empreintes-paris.com)

**4** **LES CHAMPIGNONS** wird aus feinem Limoges-Porzellan gefertigt und von Hand bemalt. Zur Wahl stehen verschiedene Pilze mit je einem kleinen Insekt. Ø 26 cm, € 200, [www.pinto.fr](http://www.pinto.fr)

**5** **HERBARIAE** stammt aus der Feder von Christian Lacroix. In der Mitte des mintgrünen Tellers prangt eine Lotusblüte; auf anderen Farben erblühen unter anderem Päonien oder Mohnblüten. Ø 23 cm, € 40, [www.vistaalegre.com](http://www.vistaalegre.com)

**6** **PARNASSE** zeigt weibliche Statuen im Park, die von Pflanzen überwuchert werden. Ø 27 cm, 2er-Set € 101, [www.ibride-design.com](http://www.ibride-design.com)



5



6



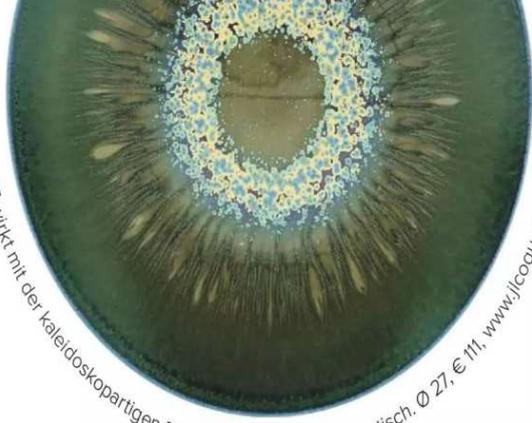
## FISCHE, PILZE, BLÜTEN – DIE NATUR ALS GRENZENLOSE INSPIRATIONSQUELLE

AMAZÔNIA schöpft aus dem Vollen bei der Flora und Fauna Mittel- und Südamerikas.



**OB FÜR DEN TISCH ODER  
DIE WAND: PORZELLAN  
IST KUNST FÜR GENIESSER**

CYCLONE

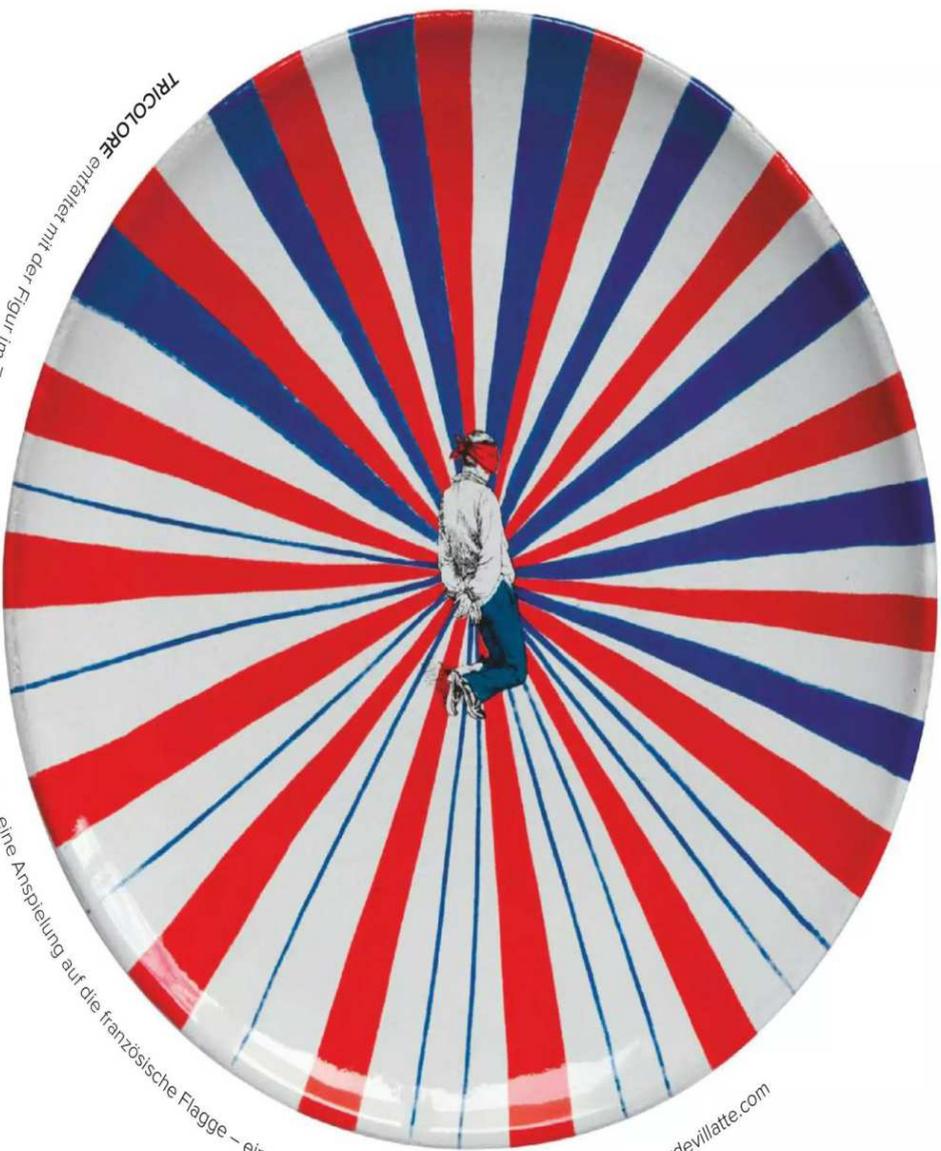


wirkt mit der kaleidoskopartigen Dekoration geradezu hypnotisch. Ø 27, € 111, [www.jlcoquet.com](http://www.jlcoquet.com)

TEMA E VARIAZIONI N. 119 zeigt das Gesicht der Opernsängerin Lina Cavalieri auf einem Globus. Das Porzellanschmuckstück ist als Wanddekoration gedacht oder als Zierteller für die Tafel. Ø 26 cm, € 160, [www.fornasetti.com](http://www.fornasetti.com)



TRICOLORE entfällt mit der Figur im Zentrum der blauen, weißen und roten Linien – eine Anspielung auf die französische Flagge – eine optische Sogwirkung. Ø 20,5 cm, € 102, [www.astierdevillatte.com](http://www.astierdevillatte.com)



## ABSTRAKT, DETAILGETREU, VERRÜCKT: TELLER ALS COOLE STATEMENT-PIECES

1



3



2



4

**1 BLUE**

**MYKONOS** weckt

Assoziationen an Wasser, das an den Strand schwappt. Das Limoges-Porzellan ist von strahlendem Weiß. Ø 27 cm,

€ 105, [www.jlcoquet.com](http://www.jlcoquet.com)

**2 PISCIBUS** erfüllt eher dekorative denn alltagstaugliche Zwecke. Die sechs Teller im Vintage-Look sind naturgetreu mit schillernden Fischen bemalt. Ø 31 cm, 6-teiliges Set, € 2100, [www.fornasetti.com](http://www.fornasetti.com)

**3 CLASSICS ON ACID** zeigt eine Landschaft, die zu schmelzen scheint. Originell ist der unregelmäßige Rand, der mit einer roten Linie betont wird. Ø 21 cm, € 44, [www.seletti.it](http://www.seletti.it)

**4 BLUE ARTICHOKE FEAST** versinnbildlicht die Küche von Yotam Ottolenghi mit einer stilisierten Artischocke auf cremefarbener Keramik. Ø 19 cm, € 20,50, [www.serax.com](http://www.serax.com)

**5 X THOMAS VAN HECKE 3** ist eine Kooperation der Keramikerin Sophie Masson und des Grafikers Thomas Van Hecke. Die Porzellanteller für die Wand gibt es mit drei Motiven und in einer Auflage von jeweils 50 Stück. Ø 25,5 cm, € 65, [en.sophiemasson.com](http://en.sophiemasson.com)

**6 OSORIO** erweist der Figur Ema aus dem Film „Am Ufer des Flusses“ seine Reverenz. Ø 21 cm, 4er-Set € 153, [www.ibrdesign.com](http://www.ibrdesign.com)

design.com **ff**

5



6



# HINK PASTETEN MANUFAKTUR

**5€**  
Gutschein\*  
mit dem Code  
**FE23MAG**

Das ist Feinkostgeschichte, wie sie im Buche steht:  
Seit mehr als 80 Jahren stellt die Wiener Manufaktur Hink edle, handgemachte Pasteten nach traditionellen Rezepturen her. Würzig-fruchtige Pasteten, die pur nur auf einer Scheibe Sauerteigbrot am allerbesten sind und gern mit einem Glas Rotwein dazu.  
Noch mehr Auswahl finden Sie bei uns im Shop:  
[www.der-feinschmecker-shop.de](http://www.der-feinschmecker-shop.de)



## Creme Kobe Beef Austria.

„Kobe Beef Austria“ ist ein mürbes, fein marmoriertes Fleisch mit nussigem Aroma. Genießen Sie diese seltene Delikatesse vom wahrscheinlich besten Rindfleisch der Welt.  
(145,38 Euro / kg), 130 g.  
Art. Nr.: 1431293 | 18,90 €



## Paté vom Mangalitzta-Schwein.

Genießen Sie die Paté als österreichischen Tapas-Klassiker, zum Baguette oder auf einer Scheibe dunklem Sauerteigbrot mit einem Salat oder zur Käseplatte.  
(130,00 Euro / kg), 130 g.  
Art. Nr.: 1431269 | 16,90 €



## Corned Beef vom Jungstier.

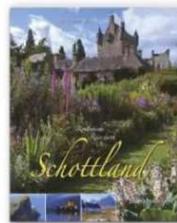
Wird kalt oder warm serviert, schmeckt als Brotzeit auf getoastetem Weißbrot mit etwas Estragonseinf.  
(61,43 Euro / kg), 210 g.  
Nr.: 1431285 | 12,90 €



## Benriach Single Malt Whisky „The Sixteen“, 16 Jahre.

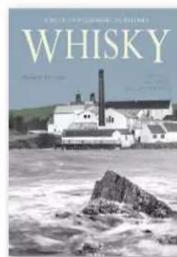
Der „Benriach The Sixteen“ ist ein Single Malt Whisky aus der berühmten schottischen Region Speyside entlang des Flusses Spey. Die Whiskys aus der bekannten Gegend haben etwas gemeinsam: Sie sind eher rund mit feingliedrigem Körper, elegant und floral und wenig bis gar nicht getorft.

(108,57 Euro/Liter), 0,7 l, 43% Vol.  
Art. Nr.: 1443011 | 76,00 €



## Romantische Reise durch Schottland.

Über 360 atmosphärische Fotografien zeigen schottische Lieblingsorte zu allen Jahreszeiten, denn im Herbst und Winter entfaltet das Land einen ganz besonderen Zauber. 26 x 26 cm, 192 S., 365 Abb., 1 Karte, geb.  
Art. Nr.: 1402749 | Statt 29,95 €\*\* nur 14,95 €



## Whisky. Schottlands legendäre Destillieren.

Ein beeindruckendes Porträt schottischer Destillieren des renommierten Whiskyexperten Charles MacLean. Ein unverzichtbarer Band über den Scotch Whisky. 25 x 29,5 cm, 288 S., zahlr. Abb., geb.  
Art. Nr.: 1064037 | Originalausgabe 39,90 € als Sonderausgabe\*\*\* 24,95 €

# DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT

## Prämiert im FEINSCHMECKER Balsamico-Test

### Balsamicoessig Modena Serie 10, Bio.

Bio-Balsamicoessig aus Modena, gewonnen aus gekochtem Bio-Weinessig, der mindestens 60 Tage lang in Holzfässern reift. Passt bestens zu Salaten, gekochtem Gemüse, Fleisch und Meeresfrüchten, Kartoffeln, Eier, Käse oder Desserts wie Obstsalat, Vanilleeis, Pfannkuchen und Erdbeeren.

(119,60 Euro/Liter), 250 ml, enthält Sulfite, bio-zert.

Art. Nr.: 1462024 | 29,90 €



TEST-SIEGER



### Balsamicoessig aus Modena PGI Velvet Bordeaux.

Balsamico-Essig aus Modena, gewonnen aus gekochtem Most von Trebbiano- und Lambrusco-Trauben und Weinessig. Flüssig, glänzend intensiv braun, angenehm dick und samtig. Unsere Pairing-Empfehlungen: mit gegrilltem Gemüse, geräuchertem Lachs, Canapés, Pasta, Pizza, Risotto, Fisch, gebratenem oder gegrilltem Fleisch, mit Käse, Foie Gras, Erdbeeren und Pudding.

(199,60 Euro/Liter), 250 ml, enthält Sulfite.

Art. Nr.: 1461982 | 49,90 €

### IHRE BESTELLMÖGLICHKEITEN:

Das ganze Sortiment auf:  
[www.der-feinschmecker-shop.de](http://www.der-feinschmecker-shop.de)

24 Stunden Bestellannahme:  
Telefon: 030 / 469 06 20 | Fax: 030 / 465 10 03



JETZT EINFACH UND SCHNELL ONLINE BESTELLEN

Mit diesem QR-Code können Sie Ihre Bestellung ganz bequem online aufgeben.

\* Der Gutscheincode gilt einmalig ab einem Warenwert von 60 € bis zum 31.12.2023.  
Gültig nur für Produkte im FEINSCHMECKER-SHOP, ausgenommen preisgebundene Bücher.

\*\* aufgehobener, gebundener Ladenpreis \*\*\* Ausstattung einfacher als verglichene Originalausgabe

# „Mit Weiß komme ich besser durch die Nacht“

Heino Ferch ist unser **Weingourmet 2023**. In der Reihe „Allmen“ brilliert er als smarterer Lebenskünstler und Connoisseur, auch privat genießt er gern. Ein Gespräch über Wein und Genuss im Hotel Adlon, Berlin

INTERVIEW **DEBORAH MIDDELHOFF**



**DER FEINSCHMECKER: Ein eleganter Ort, die Aussicht auf ein großartiges Menü – womit starten Sie für gewöhnlich in einen besonderen Abend? Champagner oder Gin Tonic?**

Heino Ferch: Geht beides, je nach Stimmung. Wenn Gin Tonic, dann meist klassisch mit Hendrick's und Gurke. Aber sehr gern Champagner. Schön kalt, auch mal mit Eiswürfel. Ein Frevel, ich weiß. Zu Hause geht er vor dem Öffnen nach der Kühlung immer noch eine halbe Stunde ins Eisfach.

**Was kommt danach ins Glas: Die Weinbegleitung oder suchen Sie lieber selbst eine Flasche aus der Karte aus? Lassen Sie sich gern überraschen?**

Die Weinbegleitung, ich vertraue dem Sommelier. Sonst bleibe ich bei dem hängen,

was ich sowieso kenne. Empfehlungen und Neues zu entdecken finde ich spannender.

**Wann begeistert Sie ein Sommelier?**

Wenn er mich mit den Geschichten zu den Weinen verzaubert. Im „Atelier“ in München hatte ich kürzlich einen rauchigen Wein zum Fisch. Dazu die Geschichte des Sommeliers – der Schiefer im Boden, der dieses Aroma prägt usw. Das zu erfahren, ist doch spannend.

**Eine Flasche für einen entspannten Abend – weiß oder rot?**

Weißwein. Das kommt aus meiner Zeit in Österreich. Natürlich auch mal einen Bordeaux oder einen roten Österreicher, wenn viel Zeit ist. Ich trinke den gern, aber er wird mir irgendwann hart auf der Zunge. Mit Weiß komme ich besser durch die Nacht.

**Gibt es eine Lieblingsrebsorte? Sauvignon Blanc aus der Steiermark?**

Sehr gern, aber auch Grüner Veltliner. Ich habe in der Steiermark viel gedreht. Es gibt dort tolle Winzer: Tement, Polz, die waren da gleich um die Ecke, das hat geprägt. Die Frische des Sauvignon Blanc mag ich sehr, ich liebe aber auch den steinigen Geschmack von Südafrika und Neuseeland.

*Zum Auftakt: 2020 Riesling Kabinett Große Lage Dorsheim Goldloch, Weingut Joh. Bapt. Schäfer, ein Versteigerungswein.*

Hm, sehr frisch ...

**Gelbe Früchte, tolle Struktur, Eleganz – ein würdiger Start in den Abend. Was sind für Sie besondere Weinmomente?**



HEINO FERCH  
als Johann Friedrich von Allmen  
in dem Film  
„Allmen und das  
Geheimnis des  
rosa Diamanten“

Gute Gesellschaft. Anlässe wie dieser, gut essen gehen. Wenn Freunde große Flaschen mitbringen und man gemeinsam eine Doppelmagnum, in der der Wein anders gereift ist, zelebriert. Und der erste Schluck, der ist immer ein großer Moment. Weil das ein Geschenk ist, weil man in dem Moment ausatmet, die Dinge fließen lässt.

*Die Vorspeise: Variation von der ungestopften Bio-Entenleber aus den Landes.*

Sehr elegant ist der Kabinett dazu! Diese leichte Süße und Frische ... Passt toll!

**Das würde auch Johann Friedrich von Allmen zu schätzen wissen, den Sie in der Verfilmung von Martin Suters Kriminalromanen spielen. Wie kam es dazu?**

Das ist eine verrückte Geschichte: Nach „Adlon“ fragte mich der Produzent, was ich gern als Nächstes spielen würde. Meine Frau hatte gerade zwei Bücher der Allmen-Reihe von Martin Suter gelesen und meinte: „Das musst du spielen.“ Mein Produzent wollte sich kümmern, aber die Rechte waren weg. Ein Jahr später traf ich einen anderen Produzenten, mit dem ich auch schon viel gedreht hatte, er wollte unbedingt wieder mit mir arbeiten. Ich sagte, ich hätte da was gehabt, hätte nicht geklappt, Suter und so weiter, und schließlich sagt er: „Das bin ich, ich habe die Rechte.“ Ein halbes Jahr später haben wir den ersten „Allmen“ gedreht.

**Allmen ist ein Zürcher Lebenskünstler, der trotz chronischen Mangels an finanziellen Mitteln in Sachen Lebensart keine Kompromisse macht. Wer hat ihm sein Profil gegeben?**

Die Frage war: Wie kann der Allmen aussehen? Ich hatte einen entfernten Freund beim Polo in einer bestimmten Situation gesehen und wusste, so muss er sein, die Haare blond wie in den 80ern. Ich wusste, wir müssen was mit Perücke machen. Im Grunewald haben wir dann ein Fotoshooting gemacht mit Klamotten und haben geguckt, welches Vorbild wir nehmen könnten. Alle klassischen Dandys standen zur Debatte: Cary Grant, die ganzen Hollywoodgrößen. Schließlich sind wir bei der Matte von Brian Ferry hängen geblieben, der britische Dandy. So ist Allmen entstanden.

**Er ist ein smarterer Hedonist und Meister der Selbstironie, der in jeder Lebenslage den Moment zu genießen weiß, und er ist ein absoluter Connaisseur ...**

Suter hat mit Allmen quasi den Jedermann erschaffen. In ihm vereint sich die ganze Sehnsucht, die wir Deutsche haben, in diesem ganzen Preußentum, mit dieser Disziplin, die wir schon mit der Muttermilch eingesogen haben. Was Allmen macht, das würden wir doch nie tun. Er sagt einfach: „Anything goes“. Keiner würde sich doch für 8000 Euro einen Anzug schneidern lassen, wenn nichts mehr geht. Aber Allmen sagt: „Ich kann der Umwelt nicht mit unangemessener Kleidung auf die Nerven gehen.“ Oder: „Risiko ist gewissermaßen das Gewürz, das dem Gleichmut des Alltags den Hauch der Ewigkeit verleiht.“ Großartige Sätze, die der Autor eingebaut hat, und die diese Sehnsucht nach Leichtigkeit oder der

Selbstverständlichkeit offenbaren, die uns abhandengekommen ist.

**Weil wir uns ständig selbst optimieren ...**  
Genau. Weil wir in diesem kleinen Deutschland mit 80 Millionen Einwohnern eines der effektivsten Länder der ganzen Welt sind. Hier wird so viel geleistet, es wird alles nach Leistung und Erfolg bewertet. Und dieser Druck, der auf uns allen lastet, dass das nächste Jahr immer noch besser wird als das davor – das ist ein Fluch!

**Was können wir also von Allmen lernen?**  
Dieses Zutrauen, dass es schon wird. Das Vertrauen in das intuitive Gefühl, ich mach's jetzt, wenn mir danach ist. Ich verliere mich in diesen Abend, in diese Frau, in diese Gefahr oder in was auch immer. Ohne gleich zu denken: Was ist morgen um 10? Den Moment genießen, das macht Allmen par excellence. Mit allen Schwächen. Er sagt einfach: „Geht schon, Carlos.“ Sein Diener und er leben ja fast wie in einer Ehe. Ein raffiniertes Konstrukt, das der Suter geschaffen hat. Er findet übrigens, dass diese Filme die schönsten Umsetzungen seiner Romane seien. Das freut mich natürlich sehr.

**Ein bisschen Allmen täte uns allen gut ...**  
Total. Wir sollten uns selbst nicht immer so ernst nehmen, sondern manches mit Augenzwinkern sehen. Allmen sagt ja auch: „Ich bin nicht pleite, ich bin überinvestiert.“

*Zweite Vorspeise: Kaisergranat, sanft gebraten in brauner Butter, mit Pfifferlingen, Blumenkohlcouscous, Salzzitrone, Krustentierbisque. Dazu Pouilly-Fuissé Sur La Roche, Domaine Barraud, Mâconnais, 100 Prozent Chardonnay.*

Sehr fein ... Die Nase war kräftiger, als er tatsächlich schmeckt.

**Wieder viel Eleganz. Auch das eine Eigenschaft von Allmen, er ist ein Mann mit Manieren. Man könnte meinen, gute Manieren gelten heute als altmodisch ...**

*Tomatenpüree, gebläunte rote Zwiebel.  
Dazu 2015 Riesling Auslese Graacher Dom-  
probst trocken, Weingut Max Ferd. Richter.*

Du hältst einer Frau die Tür auf, und vor Jahren noch habe ich gedacht, ich höre nicht richtig: „Kann ich selber!“ Das hat sich jetzt aber zum Glück wieder relativiert.

**Allmen hat immer ein Glas in der Hand ...**  
Und eine Zigarette ...

**... dabei ist Alkohol am Set verboten. Haben Sie alkoholfreien Sekt schätzen gelernt oder wie finden Sie ihn?**

Ungenießbar. Wir hatten jetzt San Bitter von Pellegrino, das sieht aus wie Campari und war ok. Aber Allmen hatte dieses Mal eine Szene mit Jojo, wo sie auf dem Boden liegen nach erfülltem Sex. Es war schon 3 Uhr nachts, sie wollten den Stecker ziehen, aber wir bestanden darauf, noch zu Ende zu drehen. Und sagten: „Andrea, Spumante!“ Das war das einzige Mal, sonst ist tatsächlich alles alkoholfrei. Und damit es bei jeder Klappe wieder prickelt, kommt oben Salz rein.

**Allmen sagt über ein Restaurant, es sei ein Tempel, in dem es nicht um die Nahrungsaufnahme gehe, sondern um gewisse Momente des Glücks. Wann begeistert Sie ein Restaurant?**

Da kann ich nur ganz einfach auf den „Club 55“ in Saint-Tropez kommen: Sonne, Füße im Sand, barfuß, Wasser, sehr gute einfache Küche, Service, Aufmerksamkeit. Und eine kleine Karte. Wenn man mich kennt und man nicht auf einen Tisch warten muss. Und wenn ich mich willkommen fühle. Wo es heißt: „Pas de problème! Kriegen wir hin.“ Und der Service mit einem Lächeln da ist. „Fünf Minuten ... Champagner!“ Wenn's länger dauert, gibt's einfach ein zweites Glas. Pas de problème! Dann ist dir alles egal. An solchen Orten bin ich gerne Gast.

**Ist geteilter Genuss der schönere?**

Geteilt, ja, in kleinerem Rahmen, zu zweit, keine großen Gesellschaften. Aber ich kann auch allein genießen. So wie hier im Adlon an der Bar. Weil ich mich da gern hinsetze, das Manuskript lese, abtauche. Oder später am Abend auf ein Glas Wein, zurücklehnen, die Festplatte löschen. Aber ideal ist es, zu viert oder zu sechst zu genießen, das macht am meisten Spaß.

*Zwischengang: Rotbarbe, mit heißem Öl übergossen, die Schuppen haben Crunch,*

Ist der gut! Pur, frisch, sommerlich ...

**Mit der Rotbarbe ab ans Mittelmeer ... Und von dort in den Norden, nach Spitzbergen. Ihr neues Filmprojekt ist brandaktuell und hat auch mit Essen und Ernährung zu tun: „Die Saat“ spielt in Spitzbergen. Es geht um ein Saatgutlager, in dem Samen der 21 wichtigsten Nutzpflanzenarten aufbewahrt werden, um die Ernährung der Weltbevölkerung im Katastrophenfall zu sichern. Es geht um kriminelle Strukturen der Industrie.**

Das Thema ist: Wer kriegt vom Kuchen das größte Stück ab? Es geht um Politik, Machenschaften, Deals, Lobbyismus. Das ist sehr aktuell. Denn es gibt den Weizen, der viermal im Jahr ohne Hilfe und ohne Zusätze blüht, doch schon längst! Der wird nur zurückgehalten, weil alle ihr Glyphosat verkaufen wollen, damit es ordentlich Geld in die Kasse bringt.

**Haben die Dreharbeiten Ihre Sichtweise auf die Landwirtschafts- oder Lebensmittelindustrie noch einmal verändert?**

Ja, klar. Meine Rolle, die Hauptrolle, ist die des Kommissars, der nach Spitzbergen hochfährt und seinen Neffen sucht, der dort Urlaub macht, aber verschollen ist. Er sieht vor Ort nach und kommt dann drauf, was sein Neffe eigentlich da oben will. Dass er nämlich hinter der Saatgutfirma her ist, die einerseits den internationalen Global Seed Vault mitfinanziert, in dem in einem alten Bergwerk 800.000 Samen von Getreide, Reis und anderen Nahrungsmitteln eingelagert sind. Eine Firma, die aber andererseits mit allen Mitteln und brutal ihre eigenen ökonomischen Interessen durchzusetzen versucht. Das gibt einem schon zu denken.

**Ein brisantes Thema – Saatgut-Konzerne wie Monsanto werfen auch in der Realität elementare Fragen auf. Wie politisch darf ein Kommissar da sein?**

Der muss gar nicht politisch sein. Der muss die Zuschauer nur mitnehmen, dann stellen sie selbst die richtigen Fragen. Die Geschichte ist wirklich gut gemacht. Es ist ein Sechsteiler, der im Dezember in der ARD läuft und in der Mediathek abrufbar sein wird. Der Film hat ein wichtiges Anliegen, spielt in Spitzbergen, München und Brüssel,

thematisiert politische Fragen und kriminelle Machenschaften und ist bewegend und spannend.

*Hauptgang: Perlhuhn im Crêpementel mit australischem Wintertrüffel, Trüffeljus, Sellerie, Piemonteser Haselnuss, Sauce Albufeira, knusprige Röllchen mit Innereien und frischem Trüffel. Dazu 1998 Barolo Oddero Rivera di Castiglione.*

Großartig! Der ist unglaublich elegant. Er wirkt so jung ...

**Ja, er hat noch eine fast jugendliche Frische – perfekt gereift. Ein exzellentes Menü, erstklassige Weinpaarungen – viel mehr geht nicht. Was gibt es bei Ihnen an einem solchen Abend zum Abschluss – der perfekte Absacker?**

Eigentlich das, womit ich angefangen habe – Champagner. Kommt aber drauf an, was es vorher gab. Aber zum Schluss noch mal ein Glas eiskalten Champagner, dieses kühle Prickeln – das ist einfach wunderbar!

*Sommelier Hans-Martin Konrad: Vorher noch einen Schluck Rotwein?*

Ich glaub', wir nehmen noch einen! ||

**HEINO FERCH**

Der in Bremerhaven geborene Schauspieler lebt am Ammersee. Nach dem Studium am Mozarteum in Salzburg folgten Engagements u.a. an der Freien Volksbühne Berlin, Schillertheater, Burgtheater und bei den Salzburger Festspielen. Neben vielen Rollen in TV-Filmen spielte Heino Ferch in Kino-Erfolgen wie „Comedian Harmonists“, „Der Untergang“ und „Der Baader Meinhof Komplex“. In dem TV-Dreiteiler „Das Adlon. Eine Familiensaga“ (2013) ist er Louis Adlon, Sohn des Hotelgründers. Seit 2016 ist Ferch in vier Romanverfilmungen von Martin Suter der Lebenskünstler Johann Friedrich von Allmen.

# HEISSE LIAISON

## ZIGARRE UND KAFFEE – DIESE PAARE HARMONIEREN

Es muss nicht immer Rum sein – wer sein Rauchvergnügen ohne Alkohol zelebrieren möchte, trinkt am besten einen Espresso dazu. Je nach Zigarre mit erstaunlichem Ergebnis

TEXT KERSTEN WETENKAMP

**K**affee zur Zigarre? Natürlich passt das! Schon weil die Tasse „Café“ in den Tabakmanufakturen der Karibik für die Arbeitspause unentbehrlich ist. Abends trinken viele Zigarrenroller gern Rum, Brandy oder Whisky zum blauen Dunst – am Nachmittag aber Kaffee. Lange Tradition hat diese Kombination natürlich dort, wo sowohl Kaffeesträucher als auch Tabakpflanzen angebaut werden – wie in Indonesien (Java), Brasilien, Honduras, Nicaragua, Kuba oder in der Dominikanischen Republik.

Welcher Kaffee harmoniert jedoch am besten zu welchen Zigarren? Die deutsche Zigarrenmanufaktur Arnold André aus Bünde, die in der Dominikanischen Republik ihre handgerollten Carlos André Longfiller herstellt, lässt deshalb jetzt sogar eigenen Filterkaffee und Espresso produzieren: Mit der Nürnberger Rösterei Bergbrand wurde Kaffee speziell für Zigarrenfans entwickelt. Für die Probe zu drei verschiedenen Zigarren wählten wir den kleinen Schwarzen. Geröstet aus 70 Prozent Arabica (Herkunftsgebiete Guatemala und Dominikanische Republik) und 30 Prozent Robusta (Indien), zeigt er eine seidige Crema, Noten von gerösteten Mandeln und Nüssen, getrockneten Süßkirschen, Zartbitter-Schokolade und eine dezente Säure von Orangen.

Zur hauseigenen „Carlos André Cast Off“ aus der Dominikanischen Republik ist er selbstredend perfekt abgestimmt: Die klassisch-schokoladigen Aromen des Espressos werden betont, die Noten von Mandeln, Nuss und Kakao machen



den Kaffee, pur oder auch mit einem Schuss Milch, in Kombination mit der Zigarre zu einem wunderbar würzig-schokoladigen Erlebnis. Ein stimmiges Vergnügen und eine harmonische alkoholfreie Alternative zum Pairing mit Rum oder Whisky.

Wie vielfältig die Kombination mit Kaffee ist, zeigt der Test mit einer kubanischen mittelstarken „Romeo Y Julieta Linea de Oro“: Sie verstärkt die fruchtigen und zitrischen Noten des Kaffees. Ist sie allerdings zu kräftig wie etwa eine Cohiba, überdeckt sie den Espressogeschmack. Ganz anders wiederum wirkt eine eher blumige Zigarre wie die „Flor de Selva“ aus Honduras: Sie betont die Süße des Espressos, lockt aber auch pfeffrige Noten aus der Reserve. **||**

### DER KAFFEE UND DIE ZIGARREN

- Carlos André Aficionado Blend Espresso, 250 g € 11,50, [www.cigarrenversand24.de](http://www.cigarrenversand24.de)
- Carlos André Cast Off, Robusto, Dominikanische Republik, 10 Stück € 140, [www.der-feinschmecker-shop.de](http://www.der-feinschmecker-shop.de)
- Romeo y Julieta Linea de Oro Nobles, Triangulares, Havanna, € 54, [www.casadelhabano-stuttgart.de](http://www.casadelhabano-stuttgart.de)
- Flor de Selva, Robusto, Honduras, € 10,40, [www.noblego.de](http://www.noblego.de)



## SÜDTIROL FÜR ALLE SINNE

Entdecken Sie auf der Fahrt von München nach Meran die Faszination eines DS 7 E-Tense (u. l.). In mediterraner Landschaft thront das Luxushotel Castel Fragsburg (o.) auf einem Felsporn 400 Meter über Meran und bietet spektakuläre Aussichten und Gourmetgenuss auf höchstem Niveau von Sterneköchin Anna Matscher (u. r.) im Restaurant „Zum Löwen“, Spitzenkoch Gerhard Wieser (o. r.) kocht für Sie in seinem Restaurant „Castel finedining“ im Hotel Castel. Edle Zigarren von Carlos André krönen den Freitagabend.





# Meister & Meisterliches

Seien Sie dabei und erleben mit uns vom 26.-28. Oktober ein **Genusswochenende de luxe** mit einmaligen Highlights in Merans traumhaftem Luxushotel Castel Fragsburg

# D

**DER FEINSCHMECKER KREIERT FÜR SIE** Kurztrips der Extraklasse. Besondere Erlebnisse, die für immer in Erinnerung bleiben. Das Motto „**Meister & Meisterliches**“ steht für hochkarätige Highlights aus Kulinarik, Kultur und Genusshandwerk, die wir zusammen mit unserer Partnerin Rita-Graciela Werner („Essence of Life“) kuratiert haben. Auf höchstem Niveau entdecken wir außergewöhnliche Destinationen und **die besten Köche**. Dieses Mal fahren Sie mit einem **DS 7 E-Tense** von München nach Südtirol. Das Relais & Châteaux Hotel Castel Fragsburg ist Ihr luxuriöses Hideaway. Genießen Sie exklusive Dinner mit den Sterneköchen Egon Heiss, Anna Matscher und Gerhard Wieser sowie besondere Tastings, etwa mit Premium-Zigarren von **Carlos André**. Sie möchten dabei sein? Bewerben Sie sich bis zum 10.10. per Mail mit Namen, Adresse, Telefonnummer und Geburtsdatum unter [meister@der-feinschmecker.de](mailto:meister@der-feinschmecker.de)! Die Teilnahmegebühr beträgt € 1390 pro Person. Infos: [www.feinschmecker.de](http://www.feinschmecker.de)



## IHR PROGRAMM

• Am Donnerstag, den 26. Oktober 2023, empfangen wir Sie morgens in München bei **DS.Automotive** mit feinem Fingerfood, kreiert von Münchens Spitzenkoch Otto Koch (u. I.). Nach einer kurzen Einführung fahren Sie mit einem **DS 7 E-Tense** nach Meran in das Fünf-Sterne-Refugium Castel Fragsburg – und erleben dabei Fahrspaß in einer neuen Dimension. Die exquisite Autolifestyle-Marke verbindet gekonnt raffiniertes Design, Nachhaltigkeit und modernste Technologie. Für einen feinen kulinarischen Zwischenstopp werden Sie ausgestattet mit einem bunten Picknickkorb von **Frischeparadies**. Nach dem Check-in und Welcome-Drink entdecken Sie bei einem Rundgang mit dem Eigentümer Alexander Ortner das Hotel Castel Fragsburg und die zugehörige Burg Castel Fragsburg Paternum. Abends genießen Sie im Restaurant „Prezioso“ ein erstklassiges Menü von Sternekoch **Egon Heiss**.

• Freitag führt Sie nach dem köstlichen Frühstück Royale auf der Terrasse die Kräuterpädagogin Renate De Mario Gamper in die Welt der Kräuter und Kastanien und deren Bedeutung in der herbstlichen Küche ein. Zum Lunch geht es ins Restaurant „Zum Löwen“ mit Spitzenköchin Anna Matscher. Danach können Sie nach Belieben ganz individuell Entspannung im Hotel genießen oder auch die idyllische Natur entdecken. Nachmittags präsentiert Ihnen das Haus **Arnold André** meisterliches Zigarrenhandwerk mit den Carlos André Premium-Longfillern. Am Abend erwartet Sie Sternekoch Gerhard Wieser im Restaurant „Castel finedining“ des gleichnamigen Hotels Castel und serviert ein hochkarätiges Gourmet-Menü. Der Tag endet anschließend gemütlich im Castel Fragsburg.

• Samstag fahren Sie nach dem ausgiebigen Frühstück Royale wieder mit einem **DS 7 E-Tense** sowie einem gefüllten Picknickkorb komfortabel zurück nach München zu **DS.Automotive**.



Zum Anmelden den QR-Code scannen!



# Willkommen im Club!

BESONDERE MOMENTE  
GEMEINSAM ERLEBEN

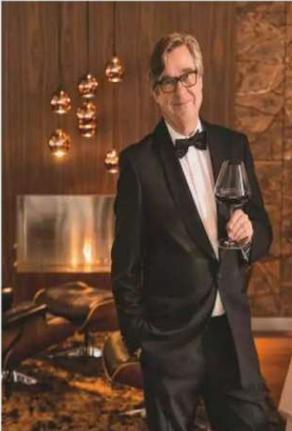


# Der Club für Genießer

Das Beste aus zwei Welten: Wein & Gourmet-Highlights im FEINSCHMECKER Club live erleben

SIE LIEBEN GUTES ESSEN, BESONDERE WEINE UND MÖCHTEN SPITZENKÖCHE UND -WINZER PERSÖNLICH ERLEBEN? Dann sind Sie im FEINSCHMECKER Club genau richtig! Er verbindet das Beste zweier Welten: außergewöhnliche Genussmomente auf Topniveau und besondere Weinverkostungen von Ikonen und Newcomern. Als Mitglied wählen Sie jetzt aus der größten Vielfalt an Erlebnissen und Vorteilen im deutschsprachigen Raum. Lernen Sie die besten Köche bei einzigartigen Events persönlich kennen, seien Sie mit uns bei Topwinzern zu Gast und verkosten mit Gleichgesinnten besondere Weine. Profitieren Sie von Vorzügen in vielen Hotels, Restaurants und Genuss-Shops und genießen Sie stets den persönlichen Kontakt zur FEINSCHMECKER-Redaktion. Sind Sie dabei?

## Besondere Genussmomente warten auf Sie



**RARE BOTTLE TASTING MIT JENS PRIEWE** Verkosten Sie am 2. Dezember 2023 in München Barolo und Barbaresco der renommiertesten Winzer des Piemont aus den Jahrgängen 2019 bis 1998, moderiert von dem Italien-Kenner und FEINSCHMECKER-Weinexperten Jens Priewe. Stärken Sie sich in der renommierten Weinhandlung Garibaldi mit Butternudeln und frischen Alba-Trüffeln, aufgespürt vom Trüffelsucher Ezio Costa.

**BRENNEREI ZIEGLER** Erleben Sie am 18. November in Freudenberg die Kult-Brennerei Ziegler ganz exklusiv mit einem Blick hinter die Kulissen und verkosten Sie im Felsenkeller jahrhundertalte Brände mit dem Brennmeister. Zum Lunch probieren Sie die verschiedenen Spitzenbrände sowie den neuen Whisky.

### Weitere aktuelle Termine:

- **8. DEZEMBER, HAMBURG:** Chef's Table by Cornelia Poletto – Küchentricks der Spitzenköchin in ihrer Cucina lernen mit gemeinsamem Dinner.
- **10. NOVEMBER, HEINSBERG:** Das beste Fleisch der Welt, präsentiert von Otto Gourmet. Erleben Sie ein exklusives Tasting verschiedener Sorten und ein Topmenü mit Wolfgang Otto persönlich.



## Ihre Vorteile

Als Mitglied genießen Sie Vorzüge in den Restaurants der Jeunes Restaurateurs Deutschland sowie in den deutschen Hotels von Relais & Châteaux, bei den Feinen Privathotels, in den Genießerhotels und Restaurants in Österreich und Südtirol sowie im Severin's Resort & Spa auf Sylt, im Castell Son Claret auf Mallorca, im Edelweiss Salzburg Mountain Resort, im Hotel Goldener Hirsch in Salzburg und im Hotel Sonnenhof im Tannheimer Tal. Außerdem profitieren Sie von attraktiven Rabatten bei Onlineshops und Winzern.

## Melden Sie sich an!

Zum Preis von nur € 156/Jahr (€ 13/Monat) haben Sie Zugang zu allen Angeboten und Vorteilen der exklusiven FEINSCHMECKER Club-Welt.

Melden Sie sich ganz einfach auf [www.feinschmecker.de/premium-club-an](http://www.feinschmecker.de/premium-club-an) und erleben Sie Spitzenköche, Topwinzer und andere Stars der Genuss-Szene live.



**Sie möchten mehr wissen oder Mitglied werden? Für Infos und Anmeldung den QR-Code scannen!**

Wir freuen uns über unsere Markenpartner:



# „Die menschliche Komponente erweckt Luxusprodukte zum Leben“

Unser **Board of Excellence** versammelt führende Persönlichkeiten der Genusswelt, die sich aktuellen Fragen widmen. Folge 1: Julian Pfitzner – warum die KI den Menschen nicht ersetzen kann



**IM MIKROKOSMOS AN BORD** begegnen sich Crewmitglieder aus verschiedenen Ländern. Man entwickelt Empathie, erfährt viel über andere und noch mehr über sich selbst. So entsteht eine Gemeinschaft auf Zeit. Auch unsere Gäste sind für viele Tage an Bord. Dann passiert sehr häufig das Wunderbare: Aus täglichen Begegnungen erwächst ehr-

Es ist in erster Linie die Zusammenarbeit mit Menschen, die **CEO Julian Pfitzner** in seiner 13-jährigen Tätigkeit für die Luxusmarke Hapag-Lloyd Cruises begeistert: von den Kollegen an Land über die Crewmitglieder an Bord bis hin zu den Gästen

liches Interesse, gegenseitige Wertschätzung. Viele Crewmitglieder bleiben untereinander oder mit Gästen in Verbindung – selbst über die Reise hinaus. Dass ein Roboter ihr Zimmer aufräumt, das kann sich meine Tochter gut vorstellen. Mit ihm aber enger befreundet zu sein, eher nicht.

**VOR DEN TOREN HAMBURGS** eröffnete kürzlich Europas modernste Autobahnraststätte: Eine App zeigt die verfügbaren Parkplätze, ein Roboter serviert Speisen. Als meine siebenjährige Tochter den Service-Roboter sah, fragte sie, ob das nicht auch etwas für unsere Schiffe sei. Eine interessante Frage. Gerade in Zeiten von Fachkräftemangel und einem weiteren, eindrücklichen Entwicklungsschub in der künstlichen Intelligenz.

**BEI HAPAG-LLOYD CRUISES** bieten wir Luxus- und Expeditionenreisen auf höchstem Niveau und unvergessliche Momente. Im Zentrum unseres täglichen Tuns steht dabei der Mensch. Während erfahrene Nautiker das Schiff, unterstützt von modernsten Navigationssystemen, auf Kurs halten, bieten wir unseren Gästen erstklassigen Service. Diese menschliche Komponente erweckt Luxusprodukte wie die unsrigen erst zum Leben. Deshalb bildet die Crew die Seele unserer Schiffe.

**ES GIBT IMMER MEHR AUFGABEN**, die Computer und Roboter erledigen. Aber es ist gerade das, was nur Menschen können, was unsere Branche so einzigartig macht: eine aufmerksame, der anderen Person zugewandte Atmosphäre zu schaffen. Dennoch entscheiden sich zunehmend weniger junge Menschen für eine berufliche Zukunft in der Hotellerie oder auf einem Kreuzfahrtschiff. Frage ich nach Gründen, wird mitunter erwähnt, dass man sich im Service mehr Respekt wünschen würde. An Bord unserer Schiffe erleben wir das oft anders, aber wir haben auch das Privileg, erfahrene Kräfte zu haben, und Gäste, die diese zu schätzen wissen.

**ES WIRD NIEMANDEN ÜBERRASCHEN**, dass ich jedem empfehle, einmal mit einem Schiff zu reisen. In diesem Kontext geht es mir aber um mehr als das Kennenlernen anderer Kulturen und Lebensweisen. Ich möchte dazu einladen, sich auf eine besondere Form der Horizont-erweiterung einzulassen: auf die Magie einer exklusiven Gemeinschaft, die grandiose Momente erlebt. Manchmal fühlt man sich klein und unbedeutend, angesichts der unfassbaren Weite des Ozeans, der berührenden Schönheit der Natur. Doch im Kontext dieser Gemeinschaft auf Zeit eröffnen sich neue Perspektiven.

**INNOVATIVE TECHNOLOGIEN** müssen auf ihre Eignung geprüft werden. Aber bei einer Luxusreise steht nicht seelenlose Perfektion im Fokus, sondern perfekter Service mit emotionaler Note. An Bord freuen sich unsere Gäste, als Persönlichkeiten wahrgenommen zu werden. Und unsere Crew ist stolz darauf, eine Leistung auf Augenhöhe zu erbringen. Dafür haben sie unlängst T-Shirts bedruckt: Best Crew in the World. Bis ich den Einsatz von Service-Robotern auf Luxus Schiffen überdenke, müsste die erste Maschine selbstständig auf die Idee kommen, T-Shirts zu bedrucken. Die Rastanlage an der A7 ist dennoch ein spannendes Projekt. Auch, weil es dort grüne Kraftstoffe geben soll, etwas, mit dem wir schon vielversprechende Tests gemacht haben. 

## BOARD OF EXCELLENCE – UNSER EXPERTEN-NETZWERK

**Christiane Peters**, Creative Interior Design & Luxury Guest Experience Consultant; **Julian Pfitzner**, CEO Hapag-Lloyd Cruises; **Dominik Därr**, Trauminselreisen; **Markus Rüsich**, Inhaber Altonaer Kaviar Import Haus



## Jedes Stück ein Unikat

„Ginny“ ist Bar- und Servierwagen in einem. Johannes Müller, Tischler aus Oberbayern, setzt dafür auf minimalen Materialeinsatz: Nur 12 Millimeter stark ist das verwendete Weißtannenholz. Eine Keramikplatte dient als Schneidunterlage, eine Klappe als Abstellfläche. 66 x 40 x 92 cm, € 3490, [www.studiojm.de](http://www.studiojm.de)

## Mustergültig

Das traditionelle Fischgrätmuster, wie man es von Holz- oder Fliesenböden kennt, war die Inspiration für den Look der „Tiles“-Geschirrtücher des dänischen Labels Södahl. Dank zweifarbiger Garne aus Baumwolle entsteht ein Doubleface-Look, sodass Vorder- und Rückseite unterschiedlich aussehen. In Tea Green, Dusty Pine und Braun, 50 x 70 cm, € 8,95, über [www.connox.de](http://www.connox.de)



## DESIGN + GARTEN

Im Sommer wurde auf dem Vitra Campus in Weil am Rhein ein weiteres Architektur-Highlight platziert: das von Tsuyoshi Tane entworfene Garden House. Um das Holzgebäude entsteht ein Nutzgarten. Toll ist die Aussichtsplattform, die Ausblicke auf den wunderschönen Oudolf Garten und das Umbrella House gewährt. [www.design-museum.de](http://www.design-museum.de)

## BEST OF ITALY

Ob im Veneto, in den Marken, in der Toskana oder auf Sizilien, das Kunsthandwerk ist in Italien sehr lebendig. Was in kleinen Manufakturen oder traditionsreichen Unternehmen entsteht, findet man in dem Onlineshop Artemest. Zusätzlich zu den Produkten gibt es viele Informationen über die Macher und Marken – das ist originell und inspirierend. [www.artemest.com](http://www.artemest.com)

## Eine Frage der Zeit

In ihrem Studio in Hamburg fertigt Johanna Detmers Accessoires und Taschen aus rein pflanzlich gegerbtem Leder, das mit der Zeit immer schöner wird. Die runden Tablettts bzw. Ablagen werden aus einem Stück nass gepresst und geformt, anschließend mit natürlichen Wachsen poliert und versiegelt. In Natur, Braun oder Schwarz. Ø 9,5, 17,5 und 23,5 cm, 3er-Set € 129, [www.sjaelv.com](http://www.sjaelv.com)



## IDEEN VOM MEISTER

Noch bis zum 26. November ist die Ausstellung „Der Modulor – Mass und Proportion“ im Pavillon Le Corbusier in Zürich zu sehen. Die Schau würdigt die leidenschaftliche Arbeit des Architekten und Designers Le Corbusier, der sich von Vorbildern aus der Natur ebenso wie durch Kunst von der Gotik bis in die Moderne zu seinen Entwürfen inspirieren ließ. [www.pavillon-le-corbusier.ch](http://www.pavillon-le-corbusier.ch)

# UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND  
RESTAURANTS  
ANONYM GETESTET



AROMEN  
DER ALPEN  
„Ravioli und Guter  
Heinrich“, das Wild-  
kraut wird in der  
nahen Umgebung  
gepflückt und wie  
Spinat verwendet



ZURÜCK ZU DEN WURZELN  
In seiner Heimatstadt Bruneck eröffnete Norbert Niederkofler in einer Fabrikantenvilla sein neues Restaurant

NEUERÖFFNUNG  
DES MONATS

# „HIER BIN ICH ANGEKOMMEN“

Lange erwartet: **Norbert Niederkofler** schenkt Südtirol mit dem „Atelier Moessmer“ ein wegweisendes Restaurant

„**Alles Wissen**, das ich in den letzten 30 Jahren angesammelt habe, steckt in diesem Projekt.“ Für Norbert Niederkofler, der mit „Cook-the-Mountain“ seine ganz eigene Küchenphilosophie schuf, ist „Atelier Moessmer“ in seiner Heimatstadt Bruneck Restaurant, Thinktank und Headquarter für seine zahlreichen Aktivitäten. Das hochdekorierte „St. Hubertus“ in St. Kassian wird gerade aufwendig umgebaut.

In Bruneck wurde die alte Direktorenvilla auf dem Gelände der Tuch- und Lodenfabrik Moessmer anspruchsvoll umgestaltet: Im modernen, rundum verglasten Anbau liegt die Küche; im historischen Teil empfängt man die Gäste in mehreren Räumen, sodass tatsächlich das Gefühl eines Zuhauses entsteht.

Der Abend beginnt in der Bar, setzt sich fort im Restaurant, auf der verglasten Veranda oder am Tisch in der Bibliothek. Das Ambiente ist ein stillvoller Mix aus der Tradition des Hauses (hohe Räume, Parkettböden, Kassettendecken) und zeitgemäßem Design in Schattierungen von Braun, Grün und Erdtönen, dazu Tische und Einbauten aus heimischen Hölzern.

Im Menü entwickelt Niederkofler seine Philosophie einer in der Region verwurzelten, „ethischen“ Küche weiter. Alle Zutaten stammen von nahen Bauern, Züchtern und Sammlern, mit denen er meist langjährige Beziehungen pflegt. Präzise gearbeitete Amuse-Bouches wie knusprige Tartelettes mit Wildhasenterrine und dem Bergspinat Guter Heinrich werden in der Bar gereicht; am Tisch startet das eigentliche Menü mit neun Gängen. Bauernsalat mit bis zu 30 frisch gepflückten Kräutern gehört ebenso dazu wie das legendäre Sauerteigbrot mit Almbutter. Alpine Natur an den Gaumen bringt Tatar von geräucherter heimischer Lachsforelle mit Roggen und Sauce aus eigenem Fett, verfeinert mit Bergsafran. Typisch Niederkofler ist der Mix aus medi-

terranean Inspiration und teils etwas spröderer Alpenaromatik – cremiger Risotto mit Robiola-Weichkäse, Brunnenkresse, Buttermilch und geräuchertem Eigelb sowie Tiroler Grauvieh, über offenem Feuer gegrillt, mit Bärlauchkapern und Kräuterpesto, dessen fruchtige Säure Weiße Johannisbeeren beisteuern.

Die Weinkarte umfasst rund 700 Positionen mit Schwerpunkten auf Südtirol (kleine Weinbauern!). Mit von der Partie ist das gesamte „St. Hubertus“-Team, allen voran Lukas Gerges, ein geborener Gastgeber und versierter Sommelier. *Patricia Bröhm*

●●●●● Walter-von-der-Vogelweide-Str. 17, IT-39031 Bruneck, Tel. 0039-04 74 64 66 29, [www.ateliernorbertniederkofler.com](http://www.ateliernorbertniederkofler.com), Mi-Sa abends, Sa und So mittags geöffnet, Menü € 290

📞 0471 60 65 7

**TIPP:** In der „Open Kitchen“ reservieren für einen Logenplatz am Küchentresen.

FOTOS: ANGONESE, ALEX MOLING, LORENZO POLATO



VARENIKI, die gefüllten Teigtaschen, sind wunderbar al dente

**BERLIN / RYKE**

**ECKLOKAL MIT ÖSTLICHEM CHARME**

SCHÖNER KANN MAN im Prenzlauer Berg kaum sitzen: auf der lauschigen Rykestraße mit Blick auf den Wasserturm und die Synagoge. Wirtin Xiaofen Fan betrieb hier vorher eines der vielen soliden asiatischen Restaurants, das „Akemi“, wollte ihrem Kiez aber ein wenig mehr kulinarische Kultur gönnen.

Das junge Küchenteam bietet ein Menü, das sich die Gäste aus je vier Gerichten selbst zusammenstellen können. Dabei kommen Einflüsse aus Fernost und Zentralasien zum Tragen. Etwa bei den zwei Austern mit Ingwer und Wodkasorbet oder beim gedämpften Spitzkohl mit Granny-Smith-Äpfel und Walnuss und ein wenig Bauchspeck vom Wollschwein. Sehr gut gelang Kabeljau mit fermentiertem Spargel, Erbse und Kalbsfuß sowie der medium gegarte Tafelspitz mit Borschtsch und kleinen Teigtaschen. Chefkoch Roman Schönberger stammt aus Kasachstan. Seine mit Kraut gefüllten Vareniki (eine Art Ravioli) sind wunderbar al dente. Am Sonntag ist Familientag, dann kommt ein klassischer Braten auf den Tisch.

Die Weinkarte hat – wie in dieser Gegend Berlins mittlerweile leider üblich – einen reinen Naturwein-Schwerpunkt, mit zahlreichen hochpreisigen Orange-Weinen und naturtrüb ausgebauten Gewächsen aus Georgien. Das Ambiente ist skandinavisch-reduziert, entworfen vom Berliner Atelier Raumfragen, die Holzmöbel passen zum lichten Charme des hohen Altbaus. FAZIT: Urbane Gastronomie in legerem Rahmen.

*Alexander Oetker*

●● Rykestr. 39, 10405 Berlin, Tel. 030-44 01 35 38, [www.ryke-berlin.de](http://www.ryke-berlin.de), Di-Sa abends geöffnet, Menü € 85-90

TIPP: Immer Do bis 19 Uhr ist Ökomarkt auf dem Kollwitzmarkt.



FINE DINING in intimem Ambiente bei „Frau Specht“

**DUISBURG / FRAU SPECHT**  
**STARKES COMEBACK**

DIRK BRENDEL IST IM RUHRGEBIET eine feste kulinarische Größe. Auf die Schließung seines Bistros „Einfach Brendel“ folgte mit Partnerin Yvonne Specht im Service die Neueröffnung des Wohnzimmer-Restaurants „Frau Specht“ – mit schicken Occhio-Leuchten und weiß eingedeckten Tischen hinter unauffälliger Fassade in der Bahnhofsgegend.

Das kleine Team bietet ein nach Tagesangebot und Laune wechselndes Überraschungsmenü in sechs oder acht Gängen, auch mal mit kleinem Augenzwinkern (das Underberg-Sorbet!). Dazu gehört eine opulente Weinauswahl. Bei Garnelensalat mit schockgefrosteten Obstelementen (Melone, Himbeere, Erdbeere) und cremiger Dill-Cocktailsauce sorgte knackig gebratene Garnele für einen warmen Akzent. Sehr gute Zutaten und süffiger Wohlfühlgeschmack bestimmen produktorientiert puristische Gerichte wie saftige Ibérico-Schweinekinnseiben auf Kohl mit Paprikacreme. Ebenso setzt Brendel zu Lokalkolorit fernöstliche Akzente: Bei seiner Salat-Erinnerung an „Oma Mülheim“ variierte er originell ein mariniertes Kopfsalatherz mit Nori-Alge, Rauchmandel, Sesam, Mohn und Joghurtklecks. Genauso überzeugend waren gegrillte Meeräsche mit Fregola-sarda-Pasta, Bottarga und Rauchaal-Fumet sowie feinschmelzende Steinpilz-Gnocchi. Schlüssig und à la minute zubereitet das finale Dessert, ein lauwarmer Blaubeer-Clafoutis.

FAZIT: Entspannter Genuss mit Anspruch in zwanglosem, intimem Rahmen.

*Stefan Chmielewski*

●● Hohe Str. 19, 47051 Duisburg, Tel. 0172-793 55 47, [frauspecht-weinbar.de](http://frauspecht-weinbar.de), Do-So abends geöffnet, Menü € 90-116

TIPP: Es gibt zwei Thekenplätze an der offenen Küche.

## ANDERNACH / YOSO JAPANISCH-EUROPÄISCHE FUSION

ZUM NEUSTART erhielt das dunkle, klare Interieur mit subtilen asiatischen Elementen einen anthrazitfarbenen Anstrich, eine Bambuswand und bequeme Stoffessel. Am Herd steht Peter Fridén (Nachfolger von Sarah Henke), in Südkorea geboren, in Schweden aufgewachsen, in europäischen Spitzenküchen ausgebildet und zuletzt Küchenchef im Karlsruher „Tawa Yama“.

Dass seine Fusion aus japanischen Elementen, skandinavischen Einflüssen und französischer Hochküche gelingt, bewies – optisch ansprechend, handwerklich fein – gebeizte Makrele unter hauchdünner, transparenter Apfelscheiben-Kuppel. Imperial Kaviar ergänzte salzigen Schmelz, ein Teigröllchen mit Mandelhobeln nussige Textur, sanft fermentierte weiße Spargelwürfelchen korrespondierten wunderbar knackig-frisch mit dem Buttermilchsud. Das stringente Zusammenspiel aus Reduktion, Natürlichkeit, Produktqualität und Saucenvergnügen setzte sich auch beim in Butter saftig confierten Heilbutt mit Schwertmuschelstückchen und Koji-Beurre-blanc fort. Eine Nuance klassisch-wollüstiger geriet im Heu gereifte, rosa gegarte Wachtelbrust mit Foie gras, kräftigen Zwiebelzubereitungen und Heubutter-Brioche, wozu japanische Pflaume und Aprikose für pointierte Säure-Frischekicks sorgten.

Aufmerksamer, engagierter Service. Neben der hochwertigen Weinbegleitung ist ein Auszug der Weinkarte des benachbarten „Purs“ auf die umamireichen Speisen abgestimmt.

**FAZIT:** Inspirierender Genuss mit weiterem Potenzial in zwanglosem Rahmen.

*Stefan Chmielewski*

●●● Schafbachstr. 14, 56626 Andernach, Tel. 02632-499 86 43, [purs.com/purs/yoso](http://purs.com/purs/yoso), Mi-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 109-145    
TIPP: Es gibt auch ein vegetarisches Menü.

**KREATIVER KOPF:** Peter Fridén ist ein vielseitiger Köhner



**ZEITYPISCHE ELEGANZ** im Gastraum, Mediterranes auf dem Teller wie Schinken zu Jakobsmuscheln auf Nussbutter Schaum

## MÜNCHEN / PORTUN ELSASS-ALPE-ADRIA

MARMOR, MESSING-DOWNLIGHTS, üppiges Kunstgrün – wie viele Lokale am Schwabinger-Tor-Komplex zeichnet das „Portun“ eine zeittypische Eleganz aus. Am Herd führt Gregor Goncharov Regie, bis Ende 2022 Co-Küchenchef in Fabrice Kieffers „Les Deux“ in München. Seine Karte klingt französisch-italienisch mit einigen kroatischen Akzenten, verspricht eine spannende Erweiterung der Münchner Méditerranée nach Osten.

Vieles, nicht alles zeigte das erwartete Niveau: zum Start sehr gutes hausgebackenes Brot mit aufgeschlagener Butter und Kräuteröl, als Gruß ein aromatisches Gazpacho-Gelee, darauf Wassermelone, Basilikum-Eis und Skuta (kroatischer Schafsfrischkäse). Ein Ausreißer nach unten war die Entenleberterrine mit Feige und Roter Bete, bei der uns weder Produktqualität noch die Zugabe von Knoblauchchips abholte. Gelungener dann gleich zwei Gerichte auf Sauerkohlbasis: einmal als frischer Salat mit Granny Smith, dazu ein Stück Schweinerippe, geschmort und kräftig mit Paprika gewürzt. Und danach ein Rahmkraut mit Aal, Schnittlauch und Erbsen, darauf kross gebratener Wolfsbarsch – gut umgesetzt, wenn auch eher Elsass als Adria. Für die Mittelmeerregion stehen etwa Goncharovs hausgerollte Fuzi, istrische Röhrennudeln, mit Sommertrüffel – und einige spannende Weine wie Burja Estate (Slowenien) und Gianfranco Kozlović (Istrien).

**FAZIT:** Ambitioniertes Küchenkonzept, Steigerung absehbar.

*Ulf Sundermann*

●● Leopoldstraße 150, 80804 München, [www.portun-restaurant.de](http://www.portun-restaurant.de), Tel. 089 38 05 39 60, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 120    
TIPP: Neben im Bistro gibt's Pinsa, Pasta und Pršut (Schinken).



**FEINES GESPÜR:** Nilson Chaves hat ein Händchen für Würze

## LONDON / BOSSA BRASILIANISCHE AROMENWUCHT

SEIN „OTEQUE“ IN RIO DE JANEIRO zählt zu den Toprestaurants in Südamerika. Nun hat Alberto Landgraf in der englischen Hauptstadt eine Dependence eröffnet. Hier holte er sich einst bei Gordon Ramsay und Tom Aikens den letzten Schliff und führt nun mit seinem „Bossa“ in Mayfair die Londoner in das breite brasilianische Geschmacksspektrum ein und kombiniert Aromen und Gewürze mit britischen Produkten.

Sein Küchenchef Nilson Chaves serviert Maldon-Austern mit Biquinho-Chili-Vinaigrette und Sauerampfer-Öl, über dem offenen Feuer knusprig gegrillten Schweinebauch mit mariniertem Mangold, schwarzem Knoblauch und Feijoada-Bohnen-Sud. Aus Tapioka, der Stärke der Maniokwurzel, bereitet er Tortillas zu, die mit geröstetem Knochenmark und einer Cashewcreme à part an den Tisch kommen. Ein Highlight ist die gegrillte schottische Jakobsmuschel mit langsam gegartem Lauch, getoastetem Buchweizen-Crumble und fermentierter Tucupi-Sauce (aus Bittermanio) zu einer cremig-schlotzig-crunchigen Komposition arrangiert – voll von Säure und Süße, von Umami strotzend. Diese Aromenknaller begleitet Sommelière Laís Aoki mit einer bemerkenswert mutig kuratierten Wein- und alkoholfreien Getränkeauswahl.

Der Gastraum ist edel-modern designt: Erdtöne finden sich im Leder, an Metall, Wänden und Holz, flankiert von der offenen Küche und einer lang gezogenen Bar an der Fensterfront.

**FAZIT:** Eine kulinarische Entdeckungsreise. *Alexandra Kilian*

●●●● 4 Vere Street, OT Mayfair, W1G 0DG London,

Tel. 0044-20 30 62 58 44, [www.bossa.co.uk](http://www.bossa.co.uk),

Hauptgerichte € 38-45 ☎ 📞 📧 📧

TIPP: Im Untergeschoss ist der hauseigene Club „Maroto“.

## PARIS / GÉOSMINE

### STYLISHES LOFT, NATURNAHE KÜCHE

MAXIME BOUTTIER wurde zum Shootingstar seiner Generation, als er im angesagten „Mensae“ seine Kochkünste unter Beweis stellte. Jetzt hat er sich im hippen 11. Arrondissement selbstständig gemacht: Das stylische Bistro befindet sich in einer ehemaligen Textilfabrik, in dem loftartigen Gebäude mit Panoramafenstern dominiert die Farbe Weiß. Bouttiers Bekenntnis zur Nachhaltigkeit zeigt sich in recycelten Holztischen und Menüs, die aus saisonalen und vorzugsweise ökologischen Produkten bestehen.

Geosmin ist ein Duftstoff, der „Geruch der Erde“, wie ihn etwa ein frisch gepflügtes Feld verströmt. Und dieses sinnliche Erleben will der Koch auf seine Gerichte übertragen, in denen die natürlichen Aromen und Produkte im Mittelpunkt stehen. Unser Menü begann mit knusprigen Krokettchen zu Rillettes vom Schwein, gefolgt von einer Artischocke mit Weißwein und Kräutern, die in weißen, würzigen Lardo-di-Colonnata-Speck gewickelt war. Das schmelzende Fett war ein passender Kontrapunkt zum Gemüse.

Im Hauptgang gab es ein perfekt gegartes Sirloin-Steak unter einer Haube Trevisano mit BBQ-Sauce, die sich durch eine dezente rauchige Note mit dichtem Umami-Geschmack auszeichnete. Das ungewöhnlichste Gericht: Kuheuter, serviert mit Rohmilchsahe, Kaviar und Algengemüse. Unwiderstehlicher Abschluss: der noch lauwarmer Schokokuchen mit Vanille, Praliné und Fleur de Sel.

**FAZIT:** Spannendes Genusserlebnis von einem vielversprechenden Talent. *Alexander Lobrano*

●●●● 11. Arr., 71 Rue de la Folie Méricourt, FR-75011 Paris, Tel. 0033-09 78 80 48 59, [www.geosmine.com](http://www.geosmine.com), Do-Mo mittags und abends geöffnet, Menü 109-139 ☎ 📞 📧 📧

TIPP: Abends nur Menüs, mittags auch à la carte.

### CHEFKOCH Maxime Bouttier (M.) mit seinem Team. Frühlingshafter Teller mit Morcheln und Erbsen in einer Fleischjus





TRAUMHAFT AUSSICHT von der Terrasse und aus der Suite

## GARDASEE / CAPE OF SENSES WELLNESS UND GENUSSKULTUR MIT SEEBLICK

DER BLICK IST POSTKARTENREIF – er reicht weit über den See und die Landschaft. Das Cape of Senses liegt 200 Meter oberhalb des kleinen Orts Torri del Benaco am Ostufer des Gardasees, trotz des englischen Namens ist es ein rein italienisches Projekt, erdacht von Südtiroler Hoteliers und Architekten.

Ultramodern im Look, wurde das Haus in den Hang hinein gebaut und fügt sich auch sonst mit klaren Linien, Erdtönen und heimischen Materialien harmonisch in die Umgebung. Große Fensterfronten lassen die Natur herein, alle Innenräume sind auffallend großzügig angelegt. Das gilt auch für den Spa, zwei Pools und 55 Suiten, die mit italienischen Designermöbeln ausgestattet sind.

Im obersten Stock liegen die beiden Restaurants, eine unkomplizierte Osteria und das Gourmetrestaurant „Al Tramonto“, sie teilen sich die weitläufige Dachterrasse. Die Küche führt engagiert Francesco Pavan, der seine prägendsten Jahre beim Topkoch Heinz Beck in Rom verbrachte und ein Faible für überraschende Aromenkombinationen hat, die am Gaumen perfekt aufgehen. Gäste dürfen im Fine Dining mit weit auseinanderstehenden Tischen à la carte wählen: Der Start gelingt mal leicht und mediterran mit fein geschnittenem, rohem Oktopus zu gegrillten Kopfsalatherzen, mal intensiv-überraschend, wenn Pavan zum Rindertatar dreimal Auster kombiniert – roh, als



Mayonnaise und als gewitztes drittes Element Austernkraut, das der Meeresfrucht geschmacklich verblüffend nahekommt. Risotto ist perfekt al dente und insgesamt fruchtig-süß-säuerlich gehalten, mit Amarone-Reduktion, Sauerkirsch-Mostarda und Bittermandelaroma von zerstoßenen Kirschkernen. Zur rosa gebratenen Entenbrust mit grünen Bohnen setzt Sardelensauce den würzigen Kontrapunkt.

FAZIT: Stilvoll-großzügiges Haus für Ruhesuchende, Spa-Fans und Gourmets.

Patricia Bröhm

●●●● Cape of Senses, Località le Sorte, IT-37010 Torri del Benaco VR, Tel. 0039-045 430 14 30, [www.capeofsenses.com](http://www.capeofsenses.com), 55 Suiten ab € 470 🇪🇺 🇮🇹 🏠 🚶 🚰 📶 🗺

●●● „Al Tramonto“, täglich abends geöffnet, Hauptgerichte € 32-42

TIPP: Das Haus organisiert Ausflüge zu Olivenöl-Produzenten, Weingütern und Zitronengärten.



**IM NEUEN GRANDHOTEL kombiniert Fatih Tutak (M.)**  
im „Gallada“ türkische Küche mit asiatischen Einflüssen

## ISTANBUL / HOTEL PENINSULA EIN NEUES JUWEL AM BOSPORUS

DAS PENINSULA HOTEL ISTANBUL ist mehr als nur das jüngste Hotel der in Hongkong ansässigen Luxushotel-Gruppe. Es ist auch eine Liebeserklärung an die Türkei und trägt die Handschrift der türkischen Designerin Zeynep Fadillioglu. Sie gestaltete die Schalterhalle des 1937 als Kreuzfahrtterminal erbauten Hauptgebäudes zu einer imposanten Lobby. Die 177 Zimmer, die sich auf vier Gebäude verteilen, sind ausgestattet mit Marmara-Marmor, Kelim-Teppichen und historischen Schwarz-Weiß-Fotografien der Stadt, aufgenommen von dem Fotojournalisten Ara Güler.

Für die Küche im Dachrestaurant „Gallada“ ist Spitzenkoch Fatih Tutak verantwortlich. Er bringt Erfahrung aus dem Kopenhagener „Noma“ mit und hat zuvor auch in Hongkong und China gekocht – und so präsentiert er hier eine raffinierte türkische Küche mit asiatischen Einflüssen. Vorweg geschmorte Artischocke mit einer leichten Tarhana-Sauce (türkische Gewürzmischung) und frischem Dill, dann ein Tomatensalat mit frischen und geräucherten Tomaten mit grünem Kil-Pfeffer.

Beim Zwischengang überzeugen die saftigen, mit Garnelen gefüllten Dumplings mit nussigem Osietra Kaviar. Bei den Hauptgerichten kommen mit Dorade und Seeteufel zwei perfekt im Wok gegarte Fische auf den Teller – ein pures Vergnügen. Die Weinkarte führt über 350 Positionen auf. Die Sommelière berät kompetent. Es lohnt sich, türkische Weine zu entdecken, etwa den wunderbar aromatischen Chamlija Albarino. *Detlef Berg*

●●●●●○ Peninsula Istanbul, Karaköy Kekmankes Caddesi 34,  
Tel. 0090-21 29 31 28 88 [www.peninsula.com](http://www.peninsula.com),  
177 Zl. und Suiten, DZ ab € 1050   
●●●○ „Gallada“, tgl. abends geöffnet, Hauptgerichte € 43-229

## SMALLTALK

**Heidelberg:** Das Hotel Hirschgasse schließt seine Restaurants „Le Gourmet“ und die „Mensurstube“. Der Grund sind Verzögerungen im laufenden Umbau.  
**Stuttgart:** Denis Jahn (zuvor im Hotel Hohenhaus, Herleshausen) will im Murrhardter Hof ein Restaurant eröffnen: „Laesà“.

### VOM FEINSCHMECKER GETESTET & BEWERTET

#### RESTAURANTS:

- In jeder Hinsicht perfekt
- Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich
- Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel
- Gute Küche, ansprechendes Ambiente
- Solide Küche, sympathisches Lokal
- Bewertung ausgesetzt

#### HOTELS

- In jeder Hinsicht perfekt
- Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre
- Sympathische Unterkunft
- Bewertung ausgesetzt

#### SYMBOLE:

- Bar
- Bioangebot
- Garage oder Parkplatz
- Mittags geöffnet
- Pool
- gutes vegetarisches Angebot
- Terrasse und/oder Garten
- Imbiss/Bistro/Weinstube
- Übernachtung möglich
- Weinangebot
- WLAN gratis
- Zimmerservice
- EC-Cash
- Kreditkarten
- Nur Barzahlung



★★★★★  
HOTEL  
HOHEN  
HAUS



## KULINARISCHE LESUNG AUF HOHENHAUS



Bestsellerautor  
Alexander Oetker  
erzählt vom  
Fest der Liebe

### Weißer Weihnachten mit Bestsellerautor Alexander Oetker

Alexander Oetker, geboren 1982, ist Bestsellerautor und TV-Journalist, als Frankreichexperte von RTL und n-tv berichtet er seit 15 Jahren über Politik und Gesellschaft der Grande Nation. Er ist zudem Kolumnist und Restaurantkritiker der Gourmetzeitschrift DER FEINSCHMECKER. Seine Krimis um Luc Verlain sind Erfolgsgaranten im Buchhandel, für *Mittwochs am Meer* erhielt er die DELIA, den Literaturpreis für den besten Liebesroman des Jahres. 2022 wurde Alexander Oetker außerdem mit dem Deutsch-Französischen Freundschaftspreis des Saarlandes ausgezeichnet. Er lebt *en famille* in Brandenburg, Berlin und an der französischen Atlantikküste.

### Arrangement „Alexander Oetker“: 24.11. – 26.11.2023

**Freitag:** Genießen Sie den Tag Ihrer Anreise mit einem Spaziergang durch den Hohenhauser Forst und einem 3-Gang-Menü im Hohenhaus Grill

**Samstag:** Aperitif inklusive Cidre Dupont Reserve am Kamin. Anschließend liest Alexander Oetker aus seinem neuen Bestseller „Stille Nacht im Schnee“. Für unsere Hotelgäste sind exklusiv Plätze in den ersten Reihen reserviert. Danach empfangen wir Sie zu einem bretonischem Gourmet-Menü in 5 Gängen, inklusive ausgewählter Getränke.

**Sonntagmorgen:** Champagner-Frühstück inkl. 0,375l Laurent-Perrier Brut für 2 Personen.

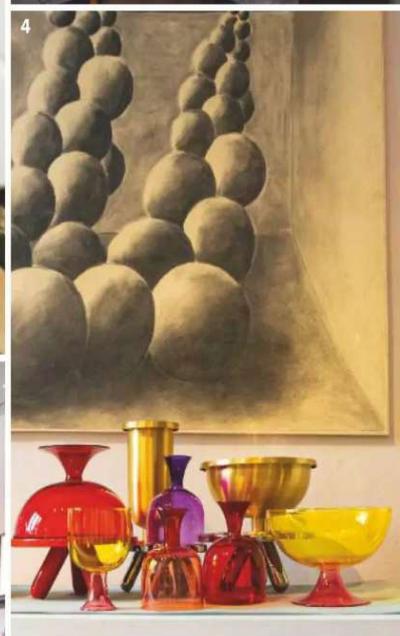
**Reservieren Sie jetzt** (limitierte Teilnehmerzahl):  
725 € pro Person im Doppelzimmer

☎ +49 56 54 98 70

# MAILAND

Die lombardische Metropole ist die wohl internationalste Stadt Italiens. Dolce Vita wird hier weltoffen zelebriert

TEXT UTA ABENDROTH



## SCHLAFEN

### BULGARI HOTEL MILANO (5)

Absolute Spitze: Das Hotel hat seinen Sitz seit 2004 in einem ehemaligen Kloster in unmittelbarer Nähe zum sogenannten Goldenen Dreieck mit den Shops internationaler Luxuslabel. Aus den 61 Zimmern blickt man in den wunderschön angelegten Park, der auf der Rückseite eines Botanischen Gartens aus dem 18. Jahrhundert liegt. Die Lage mitten im Zentrum und dennoch im Grünen, die Atmosphäre und der Service sind einzigartig. DZ ab € 1150

●●●●● [www.bulgarihotels.com](http://www.bulgarihotels.com)

### VMAISON BRERA

VMaison ist ein Boutiquehotel mit nur 16 Zimmern in einem ruhigen Innenhof in Brera, einem Viertel mit vielen Fußgängerzonen, Shops, Restaurants und Eisdielen. Der eklektische Stil, die besonderen Stoffe und Tapeten machen auf einen Blick klar, dass die Geschwister Veronica und Toni Zimbaro ihren Gästen ein besonderes Erlebnis bieten wollen, das mehr einem Privathaus entspricht. DZ ab € 380

●●●● [www.vmaison.it](http://www.vmaison.it)

### PORTRAIT MILANO LUNGARNO COLLECTION

Ein Design-Highlight: Das Portrait Milano mit seinen 73 Zimmern gehört Leonardo Ferragamo, dem Vorsitzenden des Luxusmodehauses Salvatore Ferragamo. Er beauftragte die Designer Michele de Lucchi und Michele Bönan mit dem Umbau des Bischofsseminars aus dem 16. Jahrhundert. Allein der Innenhof – er war bislang für niemanden zugänglich – ist einen Besuch wert. DZ ab € 1050

●●●●●● [www.lungarnocollection.com](http://www.lungarnocollection.com)

## Bitte nicht!

Sie gehen mit mehreren Personen oder Freunden essen? Keine getrennten Rechnungen, das ist in Italien verpönt! Teilen Sie besser hinterher.

## ESSEN

### IYO (2)

Im außergewöhnlich elegant gestalteten „Iyo“ dreht sich alles um traditionelle japanische Gerichte wie Gyoza, Sashimi und Sushi. Darüber hinaus gibt es Fusionkreationen mit Zutaten aus Italien. Rund 500 Weine und 45 Sorten Sake.

●●●● [www.iyo-experience.com](http://www.iyo-experience.com)

### RISTORANTE RIGOLO (3)

Das „Rigolo“ ist eine der ältesten Trattorien der Stadt mitten im Brera-Viertel. Hier trifft toskanische auf mailändische Küche – mit Klassikern wie Ossobuco, Risotto und Kutteln oder Tagliatelline (feine Bandnudeln) mit Tintenfisch und Bottarga (getrockneter Rogen).

●●● [www.ristoranterigolo.it](http://www.ristoranterigolo.it)

### SPAZIO NIKO ROMITO

Im „Spazio“ kochen die Lehrlinge und Absolventen der Kochschule von Niko Romito. Jedes Gericht ist eine Interpretation von Kreationen aus Romitos Spitzenrestaurant „Reale“. Die lombardische Küche gibt dabei den Ton an. Gegessen wird mit Blick auf den Dom.

●●● [milano.spazionikoromito.com](http://milano.spazionikoromito.com)

### IL LUOGO DI AIMO E NADIA

Alessandro Negrini stammt aus der Lombardei, Fabio Pisani aus Apulien. Gemeinsam arbeiten die beiden daran, das reiche Erbe der italienischen Küche zeitgenössisch zu interpretieren, etwa mit sauer eingelegten Sardellen, Pinienkernen und knusprig frittierten getrockneten Paprikaschoten (peperone crusco; Basilicata) oder Gambas aus Polignano (Apulien) mit Gurkenmelone und Coratina-Olivenöl. Stilvoll: der Speisesaal mit Midcentury-Möbeln.

●●●●● [www.illuogoaimoenadia.com](http://www.illuogoaimoenadia.com)

### LÜBAR (6)

„LüBar“ ist eine grüne Oase im Zentrum der Stadt: Im Wintergarten der Galleria d'Arte Moderna servieren die Geschwister Bonaccorsi Slow Food aus ihrer Heimat Sizilien. Das Café im Retrostil ist ideal für Frühstück oder Lunch.

●●●●●● [www.lubar.it](http://www.lubar.it)

## ERLEBEN

### DUOMO DI MILANO

Der Dom von Mailand ist die größte Kathedrale Italiens. Die Grundsteinlegung war 1386 – und dann wurde rund 600 Jahre lang gebaut. Ein Highlight ist der Besuch des Daches. Dort kann man auf 8000 m<sup>2</sup> die 135 Turmspitzen bewundern oder den Blick über die Stadt bis zu den Alpen schweifen lassen.

[ticket.duomomilano.it](http://ticket.duomomilano.it)

### GALLERIA VITTORIO EMANUELE (1)

47 Meter hoch ist die Kuppel in der kreuzförmigen Einkaufspassage zwischen Domplatz und Opernhaus Teatro alla Scala, die 1867 eröffnet wurde. Für viele Mailänder ist die legendäre Aperitivo-Bar „Camparino“ ihr Wohnzimmer.

[www.camparino.com](http://www.camparino.com)

### PAOLA C. (4)

Im In-Viertel Brera hat Paola C. in einem idyllischen Hof ihre Galerie. Die originellen Objekte aus Glas, Metall oder Keramik sind von international renommierten Designern entworfen worden.

[www.paolac.com](http://www.paolac.com)

### 10 CORSO COMO

1990 eröffnete Carla Sozzani ihre Kunstgalerie plus Buchladen, schnell kamen Mode, Design, Parfüm und Musik dazu. Der Concept-Store avancierte zum Treff der internationalen Designszene, und so gibt es mittlerweile ein Café, ein Restaurant und ein Drei-Zimmer-Hotel.

[10corsocomo.com](http://10corsocomo.com)

### BAGNI MISTERIOSI

Für eine Auszeit eignet sich das stilvolle Freibad, das 1937 eröffnet wurde – in nur 15 Minuten mit der Straßenbahn vom Dom zu erreichen. Originell: Es wird auch für Theateraufführungen genutzt und im Winter zum Schlittschuhlaufen.

[www.bagnimisteriosi.com](http://www.bagnimisteriosi.com)



### ALLE ADRESSEN DIGITAL

Einfach QR-Code scannen oder unter [feinschmecker.de/adress-guides](http://feinschmecker.de/adress-guides) als PDF herunterladen.

Heft 10/2023, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 13. September 2023.

„Der Feinschmecker - Tafelfreuden - Weinjournal - VIF Das Gourmet-Journal - Wein Gourmet“ erscheint zwölfmal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, ISSN 0342-2739

**Telefon:** 040-27 17-0 (Zentrale), -33 80 (Redaktion)

**E-Mail:** redaktion@der-feinschmecker.de

Redaktionsmitglieder direkt:

vorname.nachname@der-feinschmecker.de

Verlagsmitarbeiter:

vorname.nachname@jalag.de

**Internet:** www.feinschmecker.de

**Herausgeberin:** Madeleine Jakits

**Chefredakteurin:** Deborah Middelhoff

**Stv. Chefredakteurin:** Gabriele Heins

**Head of Creation:** Kolja Kahle

**Creative Director:** Stefanie Raschke

**Reise & Gastronomie:** Deborah Middelhoff (Leitung),

Sabine Michaelis, Julius Schneider

**Wein & Küche, Lebensart:** Gabriele Heins (Leitung),

Uta Abendroth (stv.), Verena Kassubek, Katharina Matheis,

Kersten Wetenkamp (stv.)

**Textredaktion:** Karin Szpott

**Bildredaktion:** Antje Elmenhorst (Ltg.), Helgard Below (stv.)

**Layout:** Katharina Holtmann, Tanja Schmidt, Sophia Caner,

Dana Hofmann (fr.)

**feinschmecker.de:** Janin Katharina Hasteden,

Paloma Rak

**Kaufmännische Assistenz:** Stephanie Schröder

**Dokumentation:** Anne Dreßel

**Projektmanagerin:** Yvonne Krüger

**Assistentin der Chefredaktion:** Marion Voss

**Freie Autoren und Mitarbeiter:**

Kiki Baron, Patrick P. Bauer, Dieter Braatz, Dr. Stefan Eifenbein, Barbara Goerlich, Frank Kämmer, Alexandra Kilian, Helmut Krause, Alexander Lobrano, Caro Maurer, Stefan Maiwald, Petra Mewes, Axel Pinck, Jochen Pioch, Dr. Jens Prieue, Uwe Rasche, Christoph Ruf, Dr. Susanne Schaber, Uwe Studtucker, Ulf Sundermann, Gabriele Thal

**Gastronomische Korrespondenten** Patricia Bröhm (fr.),

Stefan Chmielewski (fr.)

**Kolumnist:** Alexander Oetker (fr.)

**Karten:** CaD, Consult and Design

**Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:**

Deborah Middelhoff

**Geschäftsführung:** Thomas Ganske, Sebastian Ganske,

Arne Bergmann, Peter Rensmann

**Head of Production & Development:** Bartosz Plaks

**Junior Production Manager:** Vanja Sobot

**Vertriebsleitung:** Andrea Lange

**Vermarktung:**

Jahreszeiten Verlag GmbH,

Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg,

Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de

**Geschäftsführung Sales und Content Solutions:**

Arne Bergmann (verantwortlich für Anzeigen)

**Brand Manager:** Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-23 38

**Anzeigenstruktur:**

Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436

**Marketing Consultant:**

Alexander Grzegorzewski

**Ihre Ansprechpartner vor Ort:**

Region Nord: Jörg Slama,

Tel. +49-40-22859 2992,

joerg.slama@jalag.de

Region West/Mitte: Michael Thiemann,

Tel. +49-40-22859 2996,

michael.thiemann@jalag.de

Region Südwest: Marco Janssen,

Tel. +49-40-22859 2997,

marco.janssen@jalag.de

Region Süd: Jonas Binder,

Tel. +49-40-22859 2998,

jonas.binder@jalag.de

**Repräsentanzen Ausland:**

Belgien, Niederlande & Luxemburg:

Mediawire International,

Tel. +31-651-48 01 08,

info@mediawire.nl

Frankreich & Monaco: Media Embassy International,

Tel. +33-6 03 92 09 15,

pierre-andre.OBE@media-embassy.fr,

Großbritannien & Irland: Mercury Publicity,

Tel. +44-7798-665-395,

stefanie@mercury-publicity.com

Italien: Media & Service International Srl,

Tel. +39-02-48 00 61 93,

info@it-mediaservice.com

Österreich: Michael Thiemann,

Tel. +49-40-228 59 29 96,

michael.thiemann@jalag.de

Schweiz & Liechtenstein: Goldbach Publishing AG,

Tel. +41-44-248 40 25, simone.trachsler@goldbach.com

Skandinavien: International Media Sales,

Tel. +47-92 22 06 50, fgisdahl@mediasales.no

Spanien & Portugal: The International Media House,

Tel. +34-91-702 34 84, administracion@

theinternationalmediahouse.com

**Abonnement-Vertrieb und Abonnenten-Betreuung:**

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,

Der Feinschmecker Kundenservice, 20080 Hamburg,

Tel. 040/21 03 13 71; leserservice-jalag@dpv.de,

www.shop.jalag.de/der-feinschmecker.

Der Jahresabonnementspreis für 12 Hefte beträgt bei

Versand innerhalb Deutschlands € 178,80 inkl. MwSt.,

für die Schweiz sfr 330,00, für Österreich € 190,80 inkl.

Versandkosten.

Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen

entsprechenden Nachweis im Inland nur € 89,40,

in Österreich € 95,40, in der Schweiz CHF 165,00.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder

infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen

keine Ansprüche an den Verlag.

**Der Feinschmecker** (USPS no 13945) is published monthly

by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of

Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer

Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo,

NY 14207-1306.

Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.

Postmaster: Send address changes to Der Feinschmecker,

Data Media, P.O. Box 155, Buffalo, NY 14205-0155,

E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835

**Einzelheftbestellungen:**

leserservice-jalag@dpv.de,

Tel. Info-Service +49 (0)40/27 17-11 10,

Preis pro Heft: € 13,90 (inkl. MwSt.), Versand D/A/CH:

€ 2 pro Sendung, Versand in andere Länder:

Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.

**Vertrieb:** DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG,

Meßberg 1, 20086 Hamburg

**Bildagentur Image Professionals GmbH**

Tumblingerstr. 32, 80337 München

www.imageprofessionals.com



© Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Entwürfe und Pläne sowie die Darstellung der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung einschl. des Nachdrucks ohne schriftliche Einwilligung des Verlages strafbar. Zurzeit gilt Anzeigenpreisliste 6.



DER FEINSCHMECKER ist im Zeitschriftenhandel und in allen Verkaufsstellen des Bahnhofsbuchhandels erhältlich.

Im Lesezirkel darf DER FEINSCHMECKER nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland. Postproduction:

Rhapsody, Al. Armil Ludowej 14, 00-639 Warszawa, Polen. Druck: Walstead CENTRAL EUROPE, Walstead Kraków SP. z o o., ul. Obronców Modlina 11, 30-733 Kraków, Polen



Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überwacht werden und lückenlos nachvollziehbar sind.

JAHRES  
ZEITEN  
VERLAG

EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: AW ARCHITEKTUR & WOHNEN, FOODIE, LAFER, MERIAN, MERIAN SCOUT, ROBB REPORT



### „Grandeza in Blau“, Heft 4/2023

Vielen Dank an Stefan Maiwald für seine Inspirationen zu Triest. Wir haben ein wunderschönes und sehr leckeres verlängertes Wochenende dort verbracht. Aber damit nicht genug: Über den Artikel sind wir auf Veit Heinichens Krimireihe mit Commissario Laurenti gestoßen und im Buch „Entfernte Verwandte“ auf ein tolles Pastarezept. Beim Verspeisen derselben haben wir bereits Pläne für unseren nächsten Triest-Besuch geschmiedet. Inspirations-Kreislauf alla italiana. **MANFRED MERZ**

### „Konzeptgastronomie“, Heft 9/2022 Nicht gastfreundlich

Leider habe ich den Artikel erst jetzt gelesen – er spricht mir aus der Seele! Ich esse und koche gern, will mich von guten Köchen inspirieren lassen und entdecke daher gern neue Restaurants. In letzter Zeit habe ich allerdings immer weniger Lust, eines der hochgelobten Restaurants zu besuchen, und zwar aus den Gründen, die Ihr(e) Autor(in) nennt. Mir fehlt die Auswahl auf der Speisekarte, die oft nicht vorab im Internet aufzufinden ist (zum Teil mit der Begründung, dass sie ständig wechselt). Das mag küchentechnisch sinnvoll sein und eine noch günstigere Kalkulation ermöglichen, wenn eingekauft werden kann, was gerade frisch und in guter Qualität zu haben (und günstig) ist. Aber als Gast möchte ich doch ein Mindestmaß an Mitbestimmungsrecht eingeräumt bekommen. Dabei wird in Ihrem Artikel ein Punkt nicht erwähnt, der mich besonders nervt: Es ist offenbar Mode geworden, Gerichte nur noch mit drei Zutaten zu beschreiben. Was bitte soll ich mir unter „Sellerie, Pastinake, Vanille“ vorstellen? Ein Süppchen? Ein Löffelchen Mousse? Irgendetwas „zu beißen“? Gekocht, gebraten, püriert, frittiert? Mir missfällt, dass ich das nicht vorab erfahre, wenigstens in groben Zügen. Der Eindruck, der bei mir entsteht, ist der im Artikel beschriebene: „Iss gefälligst, was wir Dir vorsezen, oder bleib halt zu Hause.“ Das ist für mich das Gegenteil von Gastlichkeit und Gastfreundschaft. Sicher entgeht mir der eine oder andere Hochgenuss. Aber ich mag mich nicht (für gutes Geld) wie ein unmündiger Bittsteller behandeln lassen. Vielleicht bin ich damit nicht allein, und

dieser seltsame Trend wird bald von einer zugewandteren und herzlicheren Gastronomie abgelöst.

**HENRIKE KAESLER**

### „Unsere Helden“, Heft 7/2023 Genießerland Baden

Seit vielen Jahren bin ich begeisterte Leserin des FEINSCHMECKERS. Ich kann deutliche Fortschritte sehen, wie Baden als Genießerland mit geheimen Helden immer wieder Berücksichtigung findet. Das ist wirklich toll! In Ihrer Ausgabe beschreiben Sie die Manufaktur Glut und Späne von Michael Wickert. Doch denke ich, dass Baden und Deutschland sich nicht verstecken müssen hinter den vielen italienischen und österreichischen Weingütern und Restaurants. Wenn ich im gleichen Heft Ihren Grappa-Test lese, sehe ich nur die üblichen Verdächtigen aus Italien. Mein Tipp aus der Heimat ist Fridolin Baumgartner aus Oberbergen: Sein Weintresterbrand, im Eichenfass gereift, ist Weltklasse!

**SIBYLLE WESTERMANN**

### „Best Buy“ Großes Lob

Ihre Weinempfehlungen und -bewertungen lese ich mit großer Freude. Sie schreiben, was Ihnen schmeckt und wozu Sie den Wein trinken, das ist nachvollziehbar und verständlich. Mit dieser subjektiven Empfehlung eines Fachmanns (Sie gehören definitiv dazu) kann ich im Gegensatz zu vielen „Geschmacks-erlebnissen“ Ihrer Kollegen etwas anfangen.

**UWE STEINBRECHER**

### „Rom“, Heft 7/2023 Beliebiges Foto

Ihr Bericht über Rom bot viele Tipps mit Augenmerk auf authentische römische Gaumenfreuden. Das ganzseitige Foto vom Lachs-Sashimi des Restaurants „Eggs“ als einzige Empfehlung in Trastevere erfordert jedoch viel Gleichmut: Es mag für Römer eine willkommene Abwechslung sein, einem Gast in Roms kulinarisch aufregendstem Stadtteil ein Gericht zu präsentieren, das man in Amsterdam, Oslo oder Hamburg erwartet, ist weder nachhaltig noch regionaltypisch, sondern bedient Menschen, denen es egal ist, wo sie was essen.

**JANBERND WOLFERING**

**DIE MAGNUM**  
2018 Carmignano, Villa di Capezzana, Toskana, Italien. Sangiovese und Cabernet Sauvignon, im Holzfass ausgebaut – schön etwa zu Ossobuco. Zum Wohl, Sibylle Westermann.

Wir behalten uns vor, Briefe zu kürzen.  
Post bitte an: [redaktion@der-feinschmecker.de](mailto:redaktion@der-feinschmecker.de)





**37°C**

ist der Schmelzpunkt für  
Schokolade – also Körpertemperatur.



**57g**

Zucker nehmen wir bei  
100g Vollmilchschokolade zu uns –  
und insgesamt 535 kcal.



## SCHOKOLADE

Hätten Sie es gewusst?



**20 m<sup>2</sup>**

landwirtschaftliche Fläche  
sind nötig, um ein Kilo Kakao  
zu produzieren.

**130€**

kostet ein 100-g-Täfelchen  
der teuersten Schokolade der Welt:  
To'ak aus Ecuador, aus der raren  
Edelkakao-Sorte Nacional.

**100g**

dunkle Schokolade  
(70 % Kakaogehalt) decken  
den täglichen Bedarf an  
Magnesium: 300 mg.



**10 KG**

Schokolade essen die Schweizer im  
Durchschnitt pro Kopf und Jahr –  
Europarekord! Auf Platz zwei folgt  
Deutschland (9 kg), Nummer drei ist  
Estland (8 kg). Italien ist weit  
abgeschlagen (3 kg). Quelle: statista).

# Für kulinarische Weltenbummler



3 Ausgaben  
lesen, nur  
2 bezahlen.

**JETZT BESTELLEN:**  
[feinschmecker.de/probe](https://feinschmecker.de/probe)



Tel.: 040/21 03 13 71  
Bestellnummer: 210 42 67

Reise:  
Zur Trüffelzeit  
ins Piemont



Saisunküche:  
Sonntags-  
brunch



Koch des Monats:  
Thomas Ortler  
aus Südtirol

## DER FEINSCHMECKER im November

### REISEN

**PIEMONTE:** Italiens Trüffelregion ist nicht nur zur Saison im Spätherbst eine Reise wert – diese Restaurants, Hotels und Einkaufstipps sollten Sie nicht verpassen.  
**KREUZFAHRT:** Neue Schiffe, innovative Konzepte – alle News für Genießer

### ESSEN

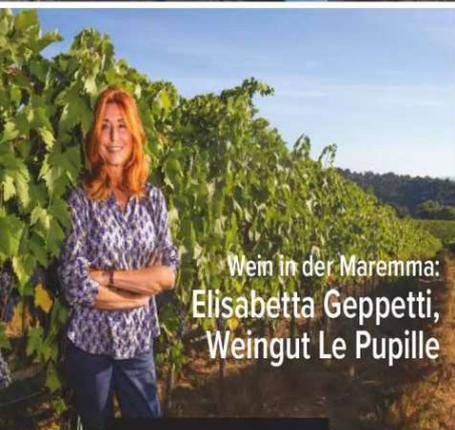
**KOCH DES MONATS:** Im Südtiroler Städtchen Glurns gibt Thomas Ortler der italienisch-alpinen Küche neuen orientalischen Pfiff. **SAISONKÜCHE:** Rezepte für den Sonntagsbrunch – von Müsli und Aufstrichen bis zu Omeletts und Crostini

### TRINKEN

**WEINREISE:** Aus dem Schatten des Chianti erhebt sich in der Toskana die Maremma – und beeindruckt mit ungeahnten Qualitäten, nicht zuletzt dank deutscher Auswanderer. **BEST BUY:** Aktuelle Volltreffer aus Südamerika

### LEBENSART

**NEUE TRENDS:** Geschwungene Formen, exklusive Oberflächen, warme Farben – die neuen Küchen machen so richtig Lust auf Dinnerpartys



Wein in der Maremma:  
Elisabetta Geppetti,  
Weingut Le Pupille

DER NÄCHSTE  
FEINSCHMECKER  
ERSCHEINT AM  
11. OKTOBER 2023



Haben Sie eine FEINSCHMECKER-Ausgabe verpasst? Das muss Ihnen nicht wieder passieren ...  
Jetzt ein Abo bestellen: Tel. 040-21 03 13 71, E-Mail:  
leserservice-jalag@dpv.de oder online unter [shop.jalag.de](http://shop.jalag.de)

SO SCHÖN KANN KÜCHE SEIN

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin mit  
Ihrem persönlichen Küchenplaner!  
[www.dk-das-kuechenhaus.de](http://www.dk-das-kuechenhaus.de)

Folgen Sie uns.



09120 Chemnitz das küchenhaus Chemnitz · 10243 Berlin Ralph Bosshammer · 10777 Berlin Uwe Zoch · 14482 Potsdam Küchenatelier Babelsberg · 18057 Rostock Das Küchenhaus Liebenberg · 21227 Bendestorf Küchen Stötera · 22607 Hamburg Küchendesign Hamburg · 23845 Itzstedt Creativ Küchen Design · 24632 Lenföhden Horst Einbauküchen · 25746 Wesseln Küchenhaus König · 26160 Bad Zwischenahn Küchenhaus Wacha · 29331 Lachendorf HK - Hauswerk · 30855 Langenhagen F+J GmbH · 32423 Minden Küchenhaus Thulke · 33335 Gütersloh VDM Das Küchenhaus · 37671 Höxter-Ottbergen Das Küchenhaus Dikon · 41334 Nettetal/41564 Kaarst Küchen im Quader · 42719 Solingen Das Küchenstudio Michael Zelmanski · 44135 Dortmund Branz Haus + Küche · 46325 Borken Bernhard Klocke Möbelwerkstätte · 46569 Hünxe Küchenstil - Gabriele Koop-Törkel · 47475 Kamp-Linfort Wulff Küchen-Design-Center · 47559 Kranenburg-Frasselt Grenzlandküchen Jansen · 49419 Wagenfeld Küchenlounge Schlotmann und Stoppelberg · 49593 Bersenbrück Küche + Design · 49740 Haselünne Küchenhaus Heller · 49779 Niederlangen Barbaras Küchenhaus · 50674 Köln HOME Schlafen & Wohnen · 52146 Würselen Das Küchenhaus Holger Habermann · 55128 Mainz Bretzenheim Wolfgang Stieger · 57462 Olpe Benedikt Halbe · 59348 Lüdinghausen Lana-Küchen · 59590 Geseke Heinz Schuster Innenausbau · 59846 Sundern das küchenhaus Müller · 63607 Wächtersbach das küchenhaus Jörg Usbeck · 66806 Emsdorf Lebensraum Küche · 66839 Schmelz Claudia Scherer Küchenstudio · 66954 Pirmasens Peter Kling · 67433 Neustadt/Weinstr. Küchenhaus Mutschler · 67549 Worms Küchen Mareczek · 68519 Viernheim Küchen mit Biss · 71106 Magstadt Schuhmacher Küchenhaus & Schreinerei · 72172 Sulz-Sigmarswangen Küchenhaus + feiner Innenausbau Blocher · 73079 Süßen Gröner Küchen & HomeElektro · 73547 Lorch MZ-KüchenDesign · 73728 Esslingen das küchenhaus ralph schober · 76473 Ilfzheim Dreier GmbH · 77977 Rust Lehmann Küchen · 78050 Villingen-Schwenningen K. & T. Benzing · 78315 Radolfzell Janik Küchen + Wohnen · 79189 Bad Krozingen Dieter Schrader · 79540 Lörrach Küchen Design Höllstein · 83365 Nußdorf Nussdorfer Küchenhaus · 83626 Valley-Unterdarching Valleyer Küchenhaus · 84375 Kirchdorf Intallküchen Birkel · 85521 Ottenbrunn die moderne küche sager · 86179 Augsburg Hirzbauer Ihr Küchenbauer · 86825 Bad Wärishofen Küchen Dillis · 88317 Aichstetten Allgäuer Küchenstudio · 88630 Pfullendorf Brier Küchen · 90427 Nürnberg-Großgrundlach Design Manufaktur · 90592 Schwarzenbruck Strobl die küchenwerkstatt · 93345 Hausen/Herrnhahlmann Schmidbauer Küchen · 94209 Regen Küchenhaus Augustin



KÜCHEN, DIE PASSEN

**NEFF**  
cook. create. inspire.

Offen für Deinen  
**INDIVIDUELLEN STIL.**  
Mit Flex Design.



Bronze

Grey

Silver

Black

VERÄNDERE DEN STIL DEINER  
KÜCHE - GANZ NACH DEINEM  
GESCHMACK.





*Kerridge's Bar & Grill  
Corinthia London*



IN FAMILIENBESITZ

# Laurent-Perrier

*Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.*



# DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

## Top 500 Restaurants für jeden Tag 2023



F

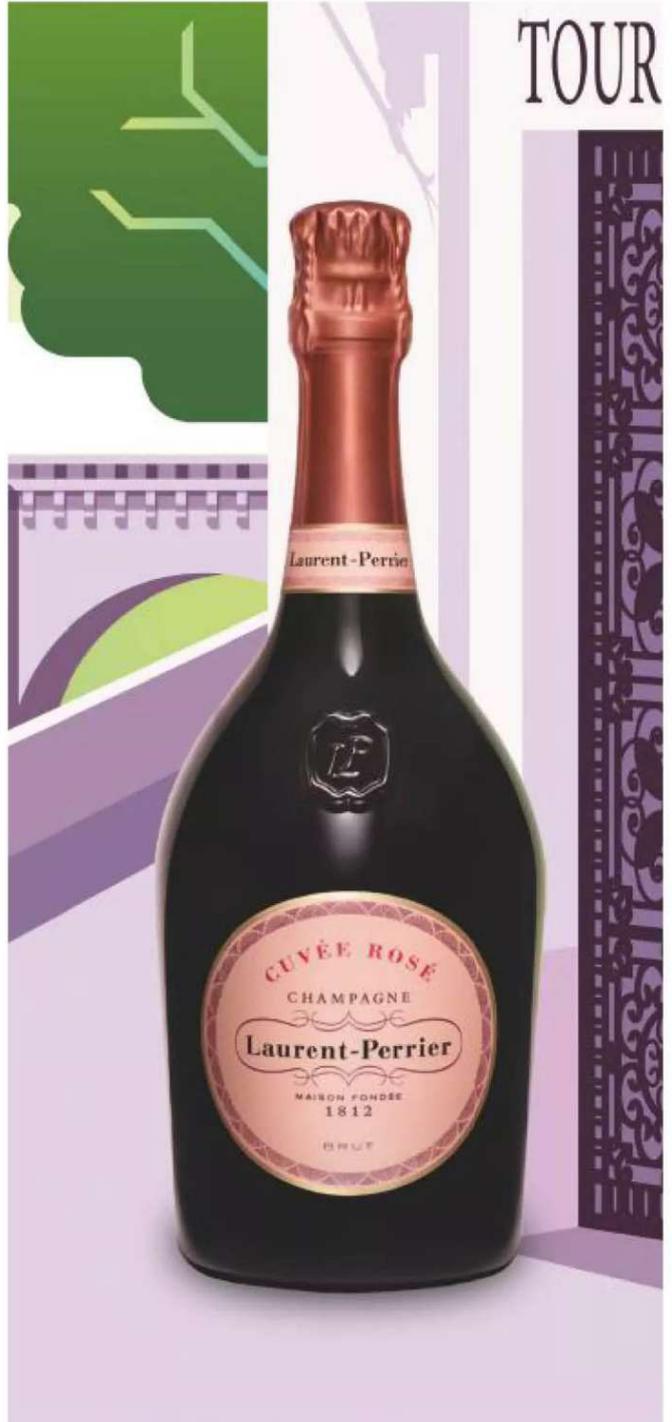
Getestet & bewertet: **500** Tipps in Deutschland  
Legere Bistros, Szenelokale, gemütliche Gasthäuser

# Laurent-Perrier

*Auserwählt von den Besten.*



*La Tour d'Argent  
Paris*



CHAMPAGNE  
**Laurent-Perrier**  
MAISON FONDÉE  
1812

MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE

## Willkommen im zweiten Wohnzimmer!

Das wünschen wir uns doch alle: echte Lieblingsrestaurants, ob für den schnellen Lunch und das gemütliche Abendessen, wo man wortlos unseren Lieblingswein entkorkt, wir herzlich mit dem Team plaudern und uns fühlen wie im zweiten Wohnzimmer.

Und hier sind sie: 500 Restaurants von Amrum bis ins Allgäu, in denen man sich rundum wohlfühlt – und das jeden Tag. Die Redaktion und viele Tester haben für diesen Guide unkomplizierte Adressen zusammengestellt, die das gute Handwerk pflegen, die mit Leidenschaft auf der Höhe der Zeit kochen, die Region und Nachhaltigkeit im Fokus haben. Mit dabei sind Klassiker und Newcomer, urbane Weinrestaurants und urgemütliche Gaststätten mit Familientradition.

Ihnen allen gilt in diesen herausfordernden Zeiten unser Respekt wie unser Dank: Die Gastronomie steht unter Druck wie schon lange nicht mehr. Umso mehr gilt es, diese engagierten Gastgeber zu feiern. Und zu unterstützen!

Wir empfehlen daher: Gehen Sie essen, entdecken Sie mit diesem Guide Ihre Region und Ihre Stadt neu – oder nehmen Sie ihn mit auf Ihre Reisen. Wir wünschen Ihnen schöne Stunden bei Ihren neuen Favoriten!

Ihre FEINSCHMECKER-Redaktion

F

### Wie Restaurants bewertet werden:



In jeder Hinsicht perfekt



Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich



Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert



Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente



Gute Küche



Solide Küche, sympathisches Lokal



Bewertung ausgesetzt

### Was die Abkürzungen und Symbole bedeuten

OT ..... Orts- bzw. Stadtteil



..... Bar



..... Mittagstisch



..... Garage oder Parkplatz



..... Terrasse und/oder Garten



..... Übernachtung möglich



..... Bemerkenswertes Weinangebot



..... EC-Cash



..... Kreditkarten



..... Nur Barzahlung

## DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

### Unsere Favoriten in den 16 Bundesländern



#### **BADEN-WÜRTTEMBERG**

##### **„Künstlerhaus“, Stuttgart**

Ein Restaurant für jeden Tag im besten Sinne: Sympathische Gourmetküche ohne viel Chichi wird hier geboten wie geschmorte Hühnerkeule mit Hummus und Salzzitrone. Auch für Vegetarier sind kreative Varianten auf der Karte. Im von Londoner Architekten gestalteten Restaurant mit loungig-coolem Ambiente trifft man sich gern, im Sommer auch im urban-idyllischem Innenhof.

#### **BAYERN**

##### **„Gasthaus Waltz“, München**

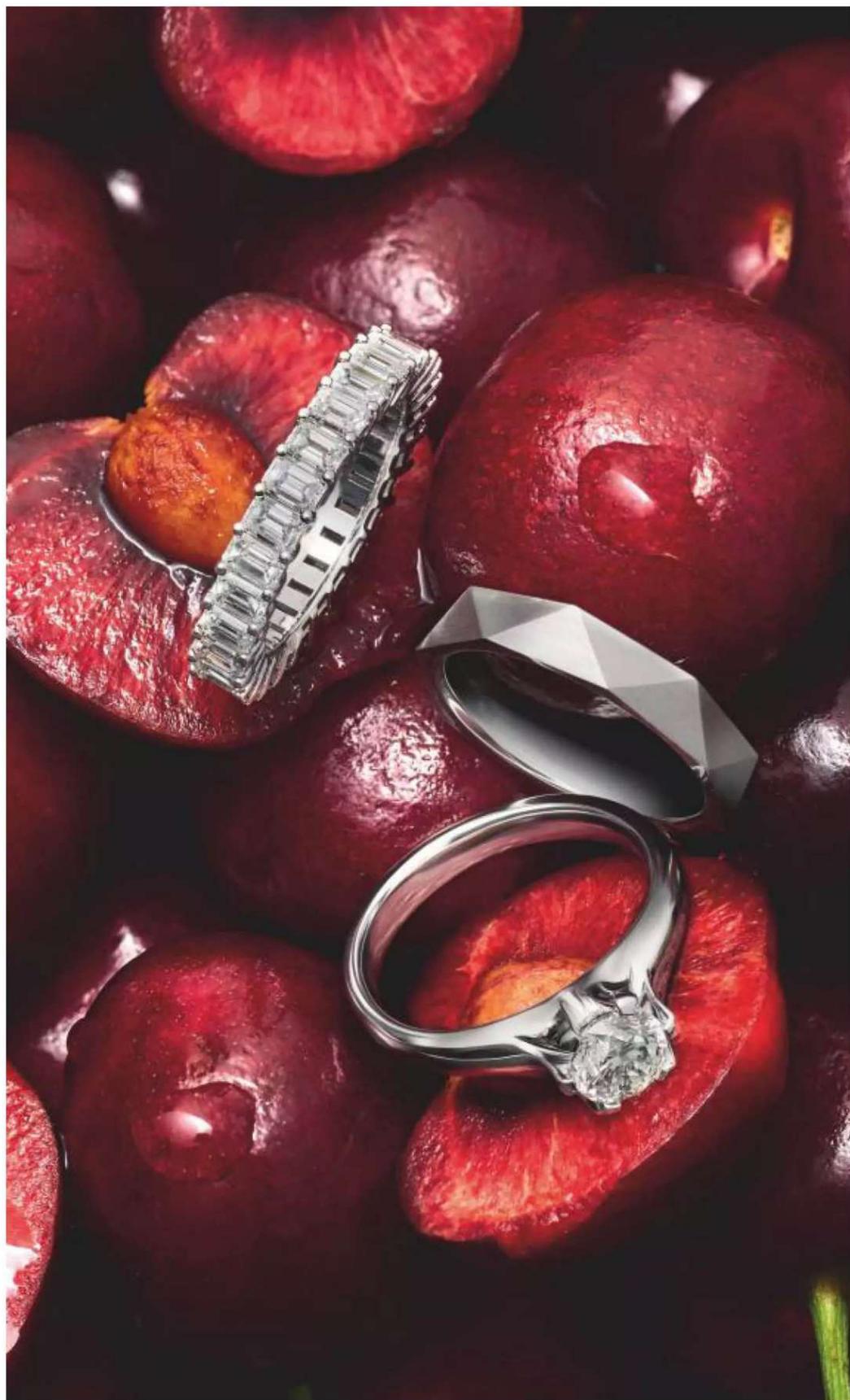
Dass die Sommelier-Patrons Markus Hirschler (l.) und Stefan Grabler mit ihrer jungen Version des klassischen Wirtshauses einen Nerv getroffen haben, zeigt sich schon kurz nach der Eröffnung in diesem Jahr. Verfeinerte österreichische Küche und eine Top-Weinkarte bescheren den sympathischen Gastgebern ein volles Haus.



#### **BERLIN**

##### **Der Weinlobbyist**

Mit viel Liebe zum Wein und bester Küche hat Inhaber und Sommelier Serhat Aktas seinen Traum vom eigenen Weinbistro verwirklicht. Dabei ist es ihm gelungen, einen neuen Leuchtturm deutscher Weinkultur in der Hauptstadt zu schaffen. Ein Glücksgriff war auch Ronny Marx als begabter Küchenchef. Mediterranes Flair entfaltet der bepflanzte Innenhof.



leo wittwer

SINCE 1920

## FAVORITEN

### BRANDENBURG

#### „Fritz am Markt“, Werder

Das Inselstädtchen Werder hat sich zum kulinarischen Ausflugsziel entwickelt. Wesentlichen Anteil daran haben Chefkoch Christian Heymer (l.) und Sommelier Marc Hedt (M.) mit ihrem sympathischen Lokal im barocken Bürgerhaus. Ihre konsequent lokale Küche hat die örtlichen Fischer, Handwerker und Traditionsbetriebe mit ins Boot geholt und für neuen Auftrieb gesorgt.



S. 183

## Regionale Produkte auf kreative Weise interpretiert



S. 49

### BREMEN

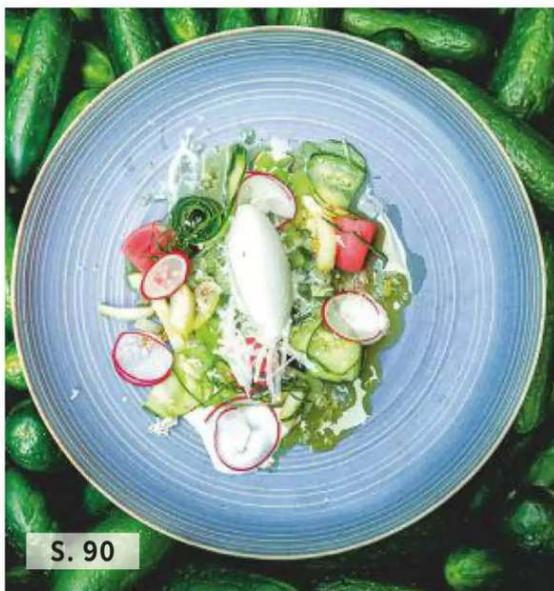
#### „Schröter's Leib & Seele“, Bremen

Der ambitionierte Daniel Schröter hat sein Konzept im historischen Schnoorviertel für eine junge, genussaffine Zielgruppe weiterentwickelt und eine Burger- (mit Fleisch aus der Region) und Seafood-Bar eröffnet, samt Specials wie Taschenkrebsscheren und 17 Gin-Sorten.

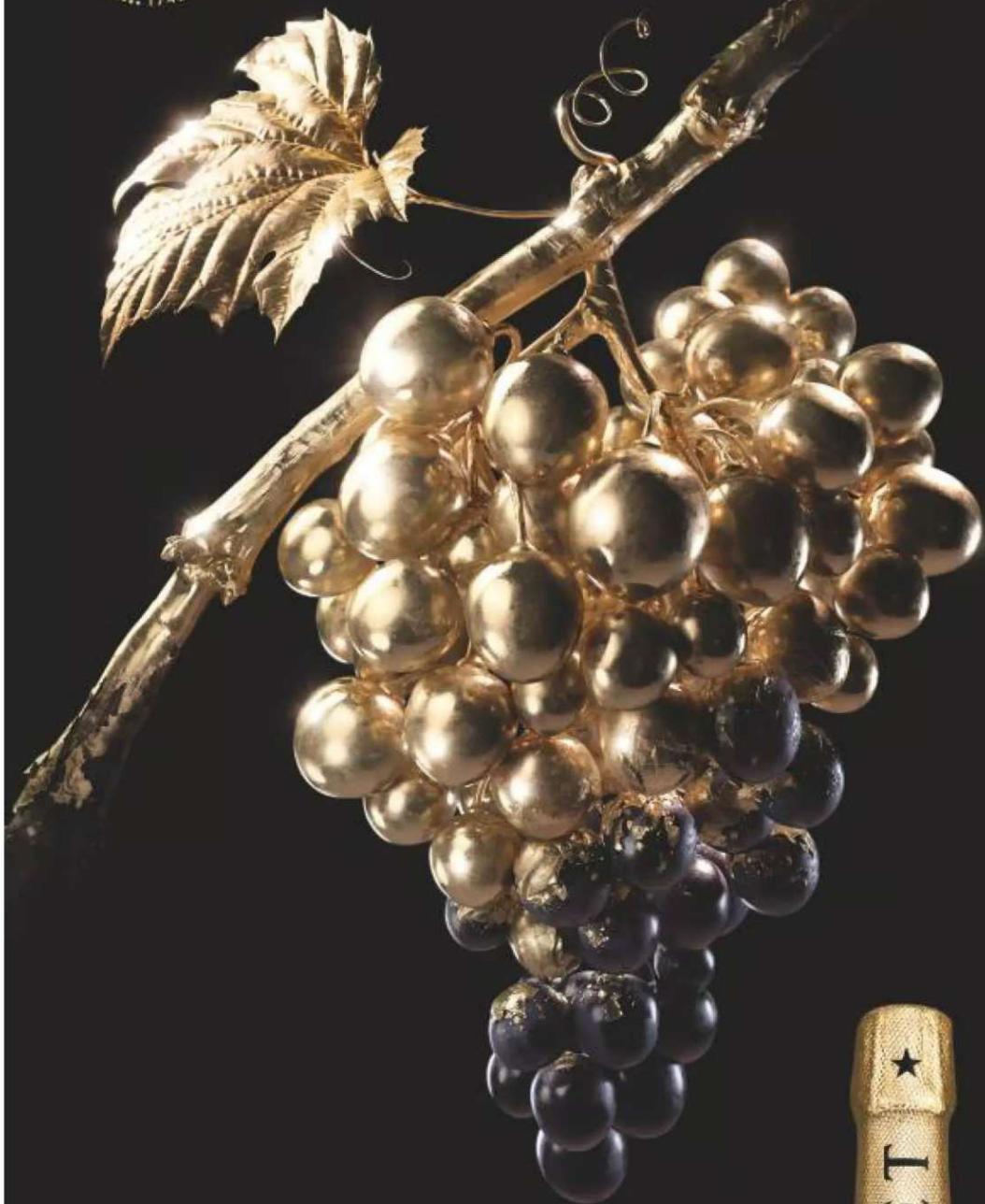
### HAMBURG

#### „Hygge“

Saisonal und regional ist auch hier die Devise, Dabei gehen die Macher noch einen Schritt weiter und beziehen viele Zutaten von der eigenen Farm. Sommelier Lennart Wenk hat eine beachtenswerte Weinkarte zusammengestellt. Drinnen ist es gemütlich mit Kamin, draußen lockt der große Garten.



S. 90



Enjoy responsibly – [www.moët.com](http://www.moët.com)

**MOËT & CHANDON**

## FAVORITEN



### HESSEN

#### „Emma Metzler“, Frankfurt

Die pflanzenbetonte Regionalküche wird hier mit hohem Anspruch immer weiterentwickelt. Gutes Handwerk ist die Basis für die kreativ-offenen Gerichte. Dabei hat das hausgemachte Sauerteigbrot schon Kultstatus. Einladend ist der bunte, lichte Raum, herrlich die Terrasse im Museumspark.

## Zeitgemäße Genusskonzepte und klassisches Handwerk



### MECKLENBURG-VORPOMMERN

#### „Tillmann Hahns Gasthaus und Feinkost-Bistro“, Kühlungsborn

Tillmann Hahn hat viele Stationen in der Spitzenküche absolviert, bevor er hier sein Projekt, ein Genussort für jedermann, etablierte. Küche, Gerichte, die eigenen Produkte aus Hahns Bad Doberaner Klosterladen, zeugen von seiner Faszination von Meer, Menschen und Region.



### NIEDERSACHSEN

#### „Schorse“, Hannover

Johannes Lühmann, der jüngste Spross der Gastrofamilie, hat das Restaurant im Leineschloss engagiert weiterentwickelt. Mit Maik Neumann am Herd stehen jetzt klassische französische Bistrogerichte sowie geschmacksintensive vegetarische Kreationen zur Wahl. Im nordischen Design mit Naturmaterialien fühlt man sich schnell wohl.

Grande  Mercato  
**ANDRONACO**  
dal 1983

# 40 Jahre Andronaco

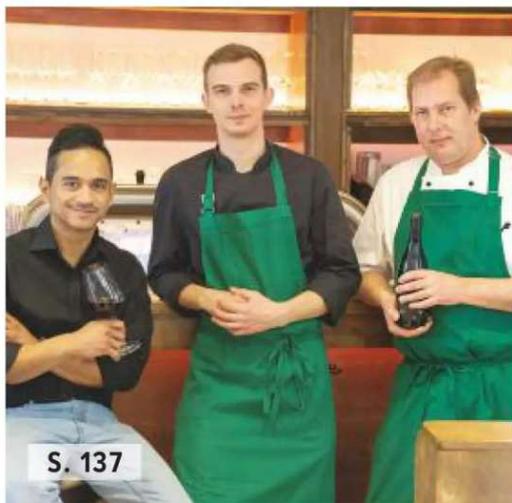
Seit vier Jahrzehnten vermitteln wir das authentische italienische **Lebensgefühl in Deutschland**. Inzwischen importieren wir über **7.500 handverlesene** original italienische **Spezialitäten & Weine**, um Ihnen eine erstklassige Auswahl zu bieten. Entdecken Sie jetzt unsere erste eigene Weinkollektion 1-983.

**Wir bedanken uns für Ihre Treue und für Ihr langjähriges Vertrauen in uns.**



11x in Deutschland oder  
jederzeit online auf [www.andronaco-shop.de](http://www.andronaco-shop.de)  
& folgen Sie uns   

## FAVORITEN



S. 137

### NORDRHEIN-WESTFALEN

#### „Glocke“, Münster

Deutsche Küche in moderner Interpretation, mit mediterranen Einsprengeln. Dafür steht André Skupin (r.), vormals Chefkoch des geschlossenen Münsteraner Spitzenrestaurants „Gourmet 1895“. Schlicht-elegant das Interieur, engagiert der Service, relaxt die Stimmung.



S. 150

### RHEINLAND-PFALZ

#### „Genusschmiede“, Pirk

Peter Mauritz spannt gekonnt den Bogen von klassisch (perfektes Wiener Schnitzel) bis spannend postmodern (roh marinierter Heilbutt mit Salicorne und frittiertem Wildreis). Das alles budgetfreundlich kalkuliert und serviert in puristisch schickem Ambiente, von einem hellwachen Service sympathisch professionell bespielt.

### SAARLAND

#### „Landgasthof Paulus & Der Laden“, Nonnweiler

Sigrune Essenpreis serviert eine ländliche Naturküche, gern mit Wildkräutern und essbaren Blüten. Außerdem zeichnet sich der Landgasthof durch außergewöhnliche Weinkompetenz aus, die Inhaberin bildet auch Sommeliers aus – Themenabende rund um Wein und Genuss werden regelmäßig angeboten.



S. 141



S. 58

### SACHSEN

#### „ElbUfer“, Dresden

Im Handumdrehen haben Küchenchef Marcel Kube und sein junges Dresdner Küchen- und Serviceteam die Location am Elbufer zum angesagten Mittelpunkt von Dresdens neuer Hafencity gemacht. Lebendiges Front-Cooking im luftigen Restaurant. Die Sonnenterrasse verwandelt sich im Winter zur „Iglulounge“.

# Outdoor living



fischer  

---

möbel

[www.fischer-moebel.de](http://www.fischer-moebel.de) 

## FAVORITEN

### SACHSEN-ANHALT

#### „Orangerie Seeburg“, Seeland Mansfelder Land

Ausflugsziel mit Erlebniswert: Immer wieder kulinarische Überraschungen auf der Karte, etwa rustikale Mansfelder Bregenwurst unter Molekularschaum. Die Lage am Süßen See ist fantastisch, im Sommer verströmt die Terrasse mit Olivenbäumen mediterranes Flair.



## Traditionsgerichte und moderne Inspiration



### SCHLESWIG-HOLSTEIN

#### „Brüdigam's Wildwechsel“, Kaaks

Barbara und Frank Brüdigam haben einen alten Gasthof auf dem Land liebevoll aufgefrischt – und sind mit ihrer konsequent regional-kreativen Küche sehr erfolgreich. Viele Stammgäste aus alten Hamburger Zeiten zieht es hierher. Im Sommer lockt der Biergarten, im Winter ist es drinnen sehr behaglich. Schöne Gästezimmer.

### THÜRINGEN

#### „Zumnorde“, Erfurt

Hier pflegt man mit einem sorgsam restaurierten historischen Ambiente und Thüringer Küche die Tradition, geht zugleich aber mit der Zeit durch moderne Tischkultur und internationale kulinarische Inspirationen. Kein Widerspruch, sondern ein breites Angebot im Sinne der Gäste.



# DIE GROSSE AUTOBIOGRAFIE



Eine literarische Zeitreise einer außergewöhnlichen Frau. Anlässlich ihres 60. Geburtstags erlaubt **UTE LEMPER**, die Grande Dame des Chansons, einen persönlichen Einblick in ihr Leben. Von den Anfängen ihrer Karriere, den großen und kleinen Erfolgen und dem ständigen Konflikt ihrer wichtigsten Rolle als Mutter von vier Kindern.



Überall, wo es Bücher  
gibt – oder hier entdecken!

GRÄFE  
UND  
UNZER

EDITION

## #heimat im Malerhaus ◆

Hauptstr. 104, 77855 Achern,  
Tel. 07841-666 88 70

www.heimat-gastro.de/heimat-im-malerhaus

Mo, Do-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-38



**KONZEPT:** Das „Malerhaus“ in Achern („heimat im Malerhaus“) ist konzeptionell mit der „Heimat im Badischen Hof“ im nahen Bühl verbunden. Dort wurde die Karte verschlankt, in Achern hat sich derweil ein badisch-elsässisches Bistro etabliert.

**KÜCHE:** Klassiker aus dem deutsch-französischen Grenzgebiet wie gratinierte Schneckensuppe (€ 10) oder „eingemachtes Kalbfleisch“ (weinsaures, rahmiges Schmorgericht aus der Schulter, € 24), Seeteufel mit Limetten-Tagliatelle (€ 32) oder Onglet à l’echalotte (Nierenzapfen; € 29). Pfifferlingsrisotto mit Kirschtomaten (€ 18,50).

**GETRÄNKE:** Vor allem Weine aus der Ortenau und Frankreich. In Bühl ist eine Cocktailbar angeschlossen.

**ATMOSPHÄRE:** Lichte, freundliche Räume im ehemaligen Kunstatelier aus dem 19. Jahrhundert. Schöner Sommergarten mit Außenküche.

## Kininger’s Hirsch ◆ ◆

OT Oberachern, Oberacher Str. 26,  
77855 Achern,

Tel. 07841-215 79

www.kiningers-hirsch.de

Mo abends geöffnet,

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-37



**KONZEPT:** Klassischer Landgasthof mit saisonalem À-la-carte-Angebot. Monatlich wechselndes Menü, mittwochs „Kennenlernmenü“ (4 Gänge, Aperitif, Wein, Espresso) zu € 48,50, Themenabende, selbst gemachte Produkte (Gänse-schmalz, Marmelade) zum Mitnehmen.

**KÜCHE:** Modern interpretierte badisch-elsässische Gerichte wie Hechtklößchen, Kalbsragout in Est-ragonsauce oder mit Koriander gefüllte Poulardenbrust (je € 28,90). Wild- und Fischgerichte, wie der bretonische Fischteller mit gebratener Jakobsmuschel, Seeteufel und Dorade (€ 36,50).



„Kininger’s Hirsch“: So zeitgemäß wie das Interieur ist auch die badisch-elsässische Küche

**GETRÄNKE:** Schwerpunkt Ortenau, Kaiserstuhl und Frankreich. Große Auswahl an heimischen Digestifs und Bränden.

**ATMOSPHÄRE:** Schöne, regengeschützte Terrasse mitten im Wildwuchs aus riesigen, von der Chefin des Hauses gehegten Blumen- und Pflanzenkübeln.

## Altdorf bei Nürnberg

### Zur schönen Aussicht ◆ ◆

Heggenberg 9, 90518 Altdorf bei Nürnberg,

Tel. 09187-52 32

www.heggenberg-kreuzeder.de

Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 11-34



**KONZEPT:** Fränkische Klassik trifft kulinarischen Zeitgeist.

**KÜCHE:** Bratwürste mit Rahmkraut und Bratkartoffeln (€ 11,20) kommen hier ebenso tadellos auf den Tisch wie vegane Krautwickel mit fränkischen Linsen und Creme von geräucherter Paprika (€ 18). Dazu unaufgeregt spannende Moderne in Form von Rehrücken mit gebratenen Röschen und Püree vom Blumenkohl, Brioche und einer „Butter“ von weißer Schokolade und Roter Bete. Eingekauft wird regional und weitgehend bio.

**GETRÄNKE:** Kleiner Keller mit Feinem aus Franken, Frankreich und Österreich, einige bio, viele offen. Lokale Biere.

**ATMOSPHÄRE:** Moderner Landhausstil, rund um den



„Zur schönen Aussicht“: Im modernen Landhausstil kommen fränkische Klassiker auf den Tisch

Community Table stylisher Alpenchic. Biergarten mit Traumpanorama.

## Altenahr

➤ B 15, S. 198

### Gasthaus Assenmacher

Brückenstr. 12, 53505 Altenahr,  
Tel. 02643-18 48

www.gasthaus-assenmacher.de

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-39



**KONZEPT:** Der Eingangsbereich mit guter Stube (rechts) und kleiner Bar (links) kam neu dazu nach der Flut, der große Speisesaal dahinter mit der kleinen Terrasse zur Ahr scheint jedoch fast unverändert: vertraut und klassisch traditionell. Das Gasthaus direkt an der Ahr gibt sich anspruchsvoll und weltoffen bei seinem Speisenangebot, das neben à la carte auch zwei Menüs (€ 68-108) umfasst.

**KÜCHE:** Hummercremesuppe, Wachtel und Entenleber (Vorspeisen ab € 16) oder Entenbrust auf Pfeffer-Aprikosen beweisen: Die Ambitionen von Küchenchef Christian Storch reichen über regionale Gerichte (Hauptgerichte bis € 39) wie Eifler Reh hinaus, er möchte daneben auch einen anspruchsvollen, französisch akzentuierten Akzent setzen.

**GETRÄNKE:** Der Schwerpunkt liegt auf deutschen Weinen, darunter besonders stark vertreten sind die Gewächse von der Ahr.

**ATMOSPHERE:** Familie Storch und das Team be-

treuen ihre Gäste persönlich und mit viel Herzlichkeit. Die Ahr fließt gleich daneben trügerisch harmlos vorbei. Das Haus mit der hoch gelegenen Terrasse hat dem Hochwasser getrotzt und präsentiert sich stolz und unverwüthlich.

## Altenberge

➤ C 12, S. 198

### Penz am Dom

Kirchstr. 13, 48341 Altenberge,

Tel. 02505-939 95 30

www.penz-am-dom.de

Mo, Di, Do, Fr mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-40



**KONZEPT:** Münsterländer Gasthaus zwischen Tradition und Moderne. Günstiges Lunchangebot (€ 15), abends à la carte und viergängiges, monatlich wechselndes Menü (€ 63).

**KÜCHE:** Frisch und saisonal, mit regionalen, aber auch mediterranen und französischen Elementen. Da gelingt der Maibock, mit Wacholder geschmort und rosa gebraten, auf jungem Spitzkohl (€ 29) ebenso gut wie die mit Salbei und Land-schinken gefüllten Kalbs-Involtini (€ 33). Als Dessert empfiehlt sich ein geeister Champagner-schaum, im Frühling mit marinierten Erdbeeren und Mandel-Knusper (€ 14).

**GETRÄNKE:** Rein europäische Weinkarte.

**ATMOSPHERE:** Historisches Fachwerk und zeitgenössische Kunst prägen das Ambiente. Netter und aufmerksamer Service.

## Amrum/Norddorf

➤ D 1, S. 194

### Seeblick ◆

OT Norddorf, Strunwai 13, 25946 Amrum,  
Tel. 0468-292 10

www.seeblicker.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-28



**KONZEPT:** Restaurant mit Mission im Urlaubshotel: Patron Gunnar Hesse ist Mitglied bei Slow Food und Feinheimisch, fast alle Zutaten stammen von norddeutschen Manufakturen.

**KÜCHE:** Für jeden Geschmack etwas – und das klappt: Traditionsgerichte wie 48 Stunden zart geschmorte Rinderschulter (€ 27) und Nordseefisch-Ragout stehen neben Vegan-Vegetarischem wie Quinoa-Bowl (€ 20). Highlight sind die Barbecue-Tage mit Makrele und Steak direkt von der Insel und selbst geräuchertem Pulled Pork, sehr gute Auswahl von Rohmilchkäse.

**GETRÄNKE:** Ansehnliche Weinkarte mit Schwerpunkt Deutschland, interessante regionale Spirituosen.

**ATMOSPHÄRE:** Am schönsten sitzt man auf der großen Terrasse in Strandkörben. Netter, flinker Service.

## Andernach

➤ C 15, S. 198

### Ai Pero PURS

#### Authentic Italian Trattoria ◆◆

Schafbachstr. 20-24, 56626 Andernach,  
Tel. 02632-989 40 60

purs.com/am-ochsentor/

restaurants-ochsentor/#aipero

Mo, Di, Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 26-42



**KONZEPT:** Gelungene rheinländische Interpretation einer echten italienischen Trattoria – mitsamt bullerndem Pizzeriaofen. Nebenan gibt es eine Enoteca als Weinbar und für Antipasti.

**KÜCHE:** Nur vorsichtige Abweichungen von den italienischen Originalen, die Küche setzt auf Vertrautheit beim Kalbstatar mit Oliven, Kapern, gebeiztem Eigelb und Rucola (Vorspeisen bis € 23) und wagt auch keine Überraschung beim Wolfsbarsch mit Gemüse und Salat. Einige Hauptgerichte werden in großer oder kleiner Variante



„Ai Pero PURS“: Das Restaurant steht für authentische italienische Küche, etwa Spaghetti Vongole

angeboten (ab € 22). Von Gelati bis Tiramisu – auch die Desserts fallen rein italienisch aus.

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte gehört zu den besten, die eine Trattoria in Deutschland zu bieten hat – ein Überbleibsel aus der Gourmet-Vorgeschichte des „Ai Pero“. Die hohe Qualität reicht von den offenen Weinen (Weiser-Künstler von der Mosel) bis zu den klassischen Italienern (Tignanello oder Gaja), gastfreundlich kalkuliert.

**ATMOSPHÄRE:** Legeres, freundliches Ambiente mit hellen Holztischen, modernen Industrielampen. Kleiner Innenhof. Großräumiges Platzangebot.

## Appenheim

➤ D 21, S. 203

### Eppard in der Hundertguldenmühle ◆

Hundertguldenmühle/Mühle 2,

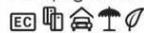
55437 Appenheim,

Tel. 06725-999 02 10

www.100guldenmuehle.de

Mo-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-38



**KONZEPT:** Restaurant in der idyllisch gelegenen historischen Mühle am Fuß der Weinlage Hundertgulden. À la carte und im Menü (€ 71-98).

**KÜCHE:** Internationale Gerichte stehen auf der Karte wie Pulpocarpaccio mit Mais, Crème béarnaise, Tomaten und Oliven (€ 18) oder Kalbsconsommé mit Tafelspitz, Wurzelgemüse, Markklößchen (€ 12). Bei Hauptgerichten gibt es den Mühlenburger klassisch und vegetarisch (€ 17), aber

auch eine aromatische Bouillabaisse mit Risonudeln, Ciabatta und Safran-Aioli (€ 28) oder Hirsch mit Topinambur, Cassis, Senfsaat, Mangold und Jus (€ 39).

**GETRÄNKE:** 135 Positionen stehen auf der Weinkarte, 18 gibt es offen.

**ATMOSPHÄRE:** Entspannter Genuss im Grünen – entweder in den klassischen Stuben mit viel Holz und Fachwerk. Herrlich ist es draußen auf der Terrasse.

## Arnsberg

➤ D 13, S. 199

### Menge ●●

Ruhrstr. 60, 59821 Arnsberg,  
Tel. 02931-525 20

www.hotel-menge.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 29-45



**KONZEPT:** Restaurant im familiengeführten Hotel nahe dem Ruhrtalradweg. Internationale Gerichte im Menü (€ 46-86) und à la carte.

**KÜCHE:** Auf Basis vieler lokaler Produkte, gern in Bioqualität, sind die Gerichte kombiniert, kreativer im Menü, etwa Brust und Keule vom Schickermooser Bio-Hähnchen mit Gemüse und Kartoffel-Mohn-Roulade. À la carte geht es bodenständiger zu, etwa mit gebackene Kalbszunge mit gepickeltem Gemüse und Gartenkräutern (€ 17,50) und klassisch zubereitetem Rücken vom Duroc-Schwein mit Gemüse und Drillings-

kartoffeln (€ 29,50).

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte verzeichnet 160 Positionen, zehn gibt es offen.

**ATMOSPHÄRE:** Innen bestimmen helle Farben und Stoffe im Landhausstil das Ambiente. Hochlehnstühle unter Hussen, weiß gedeckte Tische – einige sind mit hohen Bänken wie Nischen zusammengestellt.

## Aue

➤ C 20, S. 200

### Tausendgüldenstube/ Lotters Wirtschaft ●

Altmarkt 1, 08280 Aue,

Tel. 03771-59 20

www.hotel-blauerengel.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-40



**KONZEPT:** Restaurant mit modern interpretierten, erzgebirgischen Gerichte. Die gibt es à la carte und als Menü mit drei Gängen plus Weinempfehlung.

**KÜCHE:** Die versierte Küche setzt vorwiegend auf regionale Produkte, ergänzt das Angebot aber auch um einige aus frischem Fang. Pochiertes Filet vom Weißen Heilbutt wird in Rieslingsauce serviert, confierte Spanferkelkeule mit buttrigem Kartoffelstampf (je € 26,50).

**GETRÄNKE:** Die Weinauswahl dominieren deutsche und europäische Winzer. Eigene Hausbrauerei.

**ATMOSPHÄRE:** Ein Kachelofen und helle Holzvertä-



„Tausendgüldenstube/Lotters Wirtschaft“: stimmungsvolles Ambiente vor den Kupferkesseln in der Brauerei

## AUERBACH IM VOGTLAND

A

felungen sowie eine original erhaltene, barocke Kassettendecke geben den Rahmen für ein gemütliches, keineswegs altbacken wirkendes, helles Ambiente.

**Auerbach im Vogtland** ➤ C 20, S. 200

### Renoir

OT Schnarrtanne, Schönheider Str. 235,  
08209 Auerbach i. Vogtland,  
Tel. 03744-21 51 19

www.restaurant-renoir.de

Mi-Sa abends geöffnet, So mittags geöffnet  
Hauptgerichte € 25-39

☒ ☎ ☺ ♯

**KONZEPT:** Kleines Restaurant mit französisch-mediterran inspirierter Küche. À-la-carte-Gerichte und Menü mit bis zu fünf Gängen.

**KÜCHE:** Die Crew um Küchenchef Ulf König bereitet in Vanille sautierte Jakobsmuscheln (€ 24) ebenso sorgfältig zu wie Medallions vom Ibérico-Schwein an Barolojus (€ 25) oder in Zander im provenzalischen Stil mit Chablis-Schaum und Rosmarinkartoffeln (€ 31).

**GETRÄNKE:** Patron André Baldauf bevorzugt auf seiner umfangreichen Weinkarte französische Anbaugebiete wie Côte de Beaune oder Mâconnais, lässt aber auch das Pfälzer VDP-Weingut Bassermann-Jordan zum Zuge kommen.

**ATMOSPHÄRE:** Sehr entspannte Stimmung inmitten der hauseigenen Galerie mit Kopien des Malers Pierre-Auguste Renoir.



„Renoir“: Kabeljau mit Blattmangold und Rote-Bete-Creme als Zwischengang

## Augsburg

➤ A/B 29, S. 204

### Die Tafeldecker in der Fuggerei

OT Innenstadt, Jakobstr. 26, 86152 Augsburg,  
Tel. 0821-99 87 91 69

www.dietafeldecker.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 27,90

☒ ☎ ☺ ♯

**KONZEPT:** Modern eingerichtetes Bistro in den historischen Räumen der ältesten Sozialsiedlung der Welt.

**KÜCHE:** Bis zu 35 bayerisch-schwäbische Tapas stehen in der 4,5 Meter langen Schautheke zur Auswahl, die abends als „Tapas ohne Limit“ tischweise für € 27,90 pro Person serviert werden, darunter etwa Currysalat vom Landhuhn mit Kartoffelchip, knusprig gebackene Petersfisch-Nuggets mit Honig-Senf Dip und Crème brûlée mit Marillenragout. Mittags erfreuen sich Klassiker wie Bergkäse-Maultaschen mit mariniertem Kraut großer Beliebtheit (€ 13,50) oder auch „Fisch and Chips“ vom Petersfisch mit Kräutercreme (€ 12,50).

**GETRÄNKE:** Hier steht das Fuggerei-Bier im Zentrum.

**ATMOSPHÄRE:** Die schlichte Einrichtung mit viel Holz unter Gewölbedecken wirkt sehr modern. Im Sommer lockt der schöne Biergarten mit 120 Plätzen.

## Bad Doberan

➤ B 8, S. 196

### Jagdhaus Heiligendamm

OT Heiligendamm, Seedeichstr. 18 b,  
18209 Bad Doberan,

Tel. 038203-73 57 75

www.jagdhaus-heiligendamm.de

Mo, Do-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 35-40

☒ ☎ ☺ ♯

**KONZEPT:** Unweit der Ostsee liegt dieses charmante Restaurant mit Pension und Schwanen-café. Die Familie Ramm pflegt eine Regional-küche mit leicht modernisierten Gerichten – à la carte und in zwei Menüs (3-4 Gänge € 55-75).

**KÜCHE:** Die Küchencrew verwendet für ihre Kreationen auch die Produkte der vertrauten Gemüsefrau und Wild aus den nahen Wäldern. Da lohnt es sich, den Salat mit gebeiztem Hirschrücken

mit Zimtbirne (€ 18,50) zu probieren und natürlich den „Jägertee“ mit Wildleberknödeln und Kräutern (€ 14,50). Ebenso lecker sind Saiblingsfilet mit Yuzu (€ 35), ein Highlight der Rehrücken im Gewürzmantel mit Pastinake und Karotte (€ 39).

**GETRÄNKE:** Im gut sortierten Angebot an Flaschenweinen finden sich etliche Schnäppchen und einige freundlich kalkulierte offene Weine.

**ATMOSPHERE:** Fein eingedeckte Tische erwarten die Gäste im hübsch gestalteten Restaurant, aber ebenso gern serviert der herzlich agierende Service sommers auf der Sonnenterrasse am Waldesrand.

## Bad Hersfeld

➤ F 14, S. 199

### Stern\*s Restaurant

Linggplatz 11, 36251 Bad Hersfeld,

Tel. 06621-18 90

www.zumsternhersfeld.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-39

☑️ 🍷 🍴 🍺 🍻 🍷 🍴 🍺 🍻

**KONZEPT:** Die „Gute Stube der Hersfelder“ mit gehoben gut-bürgerlicher Küche macht immer wieder Spaß.

**KÜCHE:** Die Küche verbindet regionale mit internationalen Akzenten. Günstige Mittagsgerichte von Pannfisch (€ 19) bis Königsberger Klopse (€ 21). Abends Menü (4 Gänge € 65) und à la carte mit Tatar vom Matjesfilet (€ 16), Kalbstafelspitz mit Grüner Soße und Wachteile (€ 18), Saltimbocca

vom Kalb auf weißem Zwiebelpüree (€ 32). Gutes hausgemachte Eis.

**GETRÄNKE:** Im 1000-jährigen Gewölbekeller liegen Gewächse aus den besten Anbaugebieten der Welt.

**ATMOSPHERE:** Holzvertäfelte Wände, urige Sitzbänke, ein Kaminofen und die liebevolle Dekoration machen das Stern\*s zu einem gemütlichen Ort. Bei gutem Wetter stehen die Tische auf dem idyllischen Linggplatz.

## Bad Hindelang

➤ A 30, S. 204

### Gasthaus Obere Mühle

OT Bad Oberdorf, Ostrachstr. 40,

87541 Bad Hindelang,

Tel. 08324-28 57

www.obere-muehle.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-40

☑️ 🍷 🍴 🍺 🍻 🍷 🍴 🍺 🍻

**KONZEPT:** Familiengeführtes historisches Gasthaus mit regionaler Küche und einigen mediterranen Inspirationen. À la carte und im Menü (€ 60).

**KÜCHE:** Küchenchef Oliver Egger bringt die Gerichte der Berge mit bestem Handwerk auf den Tisch: Allgäuer Käsesuppe mit Croûtons (€ 9), Schlutzkrapfen (Ravioli, mit Ricotta gefüllt) mit Salbeibutter und Parmesan (€ 16), Kalbslungerl mit Semmelknödel (€ 19). Paprika-Melonenschaumsuppe (€ 6) und Piccata Milanese (Kalbschnitzel in Eihülle) mit Tomatensauce und feinen



„Obere Mühle“: In der Stube aus dem 17. Jahrhundert wird die Tradition gepflegt, mit bester Weinkultur

Bandnudeln spiegeln die kulinarische Kultur des Mittelmeerraums wider.

**GETRÄNKE:** Große Weinkarte mit ausgesuchten Flaschen aus Deutschland, Frankreich, Italien (auch Prestigeflaschen). 15 offene. Lokale Biere (Zötler, Mekatzer).

**KONZEPT:** Idyllisch inmitten der Berge am Fluss Ostrach gelegen, nimmt das stattliche, 500 Jahre alte Bauernhaus mit seiner Schindelfassade und dem mächtigen Satteldach gleich für sich ein. Die bäuerlichen Stuben wurden liebevoll restauriert und ausgestattet.

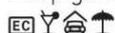
## Bad Homburg

➤ D 15, S. 199

### Lindenallee

OT Dornholzhausen, Lindenallee 2,  
61350 Bad Homburg,  
Tel. 06172-850 66 01  
www.restaurant-lindenallee.de

Di-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 25-38



**KONZEPT:** Von außen recht unscheinbar im Stadtteil Dornholzhausen gelegen, entfaltet das Lokal seine Vorzüge im Innern, geführt von zwei ambitionierten Gastronomen.

**KÜCHE:** Constantin von Gratkowski präsentiert eine Küche, in der alles hausgemacht ist und gut zusammenpasst, von der klassischen Rinderroulade über Ceviche von der Lachsforelle (€ 17,50) aus dem Taunus bis zum saftigen Strudel von Wetterauer Äpfeln. Knusprige Maispouardenbrust (€ 27,50) mit Caprese-Risotto.

**GETRÄNKE:** Mitinhaber und Sommelier Manuel Fröschner hat junge und gereifte Weine aus Europa im Keller liegen.

**ATMOSPHERE:** Geradliniges Interieur und großzügig gestellte Tische und weiße Wände mit ausgesuchter Kunst schaffen ein entspanntes Raumgefühl. Schöne Terrasse.

## Bad Honnef

➤ C 14, S. 198

### Rhöndorfer Gasthaus im Haus im Turm

OT Rhöndorf, Drachenfelsstr. 4-7,  
53604 Bad Honnef,  
Tel. 02224-779 99 11  
www.hausimturm.de

Mo mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 26-39



**KONZEPT:** Hoch oben über dem Rhein inmitten der Weinberge gelegen, wird hier internationale Küche serviert. Alles à la carte.

**KÜCHE:** Als „Nizza am Rhein“ wird Bad Honnef auch bezeichnet, die leichte mediterrane Stimmung zeigt sich auch auf der Karte des Restaurants. Vorweg eine pikante Fischsuppe mit Gambas, Calamari und Fischfilet. Das Island-Kabeljaufilet wird mit Gemüserisotto, grünem Spargel und Kaffir-Limettenblätter-Sauce serviert (€ 32,50). Wanderer und Radfahrer freuen sich über die Salatauswahl (der „Nizza am Rheinsalat“ mit Avocado und Thunfisch) und die Siebengebirgs-Wild-Currywurst.

**GETRÄNKE:** Gute Weinauswahl mit deutschem Schwerpunkt. Weine vom familieneigenen Weingut am Mittelrhein.

**ATMOSPHERE:** Der einstige Rittersitz bietet auf dem weitläufigen Gelände viele Locations – von festlich bis leger. Highlight im Sommer ist die Terrasse.

## Bad Iburg

➤ D 11, S. 199

### Gasthaus zum Dörenberg

Osnabrücker Str. 145, 49186 Bad Iburg,  
Tel. 05403-732 40  
www.hotel-doerenberg.de

Mo-Sa abends geöffnet,  
So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-42



**KONZEPT:** Im idyllisch am Rand von Bad Iburg gelegenen Hotel steht das Restaurant im Mittelpunkt. À la carte und im Menü (3 Gänge € 45). Im Sommer Tastings und Events auf der Terrasse.

**KÜCHE:** In der Region verwurzelt, mediterran inspiriert zeigt sich die Karte mit gebeiztem schottischen Lachs, grünem Spargel, Radieschen und Sakura Kresse (€ 18,90). Im Hauptgang stehen „Dörenberger Krüstchen“ (Schweinerückenschnitzel) mit Pilzrahmsauce, Lyoner Bratkartoffeln (mit gebratenen Zwiebeln; € 16,90/21,90) und Schulter vom heimischen Hirsch mit Pfifferlingen und Spätzle (€ 24,90) zur Wahl. Für Vegetarier gegrilltes Kichererbsen-Tofu mit Brokkoli, Romanasalat und Artischocken (€ 26,90).



„Gasthaus zum Dörenberg“: stimmige Paarung – hausgebeizter Lachs mit Spargel und Erbsen-Wasabi-Emulsion

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit 45 Positionen, darunter das Bad Iburger Weingut Brinkmann, Niedersachsens einzige Hanglage. Acht im offenen Ausschank.

**ATMOSPHERE:** Grau, Silber und Weiß sind die vorherrschenden Farben im lichten, eleganten Restaurant.

## Bad Kreuznach

➤ D 21, S. 203

### Im Gütchen

OT Innenstadt, Hüffelsheimer Str. 1,  
55545 Bad Kreuznach,  
Tel. 671-426 26  
www.jan-treutle.de

Mo, Do-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 22-45



**KONZEPT:** Seit mehr als 25 Jahren präsentiert Jan Treutle seine frischen Kreationen im Barockbau zwischen Schlosspark und Kreuznacher Kulturmeile. Das Angebot fasst er jeweils unter einer thematischen Klammer zusammen: heimatlich, frühlingshaft, mediterran und vegetarisch (jeweils vier Gänge € 62 bis € 99).

**KÜCHE:** Abwechslungsreich gelingt Treutle ein Feuerwerk seiner Ideen, etwa mit Thunfisch-Carpaccio samt Ama Ebi Garnelen und Mango (€ 25), Safran-Bulgur-Salat mit Buchenpilzen (€ 19) oder Steinbutt mit Spargelrisotto und Spitzmorcheln (€ 27). Als Höhepunkte seiner Menüs empfiehlt der Chef gern Simmentaler Rinderfilet mit Zwie-

belkruste und Bärlauch-Fregola (€ 44) und Milchlammbraten mit Frühlingbohnen (€ 37). Die Dessertparade reicht von Spargeleis mit Erdbeeren (€ 16) bis Rohmilchkäse von Hofmann aus Bad Tölz (€ 17).

**GETRÄNKE:** Im Weinkeller mit rund 200 verschiedenen Flaschen dominieren die Gewächse von der Nahe, aber Restaurantchefin Elisabeth Stenger-Treutle hat auch Alternativen im Angebot.

**ATMOSPHERE:** Im modern eingerichteten hohen Restaurantraum sitzen die Gäste an großzügig platzierten Tisch. Persönlich betreut werden im Sommer auch die Tische auf der großen Terrasse im Hof.

## Bad Nauheim

➤ D 15, S. 199

### Zulegers

Mittelstraße 3-5, 61231 Bad Nauheim,  
Tel. 06032-70 08 70  
www.zulegers.de

Do-Sa abends geöffnet,  
So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 21-45



**KONZEPT:** Melanie und Wolfgang Zuleger sind Garanten für „ambitionierte Wohlfühlküche“ in der Kurstadt mit den sehenswerten Gradierbauten. 3-Gänge-Menü (€ 46).

**KÜCHE:** Überschaubares Angebot gutbürgerlicher Gerichte mit präzisen Garzeiten und dichten Saucen. Handwerklich solide zubereitet, erfreuen



„Das August“: kreative, zeitgemäÙe KÙche mit groÙer Weinauswahl im Hotel Schmiedegasthaus Gehrke

TafelspitzbrÙhe mit Flädle (€ 7,50), Lammkarrée mit Kräuterkruste (€ 32) oder Zanderfilet mit SpargelgemÙse (€ 28). Fein sind die Quarkknödel mit Aprikosenkompott (€ 10).

**GETRÄNKE:** Kleine gepflegte Weinauswahl.

**ATMOSPHÄRE:** Weniger ist hier mehr, die schnörkellos ausgestatteten Gasträume und der Hof sind gemÙtlich.

## Bad Nenndorf

➤ E 11, S. 199

### Das August ●●

OT Riepen, Riepener Str. 21,

31542 Bad Nenndorf,

Tel. 05725-944 10

www.schmiedegasthaus.de

Mi-Fr abends geöffnert,

Sa, So mittags und abends geöffnert

Hauptgerichte € 15-39

☑ ☎ ✎ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Kreative, zeitgemäÙe KÙche mit groÙer Weinauswahl im Romantik Hotel Schmiedegasthaus Gehrke. À la carte und im Menü. Weinabende und Küchenpartys.

**KÙCHE:** Nachhaltigkeit und Tierwohl ist hier wichtig. Die Schnitzel kommen von Duroc-Schweinen, die artgerecht aufwachsen – serviert etwa mit Trüffeln und Gnocchi (€ 22). Fisch aus nachhaltiger Fischerei für Steinbeißer mit Vongole, Schmorgurken und Zitronensauce (€ 29). Reh – Rücken und Ragout – kommt mit Pfifferlingen, Gnocchi und Spitzkohl auf den Teller (€ 32).

**GETRÄNKE:** Die umfangreiche Weinkarte umfasst über 500 Positionen.

**ATMOSPHÄRE:** Die alten Backsteinwände sind freigelegt, blanke Holztische, groÙe Sprossenfenster und viel Licht sorgen für ein entspanntes Ambiente.

## Bad Neuenahr-Ahrweiler ➤ B 15, S. 198

### Prümer Gang ●●

OT Ahrweiler, Niederhutstr. 58,

53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler,

Tel. 02641-47 57

www.pruemergang.de

Mi-Do abends, Fr-So mittags u. abends geöffnert

Hauptgerichte € 20-40

☑ ☎ ✎ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** In der KÙche trifft Heimatgefühl auf Fernweh: Beliebte deutsche Gerichte finden sich in einem ausgewogenen Mix mit mediterranen wieder. À la carte und Menü (etwa € 60).

**KÙCHE:** Küchenchef Roger Müller vermischt auch bei seiner Interpretation der Gerichte nah und fern. Die Gazpacho mit Garnele gelingt ihm herzhaf, ebenso auch die Wasabicreme zum Thunfisch mit Kaiserschoten (Vorspeisen bis 18,50 Euro). Dem Kalbstafelspitz auf erbsengrünem Gemüse verleiht er mit Kartoffelschmarrn regionales Gewicht (Hauptspeisen bis € 35), für ausgleichende Leichtigkeit sorgen Sorbet und Café Affogato (Espresso auf Vanilleeis) zum Abschluss.

**GETRÄNKE:** Vertrauenswürdige und kenntnisreiche

Zusammenstellung vor allem aus deutschen Weinen mit regionalem Schwerpunkt von der Ahr. Ergänzt wird diese mit beliebten italienischen Vorschlägen.

**ATMOSPHERE:** Stilvoller Purismus in der traditionellen Altstadt. Nach der Flut hat Gastgeberin Anja Heuser das Interieur noch konsequenter gestaltet, noch schlanker in der Form, noch dunkler in den Farben zwischen Bruchsteinwänden und Sichtbeton. Zwischen Restaurant und Hotel tut sich ein kleiner Innenhof auf.

## Steinheuers

### „Landgasthof Poststuben“ ●●●

OT Heppingen, Landskroner Str. 110,  
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler,  
Tel. 02641-948 60  
www.steinheuers.de

Mo, Do-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 35-39



**KONZEPT:** Es muss nicht immer die hochkomplexe Küche im Gourmetrestaurant nebenan sein, manchmal tun es auch die etwas weniger anspruchsvollen, aber ebenso feinsinnigen Gerichte des Landgasthofs. Hier setzen Hans Stefan Steinheuer und Christian Binder einen regionalen Schwerpunkt, ohne dabei ihren Anspruch an Qualität und Produkte zu senken. Zum saisonal wechselnden Fünf-Gänge-Menü (84 Euro) gibt es eine umfassende Auswahl à la carte.

**KÜCHE:** Es gibt viele Lieblingsgerichte, die sich einen Stammplatz auf der Speisekarte erobert haben: die Kalbsnieren in Estragonsenfsauce beispielsweise oder die gebackene Kalbsblutwurst. Flankiert werden sie von saisonalen Erscheinungen wie Pfifferlingsrisotto mit Kalbsbäckchen oder Rehmedaillons mit Nusskruste. Dabei sollte man noch Platz lassen für Desserts wie Quarkkrapfen mit Erdbeeren und Pistazieneis.

**GETRÄNKE:** Die stärksten Seiten der Weinkarte füllen sicherlich die besten Weine der Region, aber mit Kennerschaft wurden ihnen eine Auswahl aus ganz Deutschland und auch den europäischen Nachbarn an die Seite gestellt.

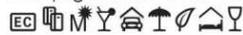
**ATMOSPHERE:** Halbhohe dunkle Holztafelung vor burgunderroten Lederbänken im Innenraum. Große Terrasse mit Blick auf die Weinberge der Landskrone.

**Bad Peterstal-Griesbach** ➤ D 24, S. 203

## Kaminstube ●●

Dollenberg 3, 77740 Bad Peterstal-Griesbach,  
Tel. 07806-780  
www.dollenberg.de

Mo-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 25-49



**KONZEPT:** Das Zweitrestaurant des „Pavillon“ mit seiner hochdekorierten Küche. Auch hier, im Kaminzimmer, zeichnet Maestro Martin Herrmann



„Kaminstube“: Elegant und behaglich zugleich ist das Ambiente im Relais & Château-Hotel Dollenberg

## BAD REICHENHALL

**B** für die Kulinarik verantwortlich. Attraktiv: Das dreigängige „Menü der Woche“ à € 32,50 gibt es an Wochentagen und Samstagmittag.

**KÜCHE:** Badische Küche, mal in Reinform beim Kalbsfilet mit Pfifferlingen und reduzierter Spätburgunderjus, mal mit mediterranen Komponenten beim Wolfsbarsch auf grünem Spargel und Vin Jaune, als Dessert Champagnersüppchen oder Cheesecake mit glasierten Aprikosen und Kaffeeeis.

**GETRÄNKE:** 650 Posten umfasst die Weinkarte. Zwei Dutzend davon gibt es im offenen Ausschank.

**ATMOSPHÄRE:** Eleganter Chic mit feiner Tischwäsche im Speisesaal. Schöne Terrasse für die wärmere Jahreszeit. Freundlicher Service.

### Bad Reichenhall

➤ D 30, S. 205

#### Salin ●

Alte Saline 2, 83435 Bad Reichenhall,  
Tel. 08651-717 49 07

www.salin-reichenhall.de

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 14-38

☑ ☎ \* 🍴 🍷

**KONZEPT:** Smartes Bistrorant im Sudhaus der früheren Saline.

**KÜCHE:** Unkomplizierte Weltküche. Ein Stimmungsaufheller ist gegrillter Pulpo mit Couscous und grünem Pesto (€ 26,90), Spinatknödel mit Parmesan, brauner Butter und Wildkräutersalat (€ 15,50) sind der perfekte kulinarische Abstecker nach Südtirol. Wenn Bachforelle aus dem Reichenhaller Thumsee mit Zitronen-Kapern-Butter und Frankfurter Grüner Soße auf der Karte steht: unbedingt probieren!

**GETRÄNKE:** Weine aus Österreich und Deutschland, einige davon auch offen, ein paar kleinere Bordeaux, regionale (Craft)Biere.

**ATMOSPHÄRE:** Modern, hell und luftig: offener Dachstuhl, Granit, viel Holz, pinke Farbtupfer. Terrasse mit prächtiger Bergkulisse.

### Bad Urach

➤ F 23, S. 203

#### Kesselhaus ●●

Pfählerstr. 7, 72574 Bad Urach,  
Tel. 07125-94 73 30

www.bischoffs-badurach.de/kesselhaus



„Kesselhaus“: Anja und Michael Bischoff haben aus dem Brauhaus einen modernen Genusssort gemacht

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-29

☑ ☎ 🍴 🍷

**KONZEPT:** In den ehemaligen Räumen der Brauerei Quenzer werden drei unterschiedliche Menüs und eine kleine Auswahl von Gerichten à la carte angeboten.

**KÜCHE:** Die Menüs, die sich mit drei oder vier Gängen bestellen lassen, zeigen eine moderne Stilistik. Das Kalbsfilet-Carpaccio (€ 18) wird mit Tomatensorbet, Papaya und Rucola akzentuiert. Das auf der Haut gebratene Zanderfilet kommt mit gegrillter Wassermelone und Erbsen (€ 18). Die À-la-carte-Auswahl zeigt bodenständige Gerichte wie Cheeseburger (€ 16), Wiener Schnitzel (€ 24) oder Käsespätzle (€ 14).

**GETRÄNKE:** Im früheren Kesselraum der Brauerei befindet sich der heutige Weinkeller: eine gut kuratierte Auswahl europäischer Weine.

**ATMOSPHÄRE:** Das Kesselhaus wurde zu einem modernen Genusssort mit Industrie-Chic gestaltet.

### Bad Wiessee

➤ B/C 30, S. 204

#### Freihaus Brenner ●●

Freihaus 4, 83707 Bad Wiessee,  
Tel. 08022-865 60

www.freihaus-brenner.de

Mo, Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-46

☑ ☎ \* 🍴 🍷

**KONZEPT:** Oberstes Ziel von Familie Brenner ist, dass sich die Gäste bei gepflegter bayerischer Gastlichkeit wohlfühlen. Beliebt für Feiern von 10 bis 200 Personen.

**KÜCHE:** Das Küchenteam unter Dirk Welker serviert deftige Schmankerl ebenso wie saisonale Spezialitäten und Klassiker. Vorweg reicht die Auswahl von Blutwurstgröstl (€ 15) bis zu Vitello tonnato (€ 18), anschließend von rosa gebratenem Hirschsteak mit Rahmpfifferlingen und gebakenen Grießknödeln (€ 42) bis zu ofenfrischem Schweinebraten in Weißbiersauce mit Kartoffelknödel und Speck-Kraut-Salat (€ 19).

**GETRÄNKE:** Umfangreiche Weinkarte, die zur neuen Lese stets aktualisiert wird, mit vielen bekannten Namen aus der Alten Welt und Entdeckungen. Große Champagnerauswahl, Biere und Destillate aus der Region.

**ATMOSPHÄRE:** Mehrere rustikal-elegant gestaltete Räume – von Restaurant, Stüberl, Salettl bis zum Wintergarten. Große Sonnenterrasse mit Blick auf den Tegernsee.

**Baiersbronn**

➤ D/E 23, S. 203

**Dorfstuben** ● ●

OT Mitteltal, Hermine-Bareiss-Weg 1,  
72270 Baiersbronn,  
Tel. 07442-470  
www.bareiss.com

Mo-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 17-29 ☑ 🍷 🍴 🍺 🍻 🍷 🍴

**KONZEPT:** Bodenständiges Schmuckstück der Bar-eiss-Gastronomie, das für die kulinarischen Wurzeln des Hauses steht.

**KÜCHE:** Eine Hommage an die traditionelle schwäbisch-badische Küche auf Basis lokaler Produkte. Maultaschen sind hausgemacht und mustergültig geschmälzt (€ 19,50), Älbler Linsen herzhaft mit Speck eingekocht und traditionsgerecht mit handgeschabten Spätzle und Saitenwürstle serviert (€ 17). Aus eigener Zucht stammt die ultrafrische Forelle Müllerin Art (€ 24), vom nahen Bauern im Rohr knusprig gebratene Ente in Apfeljus mit Serviettenknödeln (€ 28).

**GETRÄNKE:** Gute Weinauswahl aus Baden und Württemberg, auch glasweise.

**ATMOSPHÄRE:** Zwei urgemütliche Stuben, holzgetäfelt und mit grünen Kachelöfen. Sehr herzlicher Service.

**Schatzhauser** ● ●

Tonbachstraße 237,  
72270 Baiersbronn,  
Tel. 07442-49 26 22  
www.traube-tonbach.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-198

☑ 🍷 🍴 🍺 🍻 🍷 🍴

**KONZEPT:** Das neue Regionalkonzept der Traube Tonbach kombiniert puristisches Ambiente mit legerer Wohlfühlküche.

**KÜCHE:** Engagierte Regionalküche zählt zur DNA des Hauses, hier wird sie mit internationalen



„Schatzhauser“: Die engagierte Regionalküche gehört zur DNA des Genusskonzepts der Traube Tonbach



„Vita“: Küchenchef Fabio Galizia serviert mediterran geprägte Gerichte, kombiniert mit asiatischen Aromen

Klassikern und Steaks vom Lavastein-Grill angereichert. Sülze vom Schweinsbäckchen kommt mit Apfel-Meerrettich-Salat (€ 7,90), fein von Kalbsfond durchzogene Kutteln mit knusprigen Bratkartoffeln (€ 16,50). Klassisch angemachtes Rindertatar wurde mit Mayonnaise und Pilzcreme dekoriert (€ 24), auf den Punkt gegarte Zanderschnitte begleiten Pfifferlinge und Champagner-schaum (€ 31,50).

**GETRÄNKE:** Sehr gute Weinkarte. Schwerpunkt: Deutschland und Frankreich.

**ATMOSPHERE:** Dunkler Schiefer setzt den Ton im großzügigen Innenraum; schöne Terrasse mit Blick ins Tonbachtal. Exzellent-humorvoller Service unter Ansgar Fischer.

## Balve

➤ C 13, S. 198

### Hermann's

OT Eisborn, Eisborner Dorfstr. 10, 58802 Balve, Tel. 02379-91 50

www.hotel-antoniushuette.de

Mo-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-68



**KONZEPT:** Restaurant mit französisch orientierter Küche im Hotel Antoniushütte. Gerichte à la carte, Steaks.

**KÜCHE:** Ein süffiger Einstieg ist der kross gebratene Bauch vom Ibérico-Schwein mit Teriyaki-sauce, Fenchelsalat, grüner Spargel und Sesam (€ 15,50), im Hauptgang ein seltener Genuss die

Leber vom Wagyu-Rind mit Portweinjus, Röstzwiebeln, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln (€ 27,50), für Nichtfleischnesser der gefüllte Portobello-Pilz mit Ratatouille, cremiger Polenta, mariniertem Rucola und Basilikum-Öl (€ 22,50).

**GETRÄNKE:** Gut sortierter Weinkeller mit rund 200 Positionen.

**ATMOSPHERE:** Drinnen sitzt man im modern und geradlinig eingerichteten Raum, in der Mitte ein großer Kamin. Im Sommer bietet der Sommerterrasse einen einmaligen Blick auf den Balver Wald.

## Bamberg

➤ B 26, S. 204

### Vita

OT Altstadt, Obere Sandstraße 34, 96049 Bamberg,

Tel. 0951-573 97

www.vita-bamberg.de

Mo, Di, Do-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-45



**KONZEPT:** Casual Dining in der Altstadt von Bamberg, serviert wird ein Degustationsmenü, dazu gibt es Gerichte à la carte.

**KÜCHE:** Inhaber und Küchenchef Fabio Galizia bringt seine Erfahrungen aus der Sterneküche mit ein in mediterran geprägte Gerichte und kombiniert sie mit asiatischen Aromen. Weißer Heilbutt wird mit grüner Thai-Curry-Beurre-blanc und Austernpilzen (€ 39) serviert, hausgemachte Ra-

violi sind mit Schmorbraten gefüllt (€ 23) und Irische Short Ribs werden von Portweinjus, eingelegten Zwiebeln und BBQ Creme (€ 29) begleitet. Der Käse zum Schluss kommt Maitre Affineur Antony aus dem Elsass.

**GETRÄNKE:** Restaurantleiterin und Sommelière Anja Körber hat eine schöne Auswahl aus heimischen und internationalen Weinen zusammengestellt.

**ATMOSPHERE:** Hell und freundlich ist die Atmosphäre, gemütlich sind die Stühle und Bänke, dazu ein herzlicher Service.

## Barsinghausen

➤ E 11, S. 199

### Gasthaus Müller ●●

OT Göxe, Golterner Str. 2, 30890 Barsinghausen, Tel. 5108-21 63

www.gasthausmueller.de

Do-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-40

☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕ ☖

**KONZEPT:** Familiengeführtes Gasthaus mit kreativem Anspruch, Menü und À-la-carte-Gerichten. 300-jährige Tradition und Moderne werden bestens verbunden.

**KÜCHE:** Die Basis der kochenden Brüder Frank und Rolf Müller ist die klassische Küche, sie sind Meister darin, regionale Produkte (Reh, Huhn,

Schwein, Gemüse) mit mediterranen, zum Teil auch asiatischen Nuancen zu verbinden. Rumpsteak mit knusprigen Bratkartoffeln (€ 32,50) sind hier ebenso zu empfehlen wie die sanft gegarte Eismeerforelle mit Dashi-Beurre-blanc, Avocado und Wasabi, perfekt abgeschmeckt (€ 18,50). Zur Krönung: Lieblingsdesserts wie Schoko-Crème-brûlée und Ofenschlupfer.

**GETRÄNKE:** Ambitionierte Weinkarte mit Schwerpunkt Deutschland, inkl. ganzer Kollektionen und Jahrgangstiefen.

**ATMOSPHERE:** Gemütlich-ansprechende Mischung von Historie und Neuzeit. Nette Plätze an der Bar. Herzlicher Service, Terrasse mit Blick ins Grüne.

## Berlin

➤ D 16, S. 201

### 1811 ●●●

Schlüterstr. 55, 10629 Berlin,

Tel. 030-881 34 40

www.1811.berlin

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 12-38

☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕ ☖

**KONZEPT:** Sympathisches Lokal in den sorgsam erhaltenen Räumen von Westberlins einstigem Restaurantklassiker, dem „Lutter & Wegner seit 1811“. À la carte und Menüempfehlungen.

**KÜCHE:** Unaufgeregt setzt Inhaber und Küchenchef Richard Reichelt mitten im schicken Charlot-



„Gasthaus Müller“: Familie Müller verbindet gekonnt Tradition und Moderne – Bürgermeisterstück vom US Beef



„1811“: samtig-aromatische Fischsuppe, zeitgemäß interpretiert im Charlottenburger Restaurant

tenburg auf gehobene Gasthausküche. Wie etwa rosa Kalbstafelspitz mit Navetten, Endivie und Apfel-Chutney (€ 18) oder Roulade vom Schwarzfederhuhn mit Kohlrabi, gegrilltem Mais, Grapefruit und Sherry-Jus (€ 31). Die Aprikosen-Kaltschale kommt mit Whiskey-Karamell-Eis (€ 15). Evergreen ist das Wiener Schnitzel (€ 34).

**GETRÄNKE:** Bioweine zu fairen Preisen, Longdrinks.

**ATMOSPHÄRE:** Altberliner Ambiente, herzlicher und professioneller Service – man fühlt sich auf Anhieb wohl. Viele Stammgäste aus der Nachbarschaft, Lichterketten an der Terrasse weisen am Abend den Weg.

### Amigo Cohen ◆

Invalidenstr. 53A, 10557 Berlin,  
Tel. 152-32 18 09 07

[www.amanogroup.de/](http://www.amanogroup.de/)

[de/eat-and-drink/amigo-cohen/](http://de/eat-and-drink/amigo-cohen/)

Mi-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 23-38



**KONZEPT:** Neuer, farbenfroher Treffpunkt im Hotel Romy by Amano gleich am Hauptbahnhof.

**KÜCHE:** Chefkoch Shimon Peretz vereint Kulinarik und Lebensgefühl von Tel Aviv und Mexiko beispielsweise mit geröstetem süßem Maiskolben mit Chipotle (im Rauch getrocknete Jalapeño), Parmesan, Limette und Tahin (€ 6) oder im Pita-Brot gereichtem Chili con Carne mit am Tisch individuell zubereiteter Guacamole und Hummus (€ 18) und auch gegrilltem Oktopus mit Axiote, ei-

ner mexikanischen Würzpaste, Olivencreme und Labneh (€ 23).

**GETRÄNKE:** Weine aus Israel und Südamerika, acht verschiedene Margaritas, 70 Sorten Tequilas und Mezcal.

**ATMOSPHÄRE:** Junges, schickes Publikum an weiß eingedeckten Tischen, bunte Wände und Stoffe sowie Dschungelpflanzen und filigrane goldene Lüster schaffen exotisches Flair. Dachterrasse.

### Berta ◆◆◆

Stresemannstraße 99, 10623 Berlin,  
Tel. 0162-886 18 27

[www.bertarestaurant.com](http://www.bertarestaurant.com)

Mo-Sa mittags und abends geöffnet,

So abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-28



**KONZEPT:** Gerichte zum Teilen vom Pariser Sternekoch Assaf Granit, der seiner jüdischen Großmutter in ihrer Geburtsstadt ein Denkmal setzen wollte.

**KÜCHE:** In der offenen Küche wird die Jerusalemer Küche zelebriert, mit ihren jemenitischen, libanesischen und afrikanischen Einflüssen. Herausragend ist das Sashimi von der Bernsteinmakrele auf tunesischem Mechouia-Salat. Auf einem Holzbrett wird die Ashkenazi-Hühnchenleber mit gekochtem Ei, karamellisierten Zwiebeln und Brot vermengt. Ein Signature-Gericht ist Granits frittiertes Blumenkohl-Schnitzel mit einer Barbecue-Sauce auf Apfelbasis und purem Tahini.

**GETRÄNKE:** Exzellente Weinkarte, unbedingt die israelischen Gewächse probieren.

**ATMOSPHÄRE:** Laute Musik und laute Gespräche schaffen echte Levante-Atmosphäre. An der Wand lächeln die Großmütter aller Mitarbeiter den Gästen von Porträts entgegen.

### Borchardt ●

OT Mitte, Französische Str. 47,  
10117 Berlin,

Tel. 030-81 88 62 62

www.borchardt-restaurant.de

Mo-So abends geöffnet



**KONZEPT:** Roland Marys Klassiker am Gendarmenmarkt ist weiterhin eine feste Bank für gut gemachte Küche. Täglich wechselnde Karte mit Gerichten à la carte.

**KÜCHE:** Französische Bistrotklassiker sowie Gemüse- und Grillgerichte wie veganer Quinoa-Salat mit Avocado und Koriandercreme (€ 17), Bouillabaisse Marseillaise (€ 28) oder auch Steak Frites vom Black Angus-Entrecôte mit Sauce béarnaise (28). Beliebt sind das Wiener Schnitzel (€ 32) und die hausgemachten Tartes (€ 6).

**GETRÄNKE:** Gut sortierte Weinkarte mit den Schwerpunkten gereifte Bordeaux, Chardonnays aus Burgund und deutsche Rieslinge, viele Raritäten.

**ATMOSPHÄRE:** Im hohen, luftigen Raum mit Säulen und Mosaiken aus der Kaiserzeit herrscht hauptstädtische Geschäftigkeit. Am Mittag werden Deals besprochen, am Abend wird gefeiert. Casual schick ist angesagt. Sommerterrasse im Hof.

### Brasserie Lamazère ●●

OT Charlottenburg, Stuttgarter Platz 18,  
14057 Berlin,

Tel. 030-31 80 07 12

www.lamazere.de

Di-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 28-38



**KONZEPT:** Französische Lebensart in der kleinen, lebendigen Brasserie vom geborenen Gastgeber Regis Lamazère. Elf Tagesgerichte und Käseplatte à la carte oder als individuelles Menü in drei (€ 52) oder vier Gängen (€ 62).

**KÜCHE:** Chefkoch Michael Päsler gelingen moderne Gerichte mit südfrenchischen Aromen.

Etwa gebeizte Garnele aus Wildfang mit Cantaloupe-Melone, Orange und Cocktailsauce (€ 14) und gegrilltes Beelitzer Maishuhn mit Ratatouille, Salbeipolenta und geräuchertem süßem Mais (€ 28) oder auch Mascarpone Creme mit Himbeeren, Himbeersorbet, Grand Marnier und karamellierter weißer Schokolade (€ 10).

**GETRÄNKE:** Über 300 französische Weine von meist kleinen, innovativen Gütern, Naturweine, Flaschen in Großformaten.

**ATMOSPHÄRE:** Handbemalte Bodenfliesen, safrangelbe Wände, die blanken Holztische stehen in einer Reihe entlang der Wand, man kommt ins Gespräch.

### BRLO Brwhouse ●●

OT Kreuzberg, Schöneberger Str. 16,  
10963 Berlin,

Tel. 030-55 57 76 06

www.brlo-brwhouse.de

Di-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-40



**KONZEPT:** Lebendiges Restaurant im von den GRAFT-Architekten aus Übersee-Containern gebauten Zentrale der BRLO-Brauerei im Park am Gleisdreieck. Individuell im Baukastensystem zusammenstellbare Gemüsemenüs in Wunschgröße – von „Small“ (drei Speisen für eine Person € 25) bis hin zu „Einmal alles“ für sechs Personen (€ 220). Fisch und Fleisch kosten extra.

**KÜCHE:** Aromenstarke Kreationen wie Branden-



„BRLO Brwhouse“: Erbsen in unterschiedlichen Spielarten – ein Gang im szenigen Restaurant

burger Burrata mit grüner Shakshuka, Harissa und eingelegten Bio-Pilzen oder gegarter Kohlrabi mit Dörrobstfüllung und Paprika-Knoblauch-Creme, aber auch gegrillter dry aged Bauch vom Mangalitzta Schwein mit geräuchertem Hummus, Petersilienöl und Salzzitronen-Creme. Kreative Desserts.

**GETRÄNKE:** Fassbiere und Craftbiere von BRLO sowie von Freunden. Deutsche Weine.

**ATMOSPHERE:** Ein hoher Raum im Industriedesign, serviert wird außerdem an separaten Tischreihen im BRLO Biergarten.

### Buchholz Gutshof Britz ●●

OT Neukölln, Alt-Britz 81, 12359 Berlin,  
Tel. 030-60 03 46 07

[www.matthias-buchholz.de](http://www.matthias-buchholz.de)

Mo, Do-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 16-36



**KONZEPT:** Genussvolle Landpartie im Restaurant von Berlins langjährigem Starkoch Matthias Buchholz im ehemaligen Melkerhaus im Gutshof mitten in Neukölln. Gerichte à la carte, abends auch als Menü.

**KÜCHE:** Mit Liebe zur deutschen Küche zubereitete Klassiker aus Produkten, die Buchholz selber täglich bei befreundeten Produzenten im Umland oder auf Märkten holt. Darunter Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel, Sauerrahm und Kartoffeln (€ 19,50) oder auch geschmorter Kalbsrollbraten mit Kohlrabi, Erbsen, Pfifferlingen und Kartoffelgratin (€ 31). Die selbst gebackenen Blechkuchen (€ 4,50) wechseln täglich.

**GETRÄNKE:** Deutsche Weine, original Rixdorfer Fassbrause vom Fass, Berliner Weisse.

**ATMOSPHERE:** Terrasse im Kräutergarten, nebenan schnattern Gänse. Bei schönem Wetter einer der romantischsten kulinarischen Orte Berlins. Empathischer Service durch Gastgeber Edgar Fenoy. Kochkurse

### Café Frieda ●●

OT Prenzlauer Berg, Lychener Str. 37,  
10437 Berlin,

Tel. 030-44 71 98 00

[www.cafefrieda.de](http://www.cafefrieda.de)

Di-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 25-32



**KONZEPT:** Ecklokal am beliebten Helmholtzplatz vom Team, das auch das „Mrs Robinson’s“ um die Ecke führt. Frühstück ab 10 Uhr, mittags (12-15 Uhr) und abends (ab 18 Uhr) täglich wechselndes À-la-carte-Angebot.

**KÜCHE:** Aromatische, meist kleinere Gerichte zum Teilen, bei denen der israelische Küchenchef Ben Zviel Ideen aus aller Welt vereint und mit regionalen Zutaten umsetzt. Etwa bei „Saucisson au fenouil“, saftiger Fenchelsalami, mit gezuckerter grüner Feige (€ 11) und Nordseekrabbe mit roter Currysauce und Steckrübe (100g/€ 16) oder süßem Flan aus Enteneiern mit Heidelbeeren und Rahm vom Demeterhof Seewalde (€ 10,50).

**GETRÄNKE:** Naturweine, belgisches Bier, kreative Tonics und Limonaden. Gefiltertes Leitungswasser 50 Cent pro Glas.

**ATMOSPHERE:** Helle Holzmöbel, Retro-Topfpflanzen; tagsüber entspannt. Am Abend bewusst cool und geschäftig, Underground-Musik der 80er-Jahre wird aufgelegt, es kann laut werden.

### Café Wintergarten ●●

OT Tiergarten, Potsdamer Straße 96,  
10785 Berlin,

Tel. 030-58 84 34 70

[www.wintergarten-berlin.de](http://www.wintergarten-berlin.de)

Mo-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 15-32



„Café Wintergarten“: Lieblingsgericht auch hier, das Wiener Schnitzel mit fluffiger Panierung

**KONZEPT:** Sympathisches Bistro im Spiegelsalon von Berlins bekanntem Wintergarten Varieté. Ab 9 Uhr Frühstück auf Etageren, À-la-carte-Angebot 12-22 Uhr, beliebter Businesslunch.

**KÜCHE:** Küchendirektor Thomas Figovc setzt auf Gerichte aus seiner österreichischen Heimat. Etwa Frittatensuppe aus Kalbsbouillon mit Gemüsejulienne (€ 10) und Spinat-Käse-Knödel mit Pfifferling-Ragout und Schmand (€ 17) oder auch zwei kleine Wiener Schnitzel (€ 26). Den Heidelbeer-Kaiserschmarrn (€ 18) gibt's für zwei Personen.

**GETRÄNKE:** Österreichische Hausweine, kreative Cocktails, hausgemachter Kürbiskern-Eierlikör, Kurkuma-Latte.

**ATMOSPHÄRE:** Ein Hauch von Golden Twenties liegt in der Luft. Besonders schön sitzt man bei schönem Wetter an den Tischen auf der Holzveranda an der Potsdamer Straße. Der Potsdamer Platz ist ganz nah.

## Crackers ●●

OT Mitte, Friedrichstr. 158, 10117 Berlin,  
Tel. 030-680 73 04 88  
crackersberlin.com

Mo-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 24-49



**KONZEPT:** Kosmopolitisches Restaurant von Clubbesitzer und Gastronom Heinz „Cookie“ Gindullis, der ein Stockwerk höher auch das „Cookies Cream“ führt.

**KÜCHE:** Chefkoch Patrick Ziegert setzt auf schmackhafte Gerichte aus regionalen Topprodukten, bei denen Nachhaltigkeit und Tierwohl ein Muss sind. Steaks gehören dazu, aber auch ein dekonstruiertes Sushi vom Bachsaibling aus Aquakultur mit Reiscrème, Ingwer, Ponzu und krossen Algen-Flakes (€ 20) oder ein Onglet von der Mecklenburger Färse (Jungkuh) mit Bärlauch, Blaubeeren und Kartoffel-Drillingen (€ 36). Zum Abschluss vielleicht veganen Carrot Cake mit Karottensorbet, Haselnuss und Granola (€ 11)?

**GETRÄNKE:** Europäische Weinkarte mit 160 Positionen, Sommelier Jan Bienecke begleitet zielsicher mit charakterstarken Neuentdeckungen. Sehr gute Cocktails.

**ATMOSPHÄRE:** Mattschwarze Wände, Lüster und gedimmtes Licht befördern Gäste im geheimnisvollen Betonbau ins Berlin der Nachwendezeit.

## der Weinlobbyist ●●

OT Schöneberg, Kolonnenstraße 62,  
10827 Berlin,  
Tel. 030-30 64 07 72

www.derweinlobbyist.de

Mo, Do-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-25



**KONZEPT:** Casual Fine Dining im vielfach ausgezeichneten Weinlokal mit südländischem Flair im liebevoll begrünten Schöneberger Innenhof. Gerichte à la carte und als Menü (€ 48-68).

**KÜCHE:** Küchenchef Ronny Marx überrascht mit aromatischen Kreationen auf klassischer Basis wie Entenconfit mit Wurzelgemüse, Nussbutter-Hollandaise und Forellenkaviar (€ 18) oder kross gebratenem Bauch vom Thüringer Duroc-Schwein mit eingelegtem Rettich, Rettich-Kimchi und schwarzer Knoblauch-Mayonnaise (€ 25). Schokotarte und -mousse kombiniert er mit Olive-Ananas-Sorbet, Rosmarin und kandierten Veilchenblüten (€ 14). Auch Brotzeit und Flammenkuchen.

**GETRÄNKE:** Rund 650 mit Weinverstand ausgewählte Flaschen von Deutschlands und Österreichs innovativsten Gütern, 30 per Glas. Wintersekte.

**ATMOSPHÄRE:** Eine der schönsten Neueröffnungen der Stadt, die durch Elan und Empathie von Inhaber, Gastgeber und Sommelier Serhat Aktas auf Anhieb gefällt.

## Einstein unter den Linden ●●●

OT Mitte, Unter den Linden 42,  
10117 Berlin,  
Tel. 030-204 36 32

www.einstein-udl.com

Mo-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 25-42



**KONZEPT:** Berlins beliebter Treffpunkt mit Wiener Kaffeehaus-Flair hat mit Daniel Achilles aus dem einstigen „Reinstoff“ (zuletzt im „Eins44 Kantine Neukölln“) einen neuen Chefkoch. Frühstück Mo-Fr ab 8 Uhr (Sa & So ab 10 Uhr), Gerichte à la carte ab 11.30 Uhr.

**KÜCHE:** Die DNA der Speisekarte ist erhalten, wobei die Hausklassiker nun raffiniert neu interpretiert werden. Österreichische Essignködel mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl etwa verfeinert



„Il Calice“: die „Grande Variazione di Mare“, mit Rohem, Eingelegtem und Sautiertem aus dem Meer

Achilles mit Variationen von roh mariniertem und gegrilltem Kürbis, die Schmandtarte mit Rhabarber-Eis wird mit einem Millefeuille aus rotem und grünem Rhabarber und salziger Pflaume auch optisch zum Kunstwerk. Zusätzliche kreative Gemüsegerichte sowie ein Menü à la Achilles sind geplant.

**GETRÄNKE:** Europas klassische Weinregionen, Raritäten aus Burgund und Bordeaux aus der angegliederten Weinhandlung Ex Château nebenan.

**ATMOSPHERE:** Eine bunte Mischung aus Berlin-Besuchern, Politikern und Geschäftsleuten. Im hinteren Bereich sind die Sitznischen mit Spiegeln und rehbraunen Lederpolstern elegant neu umgestaltet.

### Enoteca Il Calice ◆◆

OT Charlottenburg, Walter-Benjamin-Platz 4, 10629 Berlin,

Tel. 30-324 23 08

[www.ilcalice.de](http://www.ilcalice.de)

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-45

**KONZEPT:** Dolce Vita in Patrone Antonio Bragatos stilvollem italienischen Restaurant mit Weinbar, riesiger Terrasse, vielfältigem À-la-carte-Angebot, Lunch-Menüs (€ 23-34), rustikaler Vesper und „La grande Variazione di Mare“, dem Gourmetmenü mit Seafood (€ 49 p.P.).

**KÜCHE:** Kreativ interpretierte Klassiker aus Venedig, Bragatos Heimat, und Italiens Süden wie

etwa süß-sauer eingelegte Makrele (€ 14) oder mit Lammragout gefüllte Ravioli mit Aprikose und Provolonecreme (€ 25) oder auch Seeteufel im Pancetta-Mantel mit Liebstöckelsalz, Erbse und Speck (€ 34). Rohmilchkäse.

**GETRÄNKE:** Berlins interessanteste italienische Weinkarte mit rund 800 Positionen (80 auch per Glas), darunter elegante Sauvignon blanc. Ab 16 Uhr Degustationen an der Bar.

**ATMOSPHERE:** Ein mit Herzblut geschaffenes Stück Italien, Treffpunkt der Charlottenburger Society.

### Funky Fisch ◆◆

OT Charlottenburg, Kantstr. 135-136, 10625 Berlin,

Tel. 0163-938 22 15

[www.funky-fisch.de](http://www.funky-fisch.de)

Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-37

**KONZEPT:** Fisch und Seafood für jeden Tag zu bezahlbaren Preisen im Berliner Hauptrestaurant von Promikoch und Entrepreneur The Duc Ngo. **KÜCHE:** Auf Edelstahl Gegrilltes aus der Fischtheke (Preise nach Gewicht) wie Steinbutt, Lachs oder Riesengarnele aus Aquakultur. Letztere wird mit Aioli, Spicy Miso Sauce und einer Garnitur aus Blumenkohl und Zitrone (€ 17,10/Stück) serviert. Dazu von Mittelmeer und Asiens Straßenküchen inspirierte Hausklassiker auf der Karte, darunter „Fisch Buns“, zwei mit Backfisch, Gurke, Chili, Koriander, Hoisin-Sauce und Mayonnaise gefüllte

chinesische Dampfbrötchen (€ 10) oder „Bouillabaisse Funky Fisch“, gut durchgekochte Fischsuppe mit Safran, Queller, Pernod und Noilly Prat (€ 14/€ 22). Gute Desserts, auch Steaks.

**GETRÄNKE:** 60 meist weiße Weine, viele Burgunder, autochthone Reben aus Portugal, dreizehn Weine auch per Glas, sehr faire Preise bei den Flaschen. Hausgemachte Limonaden.

**ATMOSPHERE:** Hohe Glasscheiben, große Terrasse zur Schlüterstraße, innen dominieren Fischtheke und halb offene Küche. Mit Lust und Laune bei der Sache ist das sympathische Serviceteam. Viele Stammgäste, beliebter Treffpunkt der Charlottenburger.

### Hafenküche ◆◆◆

OT Rummelsburg, Zur Alten Flussbadeanstalt 5, 10317 Berlin,

Tel. 030-42 21 99 26

hafenkueche.de

Mo, Mi-So mittags und abends geöffnet,

Di mittags geöffnet

Hauptgerichte € 22-38

**KONZEPT:** Legeres Restaurant an der Rummelsburger Bucht östlich der Innenstadt. À-la-carte-Angebot.

**KÜCHE:** Wohlfühlgerichte vom jungen, begabten Frederik Grieb (Ex-Küchenchef im „Pots“ im The Ritz Carlton) wie Rindertatar mit Schafsfrischkäse, Fenchel, Olive und Aprikose (€ 15,50) oder See-

brasse vom Holzkohlegrill mit Salsa verde (€ 26,50). Beliebt ist das Kalbsschnitzel mit Gurkensalat, Cranberry, Süßkartoffel-Pommes und samtiger Parmesan-Aioli (€ 23,50). Aromatischen Wumms hat der flüssige Chocolate Cake mit Mangosorbet und Maracuja (€ 11,50).

**GETRÄNKE:** Gastgeber und Sommelier Mathias Brandweiner stellt Lieblingsweine innovativer österreichischer und deutscher Winzer vor.

**ATMOSPHERE:** Eine gelungene Melange aus coolem Berliner Mitte-Groove und Urlaubsfeeling. Im Winter knistert Feuer im Kamin. Die Tram 21 fährt bis vor die Tür.

### Heritage ◆◆◆

OT Mitte, Charlottenstr. 52, 10117 Berlin,

Tel. 030-587 09 77 19 10

www.heritage-restaurants.com

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-86

**KONZEPT:** Casual Fine Dining am Gendarmenmarkt ohne Schwellenangst und à la carte. Frühstück täglich bis 15 Uhr

**KÜCHE:** Noch ausgefeilter und aromatischer sind Florian Glauerts Neuinterpretationen internationaler Klassiker. Mit Roter Bete gebeizten schottischen Lachs paart er mit Miso-Creme, Shiso, Forellenkaviar und Pink Grapefruit (€ 18), „Duck a like“, die vegane Entenbrust, entpuppt sich als gegarter und gegrillter Knollensellerie mit



„Heritage“: Bekanntes, neu gedacht – „Fake Scallops“ und „G.O.A.T.“: Ziegenkäse, Passionsfrucht, Rauchmandeln



„India Club Restaurant“: Manish Bahukhandi bereitet traditionelle Gerichte seiner nordindischen Heimat zu

Traubenkernöl-Sellerieasche-Kruste und spritzigem Sellerie-Limetten-Salat (€ 32). Kreative Desserts. Steaks.

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte mit nun 150 Positionen wurde mit charakterstarken Neuzugängen aus Deutschland, Österreich und Frankreich aufgestockt. Gute Cocktails von der Bar.

**ATMOSPHERE:** Bequeme Polstersessel und -garnituren in Preußischblau und Creme. Mit Empathie alles im Blick hat die neue Restaurantmanagerin Katharina Bambach. Sommerterrasse zum Platz.

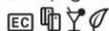
### India Club Restaurant ◆◆

OT Mitte, Behrenstr. 72, 10117 Berlin,  
Tel. 030-20 62 86 10

[www.india-club-berlin.com](http://www.india-club-berlin.com)

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 21-50



**KONZEPT:** Berlins beste indische Küche à la carte in stilvollem Ambiente im Adlon Palais auf der Rückseite des Hotels Adlon.

**KÜCHE:** Küchenchef Manish Bahukhandi bereitet traditionelle Gerichte aus seiner nordindischen Heimat zu, darunter Salat aus Kartoffel, Granatapfel und schwarzem Trauben-Chutney (€ 16) oder im Tandoori-Ofen geröstetes Huhn von Biogut Vorder Bollhagen mit Fenchel, Ingwer und Basmati-Reis mit Safran und Ghee Butter (€ 31). Kreativ: Eiscreme aus schwarzem Reis, Kokosmilch und grünem Kardamom (€ 8).

**GETRÄNKE:** Taninbetonte Weine, indisches Bier,

Mango Lassi, kreative Cocktails mit den Aromen Indiens.

**ATMOSPHERE:** Farbenfrohe Stoffe, Teller und Lüster sowie buntes Glas, Holzlamellen und glänzendes Mahagoni entführen in eine exotische Welt. Ideal für einen genussvollen Abend mit Freunden, Kindern oder der Familie.

### Joseph ◆◆

OT Mitte, Friedrichstr. 113, 10117 Berlin,

Tel. 0152-32 18 09 07

[www.josephberlin.de/de](http://www.josephberlin.de/de)

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-37



**KONZEPT:** Angesagtes Restaurant mit Tel Aviver Partyfeeling im Hotel AMO by Amano am Bahnhof Friedrichstraße.

**KÜCHE:** Israels junge, moderne Küche mit viel Fisch und Gemüse – etwa gegrillte Aubergine mit Sesamsauce, Olivenöl und Granatapfel (€ 8,50) oder aromatischer Pulposalat mit Tomate, roter Zwiebel, Chili und Koriander (€ 16,50), gezapfte Lammschulter wird mit Challah, Hefezopf, kombiniert (€ 26,50). Zum herrlichen Dattelleis mit Datteln und Granola (€ 9) gibt's erste Arak- oder Wodka-Shots.

**GETRÄNKE:** Israelische Weine, Spritz mit Bergamotte oder Rhabarber.

**ATMOSPHERE:** Terrazzoboden, bunte Blumen, Retro-Familienfotos vom Tel Aviver Strand, Lounge und Sommerterrasse im Hof, Fr und Sa wird ab

20 Uhr Israel-Pop zum Tanzen aufgelegt. Berlins junge, hippe, kosmopolitische jüdisch-arabische Mitte trifft sich hier.

### KINK Bar Restaurant ●●

OT Prenzlauer Berg, Schönhauser Allee 176,  
10119 Berlin,  
Tel. 030-41 20 73 44  
kink-berlin.de

Mo-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 24-28



**KONZEPT:** Lebendiger Genuss- und Kulturort im innovativ umgebauten Gebäude der ehemaligen Pfefferberg-Brauerei. À-la-carte-Angebot.

**KÜCHE:** Schmackhafte Gerichte auf klassischer Basis und mit überraschenden Komponenten, beispielsweise geschmorte Endivie und Austernpilze mit Estragon-Hollandaise und Traubenmousse (€ 14) oder Perlhuhn mit Pfifferlingen, Kirsche, Blumenkohl und Vadouvan-Gewürzmischung (€ 28). Zum Abschluss Schafsmilch-Skyr mit fermentierten Blaubeeren, Zitrone und Thymian (€ 12).

**GETRÄNKE:** Naturweine und ausgetüftelte Drinks wie „Lucky Flaeming“ aus Whisky, Bourbon, geklärtem Mangosaft, Curry und Orangenblüten-Honig (€ 14).

**ATMOSPHÄRE:** Frontcooking im Hauptrestaurant, Halbdunkel und Neonkunst im hallenartigen Barraum mit Lounge (hier kann es laut werden). Sommers sitzt man am schönsten auf der Terrasse unter Kastanienbäumen.

### Layla ●●

OT Kreuzberg, Hallesche Str. 10, 10963 Berlin,  
Tel. 0151-22 56 36 54  
www.layla-restaurant.com

Di-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 29-49



**KONZEPT:** Stilvolles Restaurant mit Showküche vom israelischen Starkoch Meir Adoni im denkmalgeschützten Postgebäude am Anhalter Bahnhof. Gerichte à la carte und zum Teilen.

**KÜCHE:** Aromatische Kreationen aus Elementen der modernen israelischen und arabischen Küche. Zum Beispiel mit Lauch und Pilzen gefüllte libanesishe Pfannkuchen mit Miso und Dattelmelassesauce (€ 21) oder in Chili-Butter gebackener Wolfsbarsch mit Mini-Calamari, Mangold, Zie-

genkäse, Hummus, Shakshuka-Paprika-Confit und Safranbrühe (€ 35) oder auch Adonis „Doughnuts“, mit Räucheraal und -forelle gefüllte Krapfen mit Dattel-Glasur, marokkanischen Gewürzen und Mandarinengelee (€ 13).

**GETRÄNKE:** Weine aus Israel und Syrien. Cocktails aus der eleganten Bar im Vorraum.

**ATMOSPHÄRE:** Kosmopolitisches Berlin. Ideal zum Ausgehen mit Freunden. Zu zweit oder auch allein sitzt man am schönsten am zentralen Küchentresen.

### Le Faubourg ●●

OT Charlottenburg, Augsburg Str. 41,  
10789 Berlin,  
Tel. 030-80 09 99 77 00  
lefaubourg.berlin

Mo, Di mittags geöffnet, Mi-Fr mittags und abends geöffnet, Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 26-30



**KONZEPT:** Gehobene Küche für jeden Tag im sympathischen Hotelrestaurant am Kurfürstendamm. À-la-carte-Angebot sowie montags bis freitags attraktives Lunchmenü in zwei (€ 27) oder drei (€ 31) Gängen.

**KÜCHE:** Neuer Mann am Herd ist der junge, begabte Lukas Hackenberg (zuletzt Souschef in Björn Swansons „Faelt“, Berlin). Seit Mai überzeugt er mit auch optisch ausgefeilten Kreationen, ohne dabei die Bodenhaftung zu verlieren. Etwa bei samtiger, aromatischer Lauch-Spinat-Vichyssoise mit Liebstöckel-Eis, Leinöl, Röstkartoffel und Brioche (€ 13) oder saftigem Filet vom Knurrhahn mit Erbse, Aprikose, Bouillabaisse-Sud und Sauce Rouille (€ 29). „Schwarzwälder Kirsch“ entpuppt sich als mit Kirschragout gefüllte Mousse au Chocolat mit Kirschen, Biskuit, Holunderblüte und weißem Schokoladeneis (€ 13).

**GETRÄNKE:** Treffsicher begleitet der neue Gastgeber Kai Müller mit passenden charakterstarken Weinen.

**ATMOSPHÄRE:** Stylish und leger; metallisch schimmernde Lüster, brombeerrote Polstersessel. Straßenterrasse mit baumhohen Oleanderbüschen.

### Lila ●●

OT Kreuzberg, Paul-Lincke-Ufer 39-40,  
10999 Berlin,  
Tel. 0174-845 58 08



„Mastan“: authentisch französisch mit „Caillette“ (Wachtel), so heißen die Fleischklößchen im Schweinenetz

www.lilarestaurant.com

Di-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-25



**KONZEPT:** Peruanisch-japanisch inspiriertes Restaurant mit Sommergarten und offener Küche, kleine Gerichte zum Teilen.

**KÜCHE:** Inhaber und Küchenchef Omar Ben-Hammou ist in Lima geboren und hat in New York bei Eric Ripert gekocht. Seine Crossover-Küche spielt mit asiatisch-lateinamerikanischen Aromen, etwa bei den Jakobsmuscheln mit brauner Butter und angegossener Dashi-Brühe (€ 22), dem gerösteten Blumenkohl mit Kombu, Yuzu-Kosho (Würzpaste mit Yuzu) und Koriander (€ 16) oder Schweinebauch mit Bourbon-Apfel-Püree, mit der scharfen koreanischen Paste Gochujang gewürzter Kohl und Cognac Jus (€ 21). Ceviche mit roter Jalapeño aromatisierter Leche-de-Tigre und Süßkartoffeln (€ 18) darf natürlich nicht fehlen.

**GETRÄNKE:** Moderne Weinkarte, aber natürlich auch ein hervorragender Pisco Sour.

**ATMOSPHÄRE:** Mitten in Kreuzberg findet sich das lebendige Restaurant mit offener Küche und dem lauschigen Garten. Wer möchte, kann direkt am Tresen essen.

### Mastan

OT Kreuzberg, Gneisenaustraße 67,  
10961 Berlin,

Tel. 030-49 92 48 44

www.restaurantmastan.com

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-32



**KONZEPT:** klassische französische Bistrotküche vom einstigen Küchenchef von Alain Ducasse, **KÜCHE:** Yann Mastantuono bringt die Aromen des französischen Südens auf den Tisch. Vorweg unbedingt Schinken und Coppa aus dem Baskenland probieren. Dann locken Cremesuppe aus geeisten Erbsen, Dips von frischem Ziegenkäse und Pimenton de la Vera (€ 12) und mediterrane Fischsuppe mit Knurrhahn, Fenchel und Rouille (€ 28).

**GETRÄNKE:** Naturweine und gute Auswahl französischer Winzer zu fair kalkulierten Preisen.

**ATMOSPHÄRE:** Schönes Ambiente im Kreuzberger Altbau, hohe Decken, dunkle Holzmöbel, ein perfekter Ort für den Abend à la française.

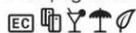
### Oh, Panama

OT Schöneberg, Potsdamer Str. 91, 10785 Berlin,  
Tel. 030-983 20 84 35

www.oh-panama.com

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 23-30



**KONZEPT:** Angesagtes Restaurant auf zwei Etagen im sorgsam restaurierten Altberliner Hinterhof. À-la-carte-Angebot sowie „Hansi’s Menü“ aus drei oder vier vom Küchenchef empfohlenen Gängen (€ 65 / € 75).

**KÜCHE:** Johann Maiers neue deutsche Küche

punktet mit – auch mal kraftvollen – Ausflügen in die niederbayerische Heimat wie etwa bei mit Kalbsbries gefüllten Maultaschen mit Knollenzist und Petersilie (€ 22) oder dem Lammrücken mit Milchbrotcreme und Sauerbier-Gulasch (€ 37). Als süßer Abschluss Bienenstich mit Honig (€ 10).

**GETRÄNKE:** Weine innovativer Winzer auch aus Europas Osten, Cocktails, Bierbegleitung zum Menü.

**ATMOSPHÄRE:** Eher schick – und gut versteckt: Von der Straße aus durchs Hoftor und bis ganz nach hinten. Bei gutem Wetter weist ein munteres Völkchen auf der Sommerterrasse den Weg.

### Osterberger

OT Mitte, Elisabethkirchstr. 2, 10115 Berlin,

Tel. 030-26 56 56 61

[www.osterberger.de](http://www.osterberger.de)

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-60

**KONZEPT:** Stilvolles Restaurant und Wohnzimmer des schillernden Gastronomen- und Gastgeberpaars Stefan Gruber-Osterberger und Thorsten Osterberger in einer der idyllischsten Ecken von Mitte. À-la-carte-Angebot.

**KÜCHE:** Schmackhafte Gerichte auf klassischer Basis mit Ausflügen nach Asien und in die Levante wie etwa vegane Ofenpaprika mit Falafel, Hummus und Sesamöl (€ 22) und rosa gebratener Lammrücken mit grünen Bohnen und Karottenge-

müse (€ 34) oder auch Brombeermousse mit Yuzu-Sorbet, Baiser und Biskuit (€ 12).

**GETRÄNKE:** Lieblingsweine der Patrons aus Frankreich und Deutschland, Winzerchampagner, sehr gute Cocktails.

**ATMOSPHÄRE:** Bistrostühle, Holzlamellen, Polster in Altrosa und Tischplatten aus rosa-grünem Quarzit erinnern an das Mid-Century Florida. Große Sonnenterrasse mit Blick auf Schinkels Elisabethkirche.

### Otto

OT Prenzlauer Berg, Oderberger Str. 56, 10435 Berlin,

Tel. 030-25 97 71 59

[www.otto-berlin.net](http://www.otto-berlin.net)

Mo, Do-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-32

**KONZEPT:** Vadim Otto Ursus Henselders kleines, lebendiges Restaurant zwischen Kulturbrauerei und Mauerpark ist Treffpunkt von Foodies aller couleur. Gerichte à la carte und als „Chef’s choice“-Menü (3 Gänge plus Brot € 60).

**KÜCHE:** Mit Elan wird aus dem geschöpft, was aus dem Umland tagesfrisch geliefert oder selbst gesammelt und angebaut wird. Rote Bete wird mit Schlehensaft eingelegt, gegart, gegrillt sowie dehydriert und aufgeköcht und mit Chicorée, Schlehe, Labneh und brauner Butter serviert (€ 17), heiß geräucherter und flambierter Aal wird



„Osterberger“: angesagter Treffpunkt, offene Bühne – dazu Gerichte mit Asia- oder Levante-Touch



„Otto“: eine ganze Bachforelle, im Schmetterlingscut gegrillt – dazu passt ein kleiner Wildsalat

mit würziger Kartoffelterrinen und Sauce aus Molke, Fischbrühe und püriertem jungem Spinat (€ 32) kombiniert, als Dessert Sonnenblumenkern-Financier mit Rohmilchis und Holundercreme (€ 12).

**GETRÄNKE:** 62 Naturweine, fünf auch per Glas.

**ATMOSPHERE:** Hellgraue Wände, Sichtbeton, maximal 20 Gäste passen an eng gestellte Holztische und Küchentresen. Sommerterrasse.

### Remi ◆◆

OT Mitte, Torstr. 48, 10119 Berlin,

Tel. 030-27 59 30 90

[www.remi-berlin.de](http://www.remi-berlin.de)

Mo-Fr mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-36



**KONZEPT:** Legeres Zweitrestaurant der beiden Niederländer Lode van Zuylen und Stijn Remi („Lode & Stijn“) im gläsernen Neubau des Suhrkamp Verlags an der Volksbühne. À-la-carte-Angebot.

**KÜCHE:** Neu interpretierte Lieblingsgerichte mit mediterranen Aromen wie etwa vegetarische Choux farcis (Kohlrouladen), mit Farro Spezzatto, einer italienischen Urgetreidemischung, Labneh und mit Chiliöl eingelegtem grünem Spargel (€ 24) oder Filet vom Steinbutt mit Dicken Bohnen, Kartoffelrösti und Crème fraîche (€ 30). Die Mousse au Chocolat wird mit Kardamomeis und karamellisierten Erdnüssen (€ 9) serviert.



„Remi“: Stijn Remi (l.) und Lode van Zuylen sind auch mit ihrem Zweitrestaurant in Berlin erfolgreich

**GETRÄNKE:** Europäische Naturweine, Cidre, belgische Biere.

**ATMOSPHERE:** Hingucker im minimalistisch eingerichteten Raum ist der offene Küchenblock in der Mitte, große Sonnenterrasse. Beliebte Lunchadresse und Treffpunkt der etablierten Kreativen in Mitte.

**Restaurant Macionga** ●●

Xantener Str. 9, 10707 Berlin,

Tel. 0179-113 46 73

www.restaurantmacionga.com

Do-Mo abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-42



**KONZEPT:** Viele kleine Teller mit starkem Regionalfokus, dazu eine große Weinauswahl von Berlins Spitzensommelier André Macionga.

**KÜCHE:** Unter dem Stichwort „Urkraft“ stehen Gemüse und die Saison im Mittelpunkt, immer neu und ungewöhnlich von Sebastian Leyer inszeniert – etwa mariniertes Römersalatherz mit Harissa-Vinaigrette und 12 Monate altem Bergkäse (€ 8) und auf Salz gegarter Kohlrabi mit gebeiztes Eigelb und Kohlvinaigrette (€ 12). Zum Abschluss gedämpfter Eierkuchen mit Heu-Zabaione und Pappelöl (€ 8).

**GETRÄNKE:** André Macionga präsentiert auf der über 400 Positionen umfassenden Karte eine fulminante Auswahl nebst seinen eigenen Kreationen, die er mit dem fränkischen Winzer Horst Sauer produziert.

**KONZEPT:** Bodentiefe Fenster geben den Blick frei auf schwarz-weiß gehaltenes Bistroambiente mit viel Kunst an den Wänden. 58 Plätze.

**Ristorante Cumberland** ●●

Kurfürstendamm 194, 10707 Berlin,

Tel. 030-27 69 63 08

www.ristorante-cumberland.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 26-50



**KONZEPT:** Neue, elegante italienische Genussadresse im pompösen einstigen Eingangsbereich des Haus Cumberland. Gerichte à la carte und Menü-Vorschläge. Antipasti an der Bar ab 16 Uhr.

**KÜCHE:** Italienische Klassiker und traditionelle Gerichte aus Sardinien und der Basilikata, der jeweiligen Heimatregion der beiden Küchenchefs, wie etwa Linguine mit Venusmuscheln, Petersilie und Knoblauch (€ 25) oder mit Gamberi rossi di Mazara del Vallo gefüllte Ravioli mit Stängelkohl und Krustentierfond (€ 27). Den Rochenflügel begleiten Zucchini und Salsa Verde (€ 23). Grillgerichte.

**GETRÄNKE:** Charakterstarke italienische Weine (ab € 36), gereifte Rieslinge, große Bordeaux. Cocktailklassiker.

**„Ristorante Cumberland“: Der Meeresfrüchteteller bietet beste Produkte in schöner Anrichtung**

**ATMOSPHERE:** Inhaber und Gastgeber Mika Rahimkhan (zuvor im „India Club“) und sein empathisches Team schaffen auf der Stelle Wohlfühl-atmosphäre. Die beste Küche am Kurfürstendamm.

**Root** ●●

OT Mitte, Monbijoustraße 11, 10117 Berlin,

Tel. 030-994 05 91 50

www.telegraphenamt.com

Di-Fr abends geöffnet, Sa mittags und abends

geöffnet, So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 16-62



**KONZEPT:** Großzügiges Restaurant im mit Glas überdachten Innenhof des neu eröffneten Hotels Telegraphenamt im kaiserzeitlichen Postgebäude an der Museumsinsel. Vielfältiges À-la-carte-Angebot, Frühstück ab 7 Uhr.

**KÜCHE:** Inhaber und Promi-Gastronom Roland Mary („Borchardt“) lässt asiatisch inspirierte Szenegerichte neu interpretieren; etwa Sushi mit Havelaal und Spreewaldgurke (ab € 4,50 pro Stück) und in Miso eingelegter Steinbutt mit Dashi-Buerre blanc, Graupen, Limette und Pak Choi (€ 38) oder auch samtige Matcha-Crème-brûlée (€ 11). Beliebt sind die Sushi-Platten für den Tisch (€ 40-120). Auch Grillgerichte.



„Root“: großzügiges Restaurant im mit Glas überdachten Innenhof des neuen Hotels Telegrafenam

**GETRÄNKE:** Europäische Weine ab € 38, elf davon glasweise. Auch Raritäten und große Bordeaux.

**ATMOSPHERE:** Farbenfrohe Polster, Palmen, Separées und Backsteinwände schaffen Wohlfühl-atmosphäre und weltstädtisches Flair. Lebendige Bar mit DJ im Vorraum. Ideal für einen bunten Abend mit Freunden.

### Rotisserie Weingrün

OT Mitte, Gertraudenstr. 10-12, 10178 Berlin, Tel. 030-20 62 19 00

[www.rotisserie-weingruen.de](http://www.rotisserie-weingruen.de)

Mo-Fr abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-39



**KONZEPT:** Gemütliches, weinseliges Lokal von Gastronomen-Urgestein Herbert Belte im pompösen Gründerzeitbau an der Friedrichsgracht unweit des Humboldt-Forums.

**KÜCHE:** Klassiker sind die Gerichte von Flammenwand-Grill und Molteniherd wie mit Thymianhonig und Whisky flambierter finnischer Flamlachs mit Senf-Dill-Sauce (€ 23) oder krosser Bauch vom 24 Stunden gegarten Havelländer Apfelschwein mit Hopfen-Malz-Sauce (€ 20). Aber auch moderne Gemüsegerichte und gute Desserts wie gebrannte Melone mit Brandenburger Büffelburrata und geröstetem Buchweizen (€ 14).

**GETRÄNKE:** Charakterstarke sowie süffige deutsche Weine aus Einzellagen und zu fairen Preise. Alkoholfreie Cocktails, hausgemachte Limonaden.

**ATMOSPHERE:** Wände in Schwammtechnik, Holz-möbel, Parkett und Kappendecke vermitteln Historie und Patina. Sonnenterrasse am Ufer.

### Schmidt Z & KO. – die vinophile Genusswerkstatt

OT Friedenau, Rheinstr. 45-46, 12161 Berlin, Tel. 030-200 03 95 70

[www.schmidt-z-ko.de](http://www.schmidt-z-ko.de)

Mo, Sa abends geöffnet, Di-Fr mittags und abends geöffnet

Menüs € 65-79



**KONZEPT:** Beliebttes Bistro im „Weinladen Schmidt“ in den historischen Goerz-Höfen mit täglich wechselndem Mittagstisch (12-15 Uhr) à la carte oder in drei Gängen (€ 21-23) und Abendmenü (ab 18 Uhr) in vier oder fünf Gängen (€ 69 und € 79).

**KÜCHE:** Am Mittag „Mamas Klassiker“ wie Kalbsfrickadellen mit Rahmsauce, Blumenkohl und Püree (€ 14,50) oder Bayrisch Creme mit Apfelkompott und Espresso (€ 6). Am Abend überrascht die Küche mit schmackhaften Kreationen etwa aus Makrele, Gurke und Wasabi oder Bries, Bohnen und Chorizo und auch Spargel, Orange und Kaviar.

**GETRÄNKE:** Jede Lieblingsflasche in den Ladengalen wird am Tisch geöffnet, deutsche Bio-Weine per Glas.

**ATMOSPHERE:** Viele Stammgäste aus der Nachbarschaft, kuschelige Terrasse im Hinterhof. Kochkurse mit den beiden TV-Köchen Ralf Zacherl und Mario Kotaska.

**The Grand** ●●

OT Mitte, Hirtenstr. 4, 10178 Berlin,

Tel. 030-27 89 09 95 55

www.the-grand-berlin.com

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-59

☒ ☎ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Elegantes Clubrestaurant mit einem Hauch von „Babylon Berlin“ in Berlins ehemaliger Armenschule von 1842 am Alexanderplatz. À-la-carte Angebot.

**KÜCHE:** Von Küchenchef Tilo Roth gekonnt zubereitete französische Bistroklassiker sowie Grillgerichte vom Southbend Grill wie etwa Morchelrisotto mit Parmesan und Grillgemüse (€ 25), Hummerbisque mit Croustade und Garnele (€ 29,5), oder auch Filet Mignon (150g, € 35) mit Sauce Perigueux oder Pfeffer-Roquefort-Sauce. Französische Rohmilchkäse.

**GETRÄNKE:** Gereifte Weine aus Deutschland und Frankreich sowie spannende Cocktails auch mit Berliner Weisse aus der Jazz & Swing-Bar im Nebenraum, in der geraucht werden darf.

**ATMOSPHÄRE:** Galerie, Lüster, in Weiß eingedeckte Tische und die erhaltene Patina an Wänden, Decke, Geländern, Türen erinnern an vergangene Grandhotel-Kultur. Terrasse im begrünten Innenhof.

**Trio** ●●

Liniestr. 13, 10178 Berlin,

Tel. 030-33 90 13 10

info@trioberlin.net

Mo, Do-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 14-30 ☒ ☎

**KONZEPT:** Vadim Otto Ursus Henselders („Otto“) neues Zweitrestaurant mit Wirtshauscharakter hat sich im Nu zum angesagten Wohnzimmer der jungen Kreativen in Mitte entwickelt.

**KÜCHE:** Altberliner Soulfood, mal klassisch, mal innovativ interpretiert. Beispielsweise Matjessalat mit Apfel und Dill (€ 6), Senfei mit Kartoffelstampf (€ 3), Königsberger Klopse (€ 18,80) und warmer Apfelstrudel (€ 8,60) aber auch vegetarisches Szegediner Gulasch aus allerlei Pilzen, Zwiebeln und Paprika mit Semmelknödel, Sauerkraut und Schmand (€ 16,50).

**GETRÄNKE:** Deutsche und österreichische Weine ab € 30, Obstschäumweine, hausgemachte Limonade, Trio-Spritz aus Cava mit Sauerkirschblüte.

**ATMOSPHÄRE:** Lindgrüne Wände, karminrote Polster, Linoleum-Tische und Leuchten im Bauhausstil vermitteln kosmopolitisches 20er-Jahre-Flair. In der Mitte die Bar, auch am Tresen wird eingedeckt.

**Besigheim**

➤ E 22/23, S. 203

**Marktwirtschaft Restaurant** ●●

OT Altstadt, Marktplatz 2,

74354 Besigheim,

Tel. 07143-909 90 91

www.marktwirtschaft-besigheim.de

Do-Mo mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-36

☒ ☎ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Am Wochenende hat zusätzlich gegenüber vom Hauptrestaurant die Weinstube („Marktkeller“) mit kleinerer À-la-carte-Auswahl und großer Weinkarte geöffnet.

**KÜCHE:** Moderne Bistro- und Regionalküche mit mediterranen Noten und einer deutlichen Vorliebe für Fisch und Meeresfrüchte. Muscheln im Safransud, gebratener Pulpo und Klassisches wie weiche Rinderbäckchen mit Vanillekarotten.

**GETRÄNKE:** Schöne Weinauswahl mit vielen überregional kaum bekannten hervorragenden Winzern aus der Region.

**ATMOSPHÄRE:** Ungezwungener, freundlicher Service im historischen Gemäuer.

**Beuerbach**

➤ A/B 29, S. 204

**Büffelhof Beuerbach** ●●

Benediktstr. 4, 86947 Beuerbach,

Tel. 08195-15 33

www.bueffelhof-beuerbach.de

Mo, Fr abends geöffnet, Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 27-30

☒ ☎ ☒ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Regionale Küche mit mediterranem Touch mit den Produkten des Hofes, einer Zucht von Wasserbüffeln und Mangalitza-Wollschweinen. Angeschlossen sind eine Vinothek und ein Hofladen. Auch Kochkurse werden angeboten.

**KÜCHE:** Ein junges Küchentrio bereitet Spezialitäten mit Schwerpunkt Wasserbüffel zu. Gäste wählen bei den Menüs zwischen drei bis sieben Gängen (€ 49-98), ab vier Personen werden auf Vor-



„Tomatissimo“: Zander, kreativ, mit Schnippelbohnsensalat, Rauchaal-Verjus, Eigelbcreme und Senfsaat

bestellung auch verschiedene Cuts vom Büffel angeboten, die zum Teilen am Tisch tranchiert werden. Zu den À-la-carte-Gerichten zählen Büffelmozzarella mit eingelegtem, gegrilltem Gemüse und Kräutercreme (€ 13,50), geschmorte Büffelschulter zu Kräuterspätzle, buntem Sommergemüse und Kräutersalat (€ 27,50). Süßer Abschluss: Büffeljogurtmousse mit karamellisiertem Pfirsich, Rosmarin, schwarzen Maroni und Mohneis (€ 12).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit Schwerpunkt Deutschland, Österreich, Frankreich und Italien.

**ATMOSPHÄRE:** Legeres Ambiente im gemütlichen Büffelstall mit Kamin und auf der Sonnenterrasse.

italienischen-mediterranen Grundton wie bei gegrilltem Romanasalatherz mit Hanse-Garnelen (Aqua-Zucht) und Gazpacho-Crème (€ 19) oder den nach Rosmarin und Knoblauch duftenden, brutzelnd heiß servierten Rinderfiletscheiben Tagliata alla fiorentina (€ 35). Dazu Dry-aged-Beef und Wiener Schnitzel (€ 28).

**GETRÄNKE:** Schöne Europa-Weinkarte, von Lugana und Grauburgunder bis zu Natur- und Orange-Weinen.

**ATMOSPHÄRE:** Freundlicher Service und gediegenes Ambiente mit Kamin und Terrakotta-Fliesen: Das schätzt nicht nur die Nachbarschaft für einen schönen Abend oder kleine Feierlichkeiten.

## Bielefeld

➤ D 12, S. 199

### Tomatissimo ◆◆

OT Kirchdornberg, Am Tie 15, 33619 Bielefeld,  
Tel. 0521-16 33 33

www.tomatissimo.de

Mi-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-50

**KONZEPT:** Historisches Gasthaus am Dorfplatz im ländlichen Kirchdornberg mit À-la-carte-Angebot und Menüs.

**KÜCHE:** Patron Bernhard Grubmüllers saisonale Küche mit vielen regionalen Zutaten hat einen

## Bilsen

➤ F 3, S. 195

### Jagdhaus Waldfrieden ◆◆

Kieler Str. 1, 25485 Bilsen,

Tel. 04106-610 20

www.waldfrieden.com

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-35

**KONZEPT:** In der schmucken Villa des Romantik Hotels bietet Küchenchef Thomas Lubig mit jahrzehntelanger Erfahrung regional orientierte Gerichte à la carte und als Menü (€ 45). Mittagsmenü (3 Gänge € 29,50).

**KÜCHE:** Mittags bringt Thomas Lubig etwa rosa

gebratene Lammhüfte mit Rosmarinjus und Rataouille (€ 23,50) oder Kabeljau, in Butter gebraten, mit Meaux-Senssauce und Gemüse (€ 23,50) auf den Tisch. Zur Saison etwa Glückstädter Matjes mit Hausfrauensauce (€ 23,50) und auch Nordseescholle, in Butter gebraten, mit Speck und Gurkensalat (€ 26,50). Und zum Dessert? Halb gefrorenes von Mascarpone und Waldmeister mit marinierten Erdbeeren (€ 12).

**GETRÄNKE:** Auf der Weinkarte mit mehr als 100 Positionen geben Gewächse aus deutschen und europäischen Anbaugebieten den Ton an.

**ATMOSPHERE:** Den kurzen Ausflug vor die Tore der Stadt gönnen sich vor allem Hamburger Gäste. Vom Patron persönlich herzlich begrüßt, sitzen sie in den fein eingerichteten Gasträumen, im Wintergarten oder bei sonnig-warmem Wetter unter den Bäumen im Park.

## Bindlach

➤ B 26, S. 204

### Landhaus Gräfenenthal

OT Euben, Obergräfenenthal 7, 95463 Bindlach, Tel. 09208-289

www.landhaus-graefenthal.de

Mo, Mi-Fr abends geöffnet,  
Sa, So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 23-39



**KONZEPT:** Familienbetrieb mit über 100-jähriger Geschichte, in dem Tradition und zeitgemäße Küche gleichermaßen gelebt werden. À la carte und im Menü.

**KÜCHE:** Peter Lauterbach kochte in den besten Häusern Europas, bevor er in den Familienbetrieb zurückkehrte. Bodenständige Küche mit den besten Produkten, bildschön angerichtet und perfekt zubereitet. Sowohl klassisches wie die glasierte Kalbshaxe mit Pfifferlingen und Barolojus (€ 25) als auch asiatische Aromen wie beim gebratenen Blumenkohl mit Ponzu-Hollandaise und gebratenem Reis (€ 24,50) finden sich auf der Karte. Wilder Steinbutt wird mit Safranrisotto und Krustentierschaum (€ 31,50) serviert.

**GETRÄNKE:** Große Karte mit 250 Positionen, viele Weine kommen aus Franken.

**ATMOSPHERE:** Rustikal und elegant ist der Innenraum, im Sommer sitzt man zwischen alten Bäumen auf der Wiese, dazu sehr herzliche Gastgeber – ein Gasthaus, wie es sein sollte.

## Bissee

➤ F 2, S. 195

### Antik-Hof Bissee

Eiderstraße 13, 24582 Bissee,  
Tel. 04322-25 00

www.antikhof-bissee.de

Mi-Fr abends geöffnet,  
Sa, So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-44



**KONZEPT:** Ein einzigartiges Ensemble aus Landgasthof, Gästehaus, Sauna, Antiquitätenhandel und Hofladen. Bodenständig-regionale Karte, die Produkte kommen auch von Betrieben des Vereins „Feinheimisch“, dem der „Antik-Hof“ angehört.

**KÜCHE:** Neben klassisch regionalen Gerichten wie Hausgemachtes Sauerfleisch (€ 21,90) und Roastbeef vom Holsteiner Weiderind (€ 25,90), jeweils mit Bratkartoffeln, sind saisonale Kreationen bei den Gästen beliebt, etwa das Erbsen-Schaumsüppchen (€ 14,90) oder Carpaccio vom Damwild (€ 18,90). Gern geordert: Wildragout mit Schupfnudeln (€ 29,90) und Bisseer Pannfisch mit Dijon-Senf-Sud (€ 26,90).

**GETRÄNKE:** Etliche Biersorten vom Fass und aus der Flasche, aber auch eine übersichtliche Auswahl an europäischen Weinen.

**ATMOSPHERE:** Backsteinwände, Holztische und ein Kamin der Mitte: Das passt zu einem historischen Hof mit ebensolchen Gebäuden. Die lockere Atmosphäre schätzen vor allem Tagesausflügler aus dem nahen Kiel.

## Bissersheim

➤ D21/22, S. 203

### Christian Rubert in Knipser's Halbstück

Hollergasse 2, 67281 Bissersheim,  
Tel. 06359-945 92 11

www.halbstueck.de

Mo, Mi-Fr mittags und abends geöffnet,  
Sa, So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 23-43



**KONZEPT:** Elsässisch-pfälzische Brasserieküche im liebevoll restaurierten, zum Weingut Knipser gehörenden Barock-Anwesen.

**KÜCHE:** Unter dem neuen Küchenchef Christian Rubert wird die bisherige Weinstube zur elsäs-



„Knipser's Halbstück“: Laura (Restaurantleiterin) und Christian Rubert (Chefkoch) mit Winzer Stephan Knipser

sisch-pfälzischen „Brasserie“. Mediterran inspiriert sind Fischsuppe im Bouillabaisse-Stil mit Sauce Rouille (€ 24) oder Jakobsmuscheln auf Safran-Risotto (€ 32); heimisch schmecken Pfälzer Wildravioli in Pilz-Bouillon (€ 26) oder à la minute am Tisch tranchierter Coq au Riesling mit Estragon-Jus und Karotten (€ 28,50).

**GETRÄNKE:** Hier gibt's das gesamte Knipser-Sortiment in eindrucksvoller Jahrgangstiefe und auch mal glasweise; dazu ausgewählte Bouteillen aus Deutschland und Frankreich (Schwerpunkt Pinot noir).

**ATMOSPHERE:** Man sitzt ganz entspannt drinnen unter Deckenbalken an stilvollen Holztischen, draußen im lauschigen Innenhof.

## Bocholt

➤ B 12, S. 198

### Musser Krug

Musser Kirchweg 143, 46395 Bocholt,  
Tel. 02871-136 78

www.musserkrug.de

Mi-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-36

☑ ☎ ✎ 🍷 🍴

**KONZEPT:** Münsterländer Gasthof 2.0 – jugendlich, flott, selbstbewusst.

**KÜCHE:** Den Jahreszeiten folgend, verbindet die Küche ganz zwanglos westfälische, norddeutsche und mediterrane Elemente. Vorspeisen wie etwa Ceviche von der Gelbflossenmakrele (€ 10) oder gegrillte Artischocken mit Kräuteröl (€ 9,50),

kommen in Tapas-Portionen auf den Tisch. Gleich mehrere bestellen und teilen! Bei den Hauptgerichten fehlt das unverwüsthche Wiener Schnitzel (€ 29) nicht, raffinierter wird es beim Wolfsbarsch aus der mit Emmer-Risotto (€ 29).

**GETRÄNKE:** Mit großem Engagement werden ausschließlich deutsche Weine empfohlen.

**ATMOSPHERE:** Im alten Backsteinhaus mit schicker Designeinrichtung geht es locker und leger zu.

## Bochum

➤ C 13, S. 198

### Livingroom

OT Innenstadt, Luisenstr. 9-13, 44787 Bochum,  
Tel. 0234-953 56 85

www.livingroom-bochum.de

Mo-Sa mittags und abends geöffnet,

So und Feiertags Ruhetag

Hauptgerichte € 10-59

☑ ☎ ✎ 🍷 🍴

**KONZEPT:** Restaurant, Bistro, Bar und Lounge unter einem Dach. Seit mehr als zwei Jahrzehnten die Szene-Institution im Ruhrgebiet. Günstiges Lunchangebot, mittags und abends à la carte.

**KÜCHE:** Breit aufgestelltes Programm von Premium-Steaks (€ 25,80-79) bis zu veganer Poké Bowl (€ 19,80). Ein Evergreen ist die halbe Freiland-Ente aus dem Ofenrohr (€ 28,80), frische Pasta mit Wildgarnelen und Krustentiersauce (€ 23,80) gefällt als Empfehlung des jungen Küchenteams.

**GETRÄNKE:** Alltagstaugliche wie hochwertige

Weine aus Deutschland, Frankreich, Italien und Österreich plus ein wenig Libanon und Kalifornien; über 20 Weine im offenen Ausschank. Gute Cocktails.

**ATMOSPHÄRE:** Hier trifft sich tout Bochum.

**Zum Grünen Gaul** ◆◆

OT Innenstadt, Alte Hattinger Str. 31, 44789 Bochum,

Tel. 0234-97 64 56 66

www.zumgruenengaul.de

Mi-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-30

**KONZEPT:** Weinaffine „Speisen- und Schankwirtschaft“ mit Szenetouch und Retrocharme.

**KÜCHE:** Gutbürgerliches und Regionales, modern zubereitet. Da empfiehlt sich das klassisch ange-machte Tatar mit Bio-Eigelb (€ 14,50) ebenso wie ein gebratenes Schollenfilet mit Speck-Zwiebel-Stippe (€ 19,50) oder das urwüchsige Wild-schweinragout in Portwein-Preiselbeersauce (€ 19,50).

**GETRÄNKE:** Fast 200 Weine, ganz vorwiegend aus Europa. Deutsche Winzer sind bestens vertreten, klasse ist die Loire- und Burgund-Auswahl. Ken-ner freuen sich über viele gereifte Jahrgänge. Craftbiere gibt es auch, darunter historische Bier-sorten aus der Münsterländer Mikro-Brauerei „Kemker Kultur“.

**ATMOSPHÄRE:** Flink der Service, entspannt die Stimmung.

**Böhmfeld**

➤ B 28, S. 204

**Beckerwirt** ◆◆

Hauptstr. 15, 85113 Böhmfeld,

Tel. 08406-912 42

www.beckerwirt.de

Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 10-32

**KONZEPT:** Familiengeführtes Restaurant auf Basis der eigenen biozertifizierten Landwirtschaft. Slow-Food-Mitglied. Hausgemachtes im Hof-laden.

**KÜCHE:** Bei ihrer Arbeit steht für Familie Becker der sorgsame Umgang mit der Natur im Vorder-

grund. Der eigene Hof liefert viele Zutaten für die Küche. Wild, Fleisch und Gemüse kommen aus der Region. Kräuter werden selbst gesammelt. Das gilt für das Kräutertatar mit Kichererbsen und Hartkäse (€ 7,80) vorweg ebenso wie für Roulade vom Bioweiderind mit Grillgemüse und Dinkel-spätzle (€ 23,80) oder die Lammlasagne mit Wildkräutersalat (€ 22,80).

**GETRÄNKE:** Kleine Weinkarte, Biobiere aus eigenem Getreide, hausgemachte Liköre, fränkische Brände.

**ATMOSPHÄRE:** Modern-rustikale Räume, teils mit kräftigen Wandfarben für Feiern oder Kochkurse.

**Bonn**

➤ B 14, S. 198

**Matthieu's** ◆

OT Südstadt, Argelander Str. 103, 53115 Bonn,

Tel. 0171-350 08 00

www.matthieus.de

Mo, Sa abends geöffnet, Di-Fr mittags geöffnet

Hauptgerichte € 23-36

**KONZEPT:** Der Name klingt ganz französisch, steht aber für eine Kombination aus französisch-medi-terran-rheinländischer Küche. Das Angebot à la carte wird durch täglich wechselnde Gerichte ergänzt, die den Gästen auf einer schwarzen Tafel angekündigt werden. Drei-Gänge-Überra-schungsmenü (€ 49,50).



„Matthieu's“: Ein beliebter Klassiker ist die gegrillte Riesengarnele mit hausgemachter Cocktailsauce

**KÜCHE:** Rafael Kodura kann leicht wie bei den Jakobsmuscheln mit Melonensalsa und Basilikum-Pesto (Vorspeisen bis 18,50 Euro) ebenso wie deftig bei der Lamm-Kombi mit Merguez und Rücken, begleitet von Kapernpüree (Hauptspeisen bis 31,50 Euro). Alles legt er ganz unaufgeregt und gefällig dar.

**GETRÄNKE:** Koduras Schwester Edith stellt die kleine, aber achtsame und verlässliche Weinauswahl zusammen und konzentriert sich dabei vor allem auf eine gute Selektion aus Deutschland.

**ATMOSPHÄRE:** Offenes Mauerwerk rund um Bistro-Ambiente mit Lederbänken und kleinen Tischen. Eine große und einladende Terrasse vor dem Haus.

### Savvy Nosh

OT Oberkassel, Königswinterer Str. 626, 53227 Bonn,

Tel. 0228-94 49 49 00

www.savvynosh.de

Di-Fr mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-32



**KONZEPT:** Bistro, Concept Store, Deli, offene Küche – ein cooler Mix, der in einem großen Raum zusammengefasst ist. Der Schwerpunkt liegt auf dem Mittagessen, das Angebot spielt sich rund um Bowls ab. Samstag ist nur abends geöffnet, dann gibt es ein Vier-Gänge-Menü (€ 82).

**KÜCHE:** Küchenchef Sebastian Schipulle reist gern um die Welt und lässt seine Eindrücke in die Gerichte einfließen. So kommen Pulled Pork, Pasta Mountain oder asiatisch inspirierte Desserts wie Shiso & Erdbeere zustande (Hauptgerichte bis € 21,50).

**GETRÄNKE:** Ausgesucht gute Weinkarte mit vielen Entdeckungen, bestückt von Patronne Jana Schipulle, die so ihre Weinleidenschaft widerspiegelt.

**ATMOSPHÄRE:** Super entspannt, auf grauen Sofas, dunklen Stühlen und rundum viel helles Holz. Es gibt viel zu beobachten: das Treiben im Shop, die Theke, die Köche bei der Arbeit, die Gäste auf der Terrasse vor dem Lokal.

### Bonndorf im Schwarzwald

➤ D 25, S. 203

### Gasthof Sommerau

OT Sommerau, Sommerau 1,

79848 Bonndorf im Schwarzwald,

Tel. 07703-670

www.sommerau.de

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 28-48



**KONZEPT:** Idyllisch gelegenes, gepflegtes Ausflugslokal. À-la-carte und Menü, auch vegetarisch (3-5 Gänge, € 45-98).

**KÜCHE:** Filigran und raffiniert, mit Zutaten aus der Region. Die Kräuter kommen aus eigenem Anbau, das Wild aus heimischer Jagd. Brühe aus Wildkräutern mit Kalbsbries, Schweinebauch mit Zitronenthymian und Pfifferlingen. Oder mit Gewürzhonig lackierte Aubergine mit Gemüse und Dinkelgraupen.

**GETRÄNKE:** Schwerpunkt Baden (vor allem Kaiserstuhl und Markgräflerland), rund 200 Posten, auf Nachfrage wird auch 0,1 ausgeschenkt.

**ATMOSPHÄRE:** Frei stehend an einer Lichtung, Terrasse mit fantastischem Blick – mehr Schwarzwald-Idyll geht kaum. Innen viel helles Holz und große Fensterfassaden.

### Bordelum

➤ E 1, S. 195

### norditeran

Dorfstr. 12, 25852 Bordelum,

Tel. 04671-943 67 33

www.norditeran.com

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 14-35



**KONZEPT:** Restaurant mit Mittagstisch, Abendkarte à la carte und im kleinen Menü (€ 50), geführt von einem jungen Team. Eigene Sushi auf Vorbestellung zum Mitnehmen. Fisch-Imbiss am Deich.

**KÜCHE:** Nordische Zutaten, mediterran inspiriert sind die Gerichte, etwa karamellierter Ziegenkäse mit sizilianischem Gemüsesalat (€ 11), Rumpsteak aus Norddeutschland mit Drillingen nordi Style, Wokgemüse und Kräuterbutter (€ 29) und Wiener Schnitzel sowohl mit Kartoffel-Gurken-Salat (€ 26) als auch pur (€ 20). Pasta, Pizza und Bowls gibt es auch.

**GETRÄNKE:** Kleine Auswahl an Weinen, davon sieben offene.

**ATMOSPHÄRE:** Schlicht im modernen Bistrostil. Für Urlauber und Einheimische, Alt und Jung – hier findet jeder etwas.

## Braunfels

➤ D 15, S. 199

**Geranio**  

Am Kurpark 2,  
35619 Braunfels,  
Tel. 06442-93 19 90  
www.ristorante-geranio.de

Mi, Do abends geöffnet,  
Fr-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 25-43



**KONZEPT:** Alteingesessenes (seit über 25 Jahren) italienisches Restaurant im schmucken Fachwerkhäus. À la carte und im Menü (€ 78, vier Gänge).

**KÜCHE:** Hier bleibt man den klassischen Rezepten und der Tradition treu – und setzt nur ganz leichte neue Akzente. Vitello Tonnato (Kalbfleisch und Thunfischsauce; € 16,50), pikante Spaghetti aglio e Olio mit Scampi und Thunfischrogen (€ 22,50), Kalbsleber mit Butter und Salbei, dazu Apfelringe und Kartoffelpüree (€ 24,50).

**GETRÄNKE:** Kleine, rein italienische Weinauswahl, bei der alle Regionen vertreten sind.

**ATMOSPHÄRE:** Unverputzte Natursteinwände, weiß gedeckte Tische und angenehmes Licht sorgen für italienische Landhausatmosphäre – im Sommer stehen auch Tische draußen.

## Braunsbach

➤ F 22, S. 203

**Gasthof Zum Löwen** 

Marktplatz 4, 74542 Braunsbach,  
Tel. 07906-910 50

www.zum-loewen-braunsbach.de

Mi, Do abends geöffnet,  
Fr-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 15-80



**KONZEPT:** Familiengeführter Gasthof mit Zimmern, eigener Metzgerei und Reifekammer für Dry-aged-Fleisch. Separat zu buchen: Grillzimmer für asiatische Gerichte zum Teilen. Onlineshop mit hausgemachten Fleischspezialitäten.

**KÜCHE:** Hier wird die Heimatküche bestens gepflegt mit Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel, Ochsenbacken und Innereien wie Kutteln, Nieren und Leber mit Perlgraupenrisotto. Dazu kommt eine Steak-Karte mit Dry-aged-Fleisch aus der eigenen Reifekammer: Porterhouse, T-Bone, Ribeye, auf dem Big-Green-Egg-Grill punktgenau gegart.

**GETRÄNKE:** Die Weinauswahl umfasst 40 Positionen, sechs gibt es offen.

**KONZEPT:** In der Region sehr beliebte Adresse, hier treffen sich alle Generationen. Im Jahr 2016 hatte ein Erdbeben Braunsbach und auch den „Löwen“ stark verwüstet. Das Alte zu bewahren und wieder nach vorn zu schauen ist in Küche und Gastraum vorbildlich gelungen.



„Gasthof zum Löwen“: Das Alte zu bewahren und Neues zu integrieren, ist in Küche und Gastraum gelungen



„Überland“: Im urbanen und stylishen Ambiente kommen internationale Trendgerichte auf den Tisch

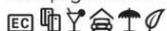
## Braunschweig

➤ A 16, S. 200

### Überland

Willy-Brandt-Platz 18, 38102 Braunschweig,  
Tel. 0531-18 05 34 10  
www.ueberland-bs.de

Di-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 18-50



**KONZEPT:** Urbanes, stylishes Restaurant (auch mit Skybar) auf dem Shoppingcenter BraWoPark. À la carte und ein saisonales Menü.

**KÜCHE:** Internationale Trendgerichte, große Steak-karte. Färöer Lachs aus dem Rauch mit Zuckerschoten, Radieschen, Schnittlauch und Algen-Sud (€ 20), Ochsenschwanz-Essenz mit Lauchtortellini und Pecorino (€ 12). Zu den Klassikern gehört geschmorte Rinderbacke mit Erbsen, grünen Bohnen, Portwein-Jus und Kartoffel-Mousseline (€ 32).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit sechs per Glas (€10/ 0,2 l), europäischem Schwerpunkt und einigen Flaschen aus Übersee.

**ATMOSPHÄRE:** In 80 Meter Höhe im 18. Stock bietet sich eine fulminante Aussicht auf die Stadt.

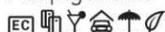
## Bremen

➤ D 5, S. 195

### Chapeau la Vache

OT Schwachhausen, Hollerallee 77, 28209 Bremen,  
Tel. 0421-33 11 17 77  
www.chapeau-la-vache.de

Mo-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-35



**KONZEPT:** Frankreich-Flair mit stilvollem Interieur und Altbau-Charme am Bürgerpark. Schicke Bar für Drinks und Snacks. Neues Schwesterlokal „Cabane“ im Villenviertel Oberneuland.

**KÜCHE:** Foie gras, Boudin noir, Steak frites, Loup de Mer – wer Appetit auf französische Klassiker hat, ist hier richtig. Dazu bieten Jens Kommerau und sein Team auch saisonale Highlights wie Kalbsmedaillons mit Fourme d'Ambert und Pfifferlingsragout (€ 34). Alles à la carte oder als Menü, jeweils geradlinig und geschmackvoll inszeniert.

**GETRÄNKE:** Die „Coups de Cœurs“ der vinophilen Inhaber sind auf einer internationalen „Querbeet-Weinkarte“ aufgelistet, die Wein-Bibel wird auf Anfrage gereicht. Für echte Hanseaten gibt es auch Haake Beck Kräusen.

**ATMOSPHÄRE:** Elegantes Design mit Parkett, Kronleuchtern und Kuhporträts (als Namensgeber) in Schwarz-Weiß als Kontrast, lässige-genussvolle Atmosphäre.

### Küche13

OT Ostertor, Beim Steinernen Kreuz 13,  
28203 Bremen,  
Tel. 0421-20 82 47 21  
www.kueche13.de

Mi-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 25-35



**KONZEPT:** Persönlich geführtes, kleines Lokal mit offener Küche im Szeneviertel. Mittagsgerichte in der „Mensa 13“, der Hochschule für Künste im selben Quartier.

**KÜCHE:** Lokalgröße Jan-Philipp Iwersen setzt auf frische schwungvoll inszenierte, saisonal-mediterrane Gerichte wie Seeteufelfilet mit Shiitake-Tempura und einer aparten Miso-Hollandaise. Clou der rosa Lammhüfte ist der Kapern-Spinat mit Selleriecreme (€ 31), herrlich mediterran die Pasta mit Calamaretti, Oliven und Fenchel in Orangen-Safransauce (€ 25), Reminiszenz ans „Viertel“ die Falafel mit pikanter Auberginencreme und schwarzem Knoblauch (€ 16).

**GETRÄNKE:** Die Weinauswahl ist übersichtlich: 10 Positionen sind offen, dazu kommen 60 Flaschen.

**ATMOSPHÄRE:** Im gemütlich-familiären Eckhaus sollte man frühzeitig reservieren. Viele Stammgäste, gute Stimmung, ein Klassiker.

## Schröter's Leib & Seele

OT Altstadt, Schnoor 12-14, 28195 Bremen, Tel. 0421-32 66 77

www.schroeters-schnoor.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 15-40



**KONZEPT:** Moderner Klassiker in der Altstadt. Der ambitionierte Daniel Schröter hat sein Konzept für eine junge, genussaffine Zielgruppe weiterentwickelt und eine Burger- (mit Fleisch aus der Region) & Seafood-Bar eröffnet, samt Specials wie Taschenkrebsscheren und 17 Ginsorten.

**KÜCHE:** Neben der Steakkultur nach US-Vorbild bietet das Team eine abwechslungsreiche, ansprechende Mischung – und das auch mittags, etwa den Klassiker Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remouladensauce (€ 19,90). Abends fallen die Gerichte etwas edler aus, etwa Suprême vom Kikok-Hahn auf Pfifferlingsrisotto (€ 28,90), Steinbeißer mit Limetten-Nudeln, confierten Tomaten und Büffelmozzarella (€ 28,90) oder Kalbs-Entrecote mit Taleggio-Risotto und Café-de-Paris-Sauce (€ 32,90). Vegane und vegetarische Varianten sind auch immer im Angebot.

**GETRÄNKE:** Deutschland ist Fokus der Weinkarte.

**ATMOSPHÄRE:** Modernes, geradliniges Design prägt Bistro, Sommergarten und Weinkeller – hier fühlen sich viele Stammgäste seit Langem wohl.

## Bremerhaven

➤ D 4, S. 195

### Mulberry St

Columbusstr. 67, 27568 Bremerhaven, Tel. 0471-90 22 40

www.liberty-bremerhaven.com

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 26-30



**KONZEPT:** Casual-Restaurant im Hotel Liberty in den Havenwelten, dem neu gestalteten Bereich im Alten und Neuen Hafen. À la carte und im Menü (3 Gänge, € 56).

**KÜCHE:** Streetfood im Sinne der namensgebenden Mulberry Street in New York, in der zahlreiche Kulturen vertreten sind. Küchenchef Phillip Probst setzt dabei gern regionale Produkte ein, etwa bei Curry-Schaumsuppe mit Zitronengras, Krabben aus Spieka-Neufeld, Altländer Apfel, Zuckerschote und Heilbutt (€ 16). Ikarimi-Lachs kommt mit Spinat, Pilzen, Pastinake und Beurre blanc (€ 29,50) auf den Teller. Zum Dessert Crumble mit heimischen Äpfeln und Vanilleeis (€ 13,50).

**GETRÄNKE:** Die hochwertige Weinkarte, sie gehört auch zum Fine-Dining-Restaurant des Hauses, mit deutschem Schwerpunkt bietet viele gute Namen.

**ATMOSPHÄRE:** Helles, legeres Ambiente mit schöner Aussicht auf den Hafen.

## Buchholz in der Nordheide

➤ F 4, S. 195

### Henry's Restaurant & Catering

OT Steinbeck, Steinbecker Str. 111, 21244 Buchholz in der Nordheide, Tel. 04181-200 00

www.restauranthenrys.de

Mi-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-33



**KONZEPT:** Das Hotel wird bereits in der fünften Generation von der Familie geführt, im dazugehörigen Restaurant wird großer Wert auf Nachhaltigkeit und regionale Produkte gelegt.

**KÜCHE:** Zeitgemäße Landhausküche und beste Produkte aus der Heideregion vereint Inhaber und Küchenchef Jan-Philipp Stöver zu gelungenen Gerichten wie etwa dem rosa gegartem Wildfleisch mit Thunfischcreme und Kapern (€ 15) – eine Anlehnung an den Klassiker Vitello

Tonnato. Zander mit gegrilltem Spargel und Kartoffel-Senf-Püree (€ 26) oder Wildragout mit Mairübchen und Bärlauch-Semmelknödel (€ 25) gehören zum saisonal geprägten Angebot. Genauso das Rhabarberkompott, das zu Mascarpone-Joghurt-Creme (€ 9) serviert wird. Handwerklich gelungen und fein abgeschmeckt.

**GETRÄNKE:** 22 Weine stehen auf der Karte sowie eine kleine Auswahl an Cocktails.

**ATMOSPHERE:** Schönes ländliches Ambiente, reduziertes Interieur und der herzliche Service laden zum Genießen ein. Im Sommer wird die schöne Terrasse geöffnet.

## Bühl

➤ D 23, S. 203

### #heimat im Badischen Hof ●

Hauptstr. 36, 77815 Bühl,  
Tel. 07223-80 87 80

[www.heimat-badischerhof.de](http://www.heimat-badischerhof.de)

Di-Fr, So mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-38



**KONZEPT:** Casual-Restaurant mit regionaler Küche.

Das mit dem „Malerhaus“ im nahen Achern verbundene Fachwerkhaus hat sein Angebot verschlankt. Mittagstisch und ganztägig Menüs (€ 45-69)

**KÜCHE:** Steaks (aus dem Keramikgrill Big Green Egg), Salate und vegetarische Gerichte wie cremiges Pilzrisotto mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln (€ 19) zählen zu den beliebtesten Gerichten. Ferner gibt es badische „Leibspeisen“ wie Kalbsbäckchen im Spätburgunderjus und Selleriepüree (19). Mediterrane Akzente bei der mit Schwarzwälder Speck umwickelten Brust von der Maispoularde, die mit Portwein-Reduktion und Ratatouille serviert wird (€ 26).

**GETRÄNKE:** Prominent wird die Bar beworben, die eigene Cocktailkreationen und Craftbier parat hält.

**ATMOSPHERE:** Toller Außenbereich direkt am Sandbach. Geschmackvolles, modernes Ambiente in den hellen Innenräumen.

## Bühlertal

➤ D 23, S. 203

### Bergfriedel ●●

Haabergstraße 23, 77830 Bühlertal,  
Tel. 07223-722 70



„Bergfriedel“: Dreierlei vom Salzwiesenlamm im Landgasthof mit ökologischem Anspruch

[www.bergfriedel.de](http://www.bergfriedel.de)

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-48



**KONZEPT:** Landgasthof und -hotel mit ökologischem Anspruch. Mittags geöffnet, große À-la-carte-Auswahl und Menüs, auch vegetarisch und vegan (€ 55-92).

**KÜCHE:** Küchenchef Andreas Schäuble schwört auf die klassische französische Hochküche, und setzt als „Naturpark“-Wirt strikt auf regionale Produkte und nachhaltiges Wirtschaften. Maibock-Pot-au-Feu mit Gänseleber und Pilzraviolo (€ 12), Rückensteak vom Schwarzwälder Weiderind mit geschmorten Zwiebeln, Gemüse und Röstkartoffeln (€ 33), Ingwer-Mandarinensorbet, aufgegossen mit einem Sekt aus den zum Greifen nahen Rebhängen (€ 8).

**GETRÄNKE:** Die offenen Weine kommen aus Bühlertal und dem südbadischen Glottertal, der Heimat von Marianne Schäuble. Riesige Auswahl an Flaschen, passend zum kulinarischen Konzept, fast ausschließlich aus Frankreich und Baden.

**ATMOSPHERE:** Frisch renovierter Gastraum, an der Wand hochwertige Porträt-Fotos der vier Kinder in Glottertäler Tracht. Fantastischer Blick von der Terrasse ins grüne Bühlertal. Vorm Restaurant picken frei laufende Hühner.

**Bürgstadt**

➤ F 21, S. 203

**Weinhaus Stern**  

Hauptstr. 23-25, 63927 Bürgstadt,

Tel. 09371-403 50

www.hotel-weinhaus-stern.de

Do-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-34



**KONZEPT:** In der Ortsmitte beherbergt das historische Fachwerkgebäude ein Hotel mit Restaurant. Regionale Saisonküche und allerlei Hausgemachtes wie Wurst, Fruchtaufstriche und Brände.

**KÜCHE:** Bodenständig verortete Gerichte aus aktuellen Produkten der Region werden in der Küche sorgfältig und geschmackvoll zubereitet (in der Preisklasse zwischen € 18 und € 30). Als Vorspeisen gefallen hier Kalbsrückenscheiben mit Rauchforellensauce, Topinky mit Gänsestopfleber und Petersilienwurzelsuppe mit Rehschinken. Bei den Hauptgerichten empfiehlt der Chef gesottene Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und halbe Bauernente aus dem Rohr mit Rahmwirsing und Kartoffelklößen.

**GETRÄNKE:** Auf der gut sortierten Weinkarte stehen unter den mehr als 300 Positionen vor allem Abfüllungen aus Franken und dem restlichen Deutschland neben internationalen Gewächsen.

**ATMOSPHERE:** Ansprechendes, dabei rustikales Ambiente im traditionell eingerichteten Restaurant, in der „Bauernstube“, wie im „Jagdzimmer“. Bei sommerlichen Temperaturen unbedingt auf der Gartenterrasse reservieren.

**Celle**

➤ F 11, S. 199

**Taverna & Trattoria Palio**  

Hannoversche Str. 55-56, 29221 Celle,

Tel. 05141-20 10

www.fuerstenhof-celle.com

Mo-Mi abends, Do-So mittags u. abends geöffnet

Hauptgerichte € 23-42



**KONZEPT:** Italienische Trattoria im Hotel Fürstenhof Celle mit Quick-Lunch („Pranzo veloce“) und Abendkarte. Wechselnde Menüs aus den Regionen Italiens. Vegetarisches Menü.

**KÜCHE:** Küchenchef Holger Lutz serviert italienische Klassiker bester Machart. Vorweg zum Aperitif Kleinigkeiten („Stuzzichini“) wie gegrillte Polenta mit weißem Speck (€ 6,60), Crostini mit

Bohnen, Schinken und Salbei (€ 7,20). Unter den Antipasti findet sich ein Parmesanflan mit Santa-Maria-Birne und Gremolata-Schaum (Zitrusschalen und Kräuter; € 15). Risotto mit Salzzitrone, Artischocke und Pecorino (€ 15) gibt es auch als Hauptgang (€ 20).

**GETRÄNKE:** Rein italienische Weinauswahl.

**ATMOSPHERE:** Schönster italienischer Landhausstil mit Steinfußboden, rot gewischten Wänden, Holzstühlen und -tischen. Stimmungsvolle Sommerterrasse.

**Cham**

➤ D 27, S. 205

**Am Ödenturm**  

OT Chammünster, Am Öden Turm 11, 93413 Cham,

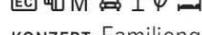
Tel. 09971-892 70

www.oedenturm.de

Mo, Di, Do abends geöffnet,

Mi, Fr, Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 13-35



**KONZEPT:** Familiengeführtes Gasthaus mit einfachen Zimmern im alpinen Look und zeitgemäßer Küche mit Anspruch.

**KÜCHE:** Brigitte Berghammer-Hunger und ihrem Mann Ernst Hunger gelingt es immer wieder, regionale Produkte und Gerichte kreativ neu zu interpretieren, und dabei bodenständig zu bleiben. Der Thunfisch im Nizzastil ist roh mariniert und wird mit Biobohnen vom Boierhof, roten Zwiebel und Wachtelei kombiniert (€ 15,50), Miltacher Bioziegenkäse im Knusperteig hat marinierte Gartentomaten und Aprikose als Begleiter (€ 12,90). Zur Kalbsleber, in Kaffeebutter gebraten, passen Kartoffelpüree, Balsamico-Kirschen und Biospitzkraut (€ 17,90). Wild kommt aus heimischer Jagd. Steaks und Klassiker wie Zwiebelrostbraten gibt es auch.

**GETRÄNKE:** Kreative Aperitifs und eine große Weinauswahl mit rund 200 Positionen aus Deutschland, Österreich, Frankreich und Italien.

**ATMOSPHERE:** Das historische Gasthaus ist innen klar und modern in Naturfarben mit weit gestellten Tischen, schöne Terrasse für Sommertage.

**Chemnitz**

➤ C 19, S. 200

**Heck-Art**  

OT Innenstadt, Mühlenstr. 2, 09111 Chemnitz,

Tel. 0371-694 68 18

www.restaurant-heck-art.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-40



**KONZEPT:** „Restaurant, Café, Galerie“ so steht es über dem Eingang – mit einem Bistro im Erdgeschoss, einem eleganten Restaurastraum oben, schöner Terrasse und wechselnden Kunstausstellungen. Mittagstisch.

**KÜCHE:** Mediterran ausgerichtet und kreativ erweitert sind die Gerichte, etwa Blattsalat mit Ziegenkäse, Granatapfel und Pfifferlingen (€ 16), pikante Linguine mit Oktopus und Almalfi-Zitronen (€ 28) und Tomahawk-Steak vom Bio-Duroc-Schwein mit Anis-Tzatziki, Grillgemüse und Ofenkartoffel (€ 30).

**GETRÄNKE:** Kleine Weinkarte.

**ATMOSPHÄRE:** Ein Ort für viele Gelegenheiten, zum ungezwungenen Treffen sowie zum feinen Genuss.

## Restaurant Villa Esche ●●

OT Kapellenberg, Parkstr. 58, 09120 Chemnitz,  
Tel. 0371-236 13 63

www.restaurant-villaesche.de

Di-Do mittags geöffnet,  
Fr, Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-39



**KONZEPT:** Das Restaurant in einer Jugendstil-Villa bietet À-la-carte-Gerichte und ein Überraschungsmenü mit vier Gängen.

**KÜCHE:** Die handwerklich aufgestellte Küche wechselt die Rezepturen im Takt der Saison. Kaisergranat mit Hummersauce (€ 23,50) sind dann ebenso dabei wie Wiener Schnitzel mit knusprigen Bratkartoffeln (€ 28), oder Braten von der Rehschulter aus dem Ofen mit Quarkknödelchen (€ 32).

**GETRÄNKE:** Ob Martin Schwarz in Sachsen, Große Gewächse von der Nahe, Chablis Premier Cru aus dem Burgund oder Dom Pérignon in der Champagne – die Auswahl ist zuverlässig erlesen.

**ATMOSPHÄRE:** Gutes Zusammenspiel von Küche und Service. Die klassische Jugendstil-Einrichtung prägt das Ambiente.

## Darmstadt

➤ E 21, S. 203

### das krü ●

OT Innenstadt, Ludwigstraße 8 8, 64283 Darmstadt,  
Tel. 06151-27 24 41

www.daskrue.de

Mo-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-39



**KONZEPT:** Ein Klassiker mit bester Lage in der Innenstadt. Bodenständig-anspruchsvolle Frischeküche als günstiger Mittagstisch 3-Gänge €19, à la carte und Abendmenü 3 Gänge € 49, durchgehend von mittags bis abends; nachmittags mit kleinerer Karte.

**KÜCHE:** Für jeden etwas, in beständiger Qualität und Frische. Fisch- und Tagesgerichte sind auf Tafeln angeschrieben, dazu „krü“-Klassiker wie Saibling mit grüner Sauce (€ 24), und Zweierlei vom Odenwälder Huhn mit Ingwer-Chili-Jus (€ 24), Trüffelpaggetti (€ 24), Matjes mit Bratkartoffeln (€ 16) oder den saftigen „krü“-Burger (€ 20).

**GETRÄNKE:** Gut sortierte Weinkarte, Tipp: Hessische Bergstraße!

**ATMOSPHÄRE:** Das stets gut besuchte Lokal mit Terrasse erinnert in seinem Namen an die Passion des Hausherrn für Grands Crus. Er ist unermüdlich um seine Gäste bemüht.

### Obendrüber im Henschel ●

OT Innenstadt, Marktplatz 2, 64283 Darmstadt,  
Tel. 06151-998 17 77

henschel-darmstadt.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-34



**KONZEPT:** Im Modehaus Henschel kleidet sich tout Darmstadt ein. Kulinarisch abrunden lässt sich das Shopping-Erlebnis im Ganztagslokal „Obendrüber“ über den Dächern der Innenstadt.

**KÜCHE:** Die offene Showküche bietet Cross-over-Gerichte und eine bewusst klein gehaltene Karte. Mittags locken Quiches, Bowls, Pasta (€ 14), Caesar Salad (€ 12, Rumpsteak (€ 18,50) und Burger (€ 16,50). Abends dann Oktopus (€ 18,50), gegrillte Artischocken mit Morcheln (€ 22,50), Lammrücken mit Salzzitronenjus (€ 31), Kräuterfalafel mit Mandelhumus (€ 18,90) und mehr.

**GETRÄNKE:** Wein von der Hessischen Bergstraße, hausgemachte Limonaden.

**ATMOSPHÄRE:** Das loftartige Lokal auf dem Dach des Modehauses hat sich schnell zur beliebten City-Oase entwickelt, auch mit Events wie BBQ, Seafood-Wochen oder Weinverkostungen. Separater Zugang nach Ladenschluss.



„Leopold“: Pfälzer Spezialitäten und Internationales im ehemaligen Pferdestall des Weinguts von Winning

## Deidesheim

➤ D 22, S. 203

### Leopold

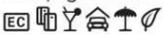
Weinstr. 10, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-966 88 88

[www.von-winning.de](http://www.von-winning.de)

Mo, Di, Do-Sa abends geöffnet, So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 19-98



**KONZEPT:** Restaurant im einstigen Pferdestall des Weinguts von Winning. Sorgsam zubereitete Pfälzer Spezialitäten und internationale Gerichte. **KÜCHE:** Beliebt ist die „Pfälzer Trilogie“ mit Bratwurst, Leberknödel und Saumagen zum Rieslingkraut (€ 19,80) und auch das Milchkalbsnierenchen in Pommery-Senfsauce (€ 19,80). Inspiriert von den Küchen der Welt sind japanischer Pfannkuchen mit Wachtelbrust und Teriyakisauce (€ 16,50), Avocado-Gurken-Gazpacho mit gebratenen Garnelen (€ 13) oder Heilbutt mit zweierlei Kohlrabi (€ 34,50). Wer das Besondere sucht: Rücken vom Kobe Beef mit Weißbrot und Ponzu-Sauce (€ 87).

**GETRÄNKE:** Auf der Weinkarte mit mehr als 200 Positionen stehen vor allem Gewächse der Weingüter von Winning und Dr. Deinhard, Aktuelles wie Raritäten.

**ATMOSPHÄRE:** Im modern gestylten Ambiente genießt man hier die hohen Räume mit dem Gewölbe und den punktuell gesetzten Designerlampen. Herrlich ist die große Terrasse am Brunnen.

### Restaurant 1718

Ketschauerhofstr. 1, 67146 Deidesheim,

Tel. 06326-700 00

[www.ketschauer-hof.com](http://www.ketschauer-hof.com)

Do-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-38



**KONZEPT:** Direkt gegenüber dem Gourmetrestaurant „L.A.Jordan“ bietet das Hotel Ketschauer Hof ein lässiges Zweitrestaurant für Lunch und Dinner. À la carte oder als Überraschungsmenü (3 Gänge € 66, 5 Gänge € 86).

**KÜCHE:** Eine Kombination mit deutsch-französischer Basis – etwa Stubenküken mit Erbsen und Spargel (€ 19) oder Bouillabaisse 1718 mit Fenchel und Comté-Crostini (€ 18). Neben saisonalen Hauptgerichten wie Bärlauch-Risotto mit Spargel (€ 18) und Trüffel-Ravioli mit jungem Spinat (€ 22) werden weitere Highlights angeboten: US-Tafelspitz mit Spitzkohl, Shiitake-Pilzen, Moorkarotten und BBQ-Lack (€ 30). Und der Abschluss? In jedem Fall Zweierlei Crème brûlée (€ 10).

**GETRÄNKE:** Weinauswahl von mehr als 300 Flaschen bester Qualität aus der Pfalz, außerdem etliche Österreicher, Franzosen, Italiener, Spanier und Weine aus anderen deutschen Anbaugebieten.

**ATMOSPHÄRE:** Wer rechtzeitig reserviert, hat die Wahl zwischen „White Room“ oder „Black Room“ im Bistro, jeweils mit schicken Designerelementen möbliert. An warmen Tagen sitzt man am besten im ruhigen Innenhof.

## St. Urban

Am Marktplatz 1, 67146 Deidesheim,  
Tel. 06326-968 70

www.deidesheimerhof.de

Di-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-39



**KONZEPT:** Mit durchaus gehobenem Anspruch präsentiert sich die Pfälzer Landesküche im Zweitrestaurant direkt über dem Gourmetlokal „Schwarzer Hahn“. À la carte, im „Kleinen Menü“ (3 Gänge € 36) oder im „Weinkulturmenü“ (3-4 Gänge € 68-78).

**KÜCHE:** Auf das „Pfälzer Lieblingsgericht“ mit Sau-  
magen, Bratwurst und Leberknödel (€ 20) mag  
Küchenchef Felix Kersten ebenso wenig verzich-  
ten wie auf Strudel von Blut- und Leberwurst mit  
Senfkörnerjus (€ 20). Internationaler sind gefüllte  
Wachtelkeulchen mit Blumenkohlsalat (€ 21)  
oder Tatar vom Bluefin-Thunfisch mit Soja-  
Shiitakepilzen (€ 24).

**GETRÄNKE:** Glasweise bietet die kompetent zusam-  
mengestellte Weinkarte zwei Dutzend Weiß- und  
Rotweine aus deutschen Weinregionen, dazu  
rund 150 Flaschenweine. Wer höhere Ansprüche  
hat, kann aus der legendären Karte des „Schwar-  
zen Hahns“ wählen.

**ATMOSPHÄRE:** Den unverbrauchten Charme eines  
Pfälzer Gasthofs genießen die Gäste zur ent-  
sprechenden Landküche in den großzügig  
bemessenen Restaurants mit „Wappenzimmer“,  
„Geißbockstube“ und „Kaminzimmer“. Im  
Sommer sitzt man auf der Terrasse direkt am  
Deidesheimer Marktplatz.

## Dernau

➤ B 15, S. 198

## Hofgarten Dernau

Bachstr. 26, 53507 Dernau,

Tel. 02643-15 40

www.hofgarten-dernau.de

Mo, Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-35



**KONZEPT:** Das Weingut Meyer-Näkel stellt in der  
Gutsschenke neue Weine und Raritäten vor,  
ebenso im idyllischen „Hofgarten“, der von der  
verheerenden Ahr-Flut verschont wurde.

**KÜCHE:** Bodenständige Regionalgerichte und  
saisonale Spezialitäten stehen auf der übersicht-

lichen Karte, etwa Wildschweinschinken mit Zwie-  
belconfit, Ahrtaler Vesperteller oder Eifler Brotzeit,  
reichlich mit Schinken, Blutwurst, Leberwurst und  
Zwiebelmett serviert. Und auch klassisch: Ochsen-  
Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln.

**GETRÄNKE:** Der Schwerpunkt des Angebots liegt  
nicht allein bei Weinen von Meyer-Näkel, auch  
andere Ahr-Winzer sind gut vertreten. Dazu  
diverse Biere vom Fass und Obstbrände von  
Meyer-Näkel.

**ATMOSPHÄRE:** Bei passendem Sonnenwetter  
genießt man das Ensemble am schönsten im  
mediterran begrünten Innenhof.

## Dernbach

➤ D 22, S. 203

## Restaurant Schneider

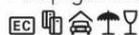
Hauptstr. 88, 76857 Dernbach,

Tel. 06345-83 48

www.schneider-dernbachtal.de

Do-Mo abends und So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 26-40



**KONZEPT:** Pfälzer Gastlichkeit und ambitionierte  
Küche im traditionsreichen Familienbetrieb.

**KÜCHE:** Südwestdeutsche Regionalküche wie  
beim Entrecôte vom Milchkalb mit Pfifferlingen  
und Kartoffelkrapfen oder den wechselnden  
Wildgerichten (€ 34) werden ergänzt durch eine  
Steak-Sonderkarte und französisch-mediterraner  
Hochküche: Gänseleberterrine mit Himbeer,  
Pistazie und Butterbrioche (€ 25,50) oder See-  
teufel mit Fregola sarda und Grill-Zucchini (€ 36).  
Obst und Gemüse aus eigenem Garten.

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte listet fast 150 Positionen,  
darunter fast zwei Dutzend offene. Zu jedem  
Gericht findet sich eine Weinempfehlung.

**ATMOSPHÄRE:** Das auch bei Einheimischen beliebte  
Fachwerkhaus hat eine schöne ruhige Terrasse  
mit Blick auf Wald und Reben.

## Dessau-Roßlau

➤ C 17, S. 200

## ToBi ornot ToBe

Johannisstr. 14, 06844 Dessau-Roßlau,

Tel. 0340-26 16 33 30

www.tobiornotto.be

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-38





„Seehaus“: Gerichte auf französischer Basis im geschmackvoll eingedeckten Restaurant am Ammersee

**KONZEPT:** Unkonventionelle Eleganz in Kombination mit Anspruch an Fine Dining. À-la-carte-Gerichte und Festplatte für vier Personen.

**KÜCHE:** Abhängig von der Jahreszeit verarbeitet Tobias Felger regionale Produkte wie Kaninchenrücken (€ 19) und Schweineleber aus Bergwitz mit Wildblattsalat und Beeren (€ 17), tischt aber auch mal einen Sauerteig-Flammkuchen mit Eisbein und pochiertem Ei auf (€ 15).

**GETRÄNKE:** An der Bar werden Biere aus Wörlitz gezapft und mit Vorliebe Weine der eigenen Edition von Emil Bauer & Söhnen aus der Pfalz ins Glas geschenkt.

**KONZEPT:** Oft quirlich, immer angenehm. Der aufmerksame Service sorgt für gute Laune.

**Diessen am Ammersee** ➤ B 29, S. 204

### Seehaus ●

OT Riederau, Seeweg Süd 22, 86911 Diessen,  
Tel. 8807-73 00

www.seehaus.de

Mi abends geöffnet,

Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-36

☎ 📞 🍷 🍴 🌿

**KONZEPT:** Restaurant in Alleinlage mitten im Naturschutzgebiet am Ammersee. Gerichte à la carte.

**KÜCHE:** Internationale Küche auf klassischer französischer Basis. Das kann als Vorspeise ein

mediterraner Pulposalat mit Oliven, Kartoffeln, Gurken, Paprika und Mango (€ 18/22) sein, danach etwa die Bouillabaisse à la „Seehaus“ mit Hummer, Sauce rouille und Brotchips (€ 23/29). Ein erfrischendes Sommerdessert ist die karamellierte Sauerrahm-Limetten-Tarte mit Holunder-Stachelbeer-Sorbet, Nougatcreme, Zitrusalat (€ 11).

**GETRÄNKE:** 90 Positionen auf der Weinkarte, 10 im offenen Ausschank.

**ATMOSPHÄRE:** Gleich mehrere Terrassen bieten einen wunderschönen Seeblick, innen sitzt man unter alten Holzbalken in Nischen oder an frei stehenden, immer geschmackvoll eingedeckten Tischen.

**Dietramszell**

➤ B 30, S. 204

### Klosterschänke Dietramszell ●

Klosterplatz 2, 83623 Dietramszell,  
Tel. 08027-90 45 00

www.klosterschaenke-dietramszell.de

Mi-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 13-25

☎ 📞 🍷 🍴 🌿

**KONZEPT:** Traditionelles Gasthaus, geführt von Familie Guggenbichler, mit bayerischer Küche.

**KÜCHE:** Lieblingsgerichte der Region stehen hier auf der Karte – Suppen, Salate, Fleischgerichte mit einigen mediterranen Ausflügen. Rindertafel-

# DINKELSBÜHL

D

spitzbrühe mit Leberspätzle und Schnittlauch (€ 5,90) und Vitello Tonnato (€ 12,90) vorweg, danach etwa Bœuf à la mode von der Ochsenschulter mit Semmelknödel (€ 20,90) und für Vegetarier Couscous-Pflanzerl mit Salat (€ 14,90) oder Gnocchi mit Pilzen, Kirschtomaten und Pinienkernen (€ 15,90).

**GETRÄNKE:** Kleine Weinauswahl mit 19 Positionen. Bier aus der Mariensteiner Brauerei.

**ATMOSPHERE:** Der große Gastraum beeindruckt mit dem historischen Kreuzgewölbe. Beliebter Biergarten, umgeben von viel Grün. Mehrere Räumlichkeiten für Feiern aller Art.

## Moarwirt

OT Hechenberg, Sonnenlängstr. 26,

83623 Dietramszell,

Tel. 08027-10 08

www.moarwirt.de

Hauptgerichte € 20-29



**KONZEPT:** Restaurant im Bio-Landhotel von Isabella und Sebastian Miller mit nachhaltiger Ausrichtung und kreativer, zeitgemäßer Küche à la carte und als Überraschungsmenü (€ 49-64).

**KÜCHE:** Vorwiegend werden Produkte aus der Region kreativ verarbeitet, etwa beim „Vitello Forello“ rosa gegartes Kalbfleisch mit geräucherter Forelle, Kapern und Limette (€ 19) oder dreierlei Sülzchen, klassisch vom Schweinsbraten, Schwammerlsulz und Tomate-Mozzarella-Aspik (€ 16). Die bayrische Landhendlbrust kommt mit Kartoffel-Germknödel in brauner Mohnbutter, sautierten Reherl (Pflifferlingen) und karamellisierte Aprikose (€ 29) auf den Tisch.

**GETRÄNKE:** Große Auswahl mit fast 100 Positionen auf der Weinkarte, fünf per Glas.

**ATMOSPHERE:** In den historischen Stuben wurde geschickt das Alte mit dem Neuen vermählt. Große Biergarten-Terrasse.

## Dinkelsbühl

➤ A 27, S. 204

## Deutsches Haus

Weinmarkt 3, 91550 Dinkelsbühl,

Tel. 09851-60 58

www.deutsches-haus-dkb.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 10-38



**KONZEPT:** Schon der legendäre Restaurantkritiker Wolfram Siebeck lobte das Restaurant in den höchsten Tönen. Und seither ist es noch besser geworden. Küchenchef Florian Kellerbauer ist Gemüse-Fan.

**KÜCHE:** Die Karte ist unterteilt in „Leidenschaft“ und „Heimat“: Butterzartes Rehragout aus heimischer Jagd (€ 27,90), Zwiebelrostbraten, der auch dank grandios-intensiver Rind-Thymian-Jus (€ 24,90) unvergessen bleibt. Bei den „Leidenschaft“-Gerichten zeigt Kellerbauer seine ganze Kreativität: Erbsen-Gazpacho mit Ricotta, Oliven und einem separat gereichten Stück Schwarzfederhuhn (€ 8,90). Zweierlei vom Lamm mit schwarzem Knoblauch und Aubergine (€ 34). Fantastische Desserts.

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte listet 40 Posten. Hausgemachte Cocktails.

**ATMOSPHERE:** Schöner, dunkel furnierter Gastraum, erhöhte Sommerterrasse im 1440 erbauten Patrierhaus.

## Dobel

➤ E23, S. 203

## Gasthaus Eyachmühle

Eyachmühle 14, 75335 Dobel,

Tel. 07081-38 41 09

www.eyachmuehle.com

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-32



**KONZEPT:** Ausflugslokal mit Mittagstisch, Kaffeebewirtung und Abendessen. Hier wird alles selbst gemacht. Aus biologisch-dynamischen Zutaten. Und aus Überzeugung.

**KÜCHE:** Badisch-schwäbische Regionalia, wie sie früher mal schmeckten. Das Rezept für einige Kuchen und die Rouladen stammen aus der Thüringer Heimat der Chefin. Gabriele Späth, die zuvor in prominenten Küchen gearbeitet hat, kocht vor allem der Qualität wegen nur mit Biozutaten. Die Qualität schmeckt man beim zarten Rinderbraten mit Dinkelspätzle (€ 27), bei den Forellen-Spezialitäten, den Gorgonzola-Walnussravioli mit Radicchio (€ 24) oder den Desserts wie dem Windbeutel mit Erdbeeren und Eis vom Bio-Bauernhof (€ 9).

**GETRÄNKE:** Tochter Marlen hält Kontakt zu einem halben Dutzend Biowinzern und aktualisiert die Karte ständig.

**ATMOSPHERE:** Freundlicher Service, urige Gasträume und herrliche Terrasse im aus acht Häusern bestehenden Weiler mit Mühle und Bach, die man vor lauter Bäumen kaum sieht.

## Dorsten

➤ B 12, S. 198

### Zum Blauen See ●●

OT Holsterhausen, Luisenstr. 42, 46284 Dorsten, Tel. 02362-623 57

www.zum-blauen-see.de

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-49



**KONZEPT:** Inhabergeführtes Restaurant für viele Anlässe mit À-la-carte-Angebot.

**KÜCHE:** Thomas Püttmann pflegt den klassischen mediterranen Stil, vergisst bei den Ausflügen ans Mittelmeer aber auch die Heimat nicht. So gibt es vorweg sowohl eine französische Zwiebelsuppe (€ 9,50) als auch eine Kartoffelsuppe, angereichert mit Crème fraîche und Croûtons (€ 9,90). Kalbsleber gibt es mit Apfel, Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln (€ 25), die Seeteufelmedaillons mit Blattspinat und Trüffel-Linguini (€ 28,90).

**GETRÄNKE:** 80 Positionen auf der Weinkarte, 30 davon offen.

**ATMOSPHERE:** Sachlich und modern ist der Restaurantraum, Holzwände und -tische plus gepolsterte Armlehnsessel sorgen für gemütliches Flair.

## Dortmund

➤ C 13, S. 198

### der Lennhof ●●

OT Menglinghausen, Menglinghauser Str. 20, 44227 Dortmund, Tel. 0231-75 81 90

der-lennhof.de

Hauptgerichte € 16-49



**KONZEPT:** Casual Fine Dining, aber mit Bodenhaftung, im schicken Landhotel. Menü in drei bis sechs Gängen, mit Weinbegleitung (€ 73-110) und à la carte.

**KÜCHE:** Modern mit heimischen wie mediterranen Akzenten. Da macht die Maischolle (€ 26) Freude, die wahlweise mit einer Zitronen-Velouté oder „Finkenwerder Art“ serviert wird. Schön auch der Lammrücken im Kräutermantel mit Zucchini und Parmesan-Kartoffeln (€ 34). Das

gebackene Ofengemüse nebst Hirtenkäse (€ 16) schmeckt nicht nur Vegetariern.

**GETRÄNKE:** Ganz überwiegend europäische Weine.

**ATMOSPHERE:** Sonntags zelebriert das sehr gute Serviceteam fast vergessen geglaubte Künste wie Flambieren, Tranchieren und Zubereiten am Tisch. So charmant kann oldschool sein!

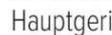
### Labsal ●

OT Mitte, Rheinische Str. 12, 44137 Dortmund, Tel. 0231-13 75 88 52

labsal-dortmund.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-32



**KONZEPT:** Szene-Hotspot mit schmackhafter Regionalkost. Doch eine, die man so im Ruhrgebiet nicht erwarten würde.

**KÜCHE:** Schwäbische Küche wird neu interpretiert, und ganz zwanglos mit internationalen Elementen vereint. So etwa als Alblinsenfalafel mit Blumenkohlhummus (€ 8,50) oder als traditioneller Zwiebelrostbraten (€ 24) mit geschmelzten Zwiebeln, zu dem sich Chimichurri gesellt. Aber „Herrgottsbscheißerle“ (Maultaschen; € 13) gibt es natürlich auch.

**GETRÄNKE:** Rund 200 europäische Weine aus biologischem oder biodynamischem Weinbau. Bekannte Spitzenwinzer sind ebenso vertreten wie aufstrebende Newcomer.

**ATMOSPHERE:** Sehr einfaches Interieur. An warmen Tagen lockt die lauschige Terrasse mit Hinterhof-Charme.



„Labsal“: Möhrenespuma, Alblinsen, Gemüsegarten – Regionalkost, neu interpretiert

## Sachte

OT Mitte, Schillingstr. 18 1/2, 44139 Dortmund,

Tel. 0231-13 78 54 78

sachte-restaurant.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-40



**KONZEPT:** Kleines, angesagtes Bistorant mit uriger Einrichtung, im lebhaften Ausgehquartier Kreuzviertel gelegen.

**KÜCHE:** Viel Mediterranes, aber neue deutsche Küche darf auch gerne sein. Beides zumeist in üppiger Portionsgröße. Da schmecken der geräucherte Lachs mit Kräutercrepe und Bärlauchpesto (€ 17,90) oder ein Seeteufelfilet mit feinem Safranschaum (€ 33,90) ebenso gut wie das Schnitzel vom Duroc-Schwein mit Röstkartoffeln (€ 22,90).

**GETRÄNKE:** Internationale Weinkarte, viele Weißweine kommen aus der Pfalz. Klasse ist das Cocktailangebot: Den „Tangerine Punch“ mit Dortmunder Dinkelkorn, Mandarine und Absinth bestellen nicht nur Lokalpatrioten.

**ATMOSPHÄRE:** Der Wohlfühlfaktor ist hoch, dem ebenso professionellen wie lockeren Service sei Dank!

## Dresden

➤ D 19, S. 201

## Alte Meister

OT Innere Altstadt, Theaterplatz 1 a,

01067 Dresden,

Tel. 0351-481 04 26

www.altemeister.net

Di-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-29



**KONZEPT:** Gediegenes Restaurant für klassischen Genuss von À-la-carte-Gerichten und individuellen Menüs.

**KÜCHE:** Die Küche bereitet international inspirierte Gerichte zu, zum Beispiel Pulpo mit Orangen-Fenchel-Salat (€ 18), Filet und Chorizo vom Freilandschwein an Kirschjus (€ 27) sowie Seehecht mit Eblyrisotto und Zitronenschaum (€ 24).

**GETRÄNKE:** Die internationale Weinkarte ist der Küche angepasst, hält auch Abfüllungen von Winzern an der Elbe bereit.

**ATMOSPHÄRE:** Stilvoll gediegen ist das Ambiente, wunderbar der Blick auf die nahe Semperoper. Hochmotiviert und herzlich gibt sich der Service.

## ElbUferei

im Arcotel HafenCity, Leipziger Straße 29,

01097 Dresden,

Tel. 0351-448 11 10

www.hafencity@arcotel.com

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-46



**KONZEPT:** Kulinarischer Treffpunkt am Elbufer in der angesagten Hafencity. Lunch, ab 17 Uhr À-la-carte-Angebot und „Family Style Menü“ (neun Gerichte in drei Gängen, pro Person € 54).

**KÜCHE:** Mit Elan von Küchenchef Marcel Kube kreierte Gerichte, die Spaß machen und zur Saison passen, wie etwa Grüner Spargel mit Ziegenkäseschaum, Seitling, Mandel und Grapefruit (€ 21). Quarkkeulchen gibt's mit Mango-Chili, Hummus und eigenem Honig von den Bienen auf dem Dach. Ab Frühling und im Sommer dominieren mediterrane Noten. Steaks.

**GETRÄNKE:** Lieblingsweine von Klaus Zimmerling oder Gut Wolkenberg in Brandenburg. Kreative Gin-Tonics.

**ATMOSPHÄRE:** Lebendiges Front-Cooking im luftigen Restaurant. Die Sonnenterrasse verwandelt sich im Winter zur coolen „Iglulounge“.

## Raskolnikoff

OT Neustadt, Böhmisches Str. 34, 01099 Dresden,

Tel. 0351-804 57 06

www.raskolnikoff.de

Mo, Di abends geöffnet, Mi-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-27



**KONZEPT:** Ambitioniertes Restaurant im Kunsthaus Raskolnikoff.

**KÜCHE:** Die erkennbare „innerstädtische Landhausküche“ räumt mit dem Vorurteil auf, sächsische Gerichte wären deftig. Exzellent zubereitet werden Radeburger Kotelett mit glasiertem Spitzkohl (€ 26,90), Graupen-Ingwer-Risotto mit oder ohne gebratenen Pulpo (€ 17,50/23,50).

**GETRÄNKE:** Die kleine Karte ist überschaubar, aber abwechslungsreich. Das sächsische Weingut Schuh ist mit seiner Cuvée „Der Rote Schuh“ dabei, das badische St. Remigius mit einem Spätburgunder.

**ATMOSPHÄRE:** Klein, hell und freundlich wirkt der Gastraum mit schönem Holzmöbel und Kunst an den Wänden, idyllischer begrünter Innenhof.



„Daniel“: Chefkoch Daniel Fischer führt sein modernes Restaurant engagiert und mit hochwertigen Produkten

**Restaurant Daniel** ◆

OT Striesen-West, Gluckstr. 3, 01309 Dresden,

Tel. 0351-81 19 75 75

www.restaurant-daniel.de

Hauptgerichte € 24-31

**KONZEPT:** Modernes Restaurant, engagiert geführt. Die einzelnen Gänge der zwei Menüvorschläge gibt es auch à la carte.

**KÜCHE:** Daniel Fischer zieht alle Register handwerklicher Kochkunst und verbindet natürliche Aromen hochwertiger Produkte mit Gewürzen, Kräutern, Samen. Harmonisch abgestimmt sind gebeizte Lachsforelle mit Limettencreme (€ 15), feinwürzig die Kalbsröllchen mit Zitronen-Frischkäse-Füllung (€ 30). Das Menü rundet eine Käseauswahl aus Sachsen ab (€ 11).

**GETRÄNKE:** Die Karte verheißt Weingenuss in Weiß, Rosé und Rot, darunter einen im Barrique ausgebauten Müller-Thurgau vom Weingut Martin Schwarz an der Elbe.

**ATMOSPHERE:** Zeitgemäße Einrichtung in hellen Tönen vor einer Natursteinwand. Der Service ist stets zur Stelle, immer freundlich.

**Düsseldorf**

➤ B 13, S. 198

**Bar Olio** ◆◆

OT Pempelfort, Schirmerstr. 54, 40211 Düsseldorf,

Tel. 0211-367 72 94

bar-olio.de/

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-35

**KONZEPT:** Seit Jahren ist das Restaurant im kleinen Backsteinschuppen mit Sommerterrasse mittags und abends äußerst beliebt für Cross-over-Bistro-Küche. Keine Reservierungen, nur Barzahlung!

**KÜCHE:** Die Inspiration reicht von französisch-mediterran bis asiatisch. Roher Fisch wie Lachs-Sashimi (€ 13,50) und Meeresfrüchte sind von sehr guter Qualität, ebenso zuverlässig schmackhaft gelingen Pasta-Hauptgerichte wie Udon-Nudeln mit Ibérico-Bolognese, Gurke und Lauchstreifen (€ 18,50).

**GETRÄNKE:** Umfangreiche Auswahl, insbesondere an offenen Weinen, interessante kleine Weinkarte mit spannenden Flaschen vom Österreicher Herbert Zillinger oder den unkonventionellen Mosel-Winzern Rita und Rudolf Trossen.

**ATMOSPHERE:** Beim Sehen-und-Gesehen-Werden behält ein handfester Service auch unter Stress den Überblick und zumeist das Lächeln.

**Bistro Fatal** ◆

OT Flingern, Hermannstr. 29, 40233 Düsseldorf,

Tel. 0211-36 18 30 23

www.bistro-fatal.com

Mi-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 23-42

**KONZEPT:** Alexandre Bourgueil, ein über Düsseldorf hinaus bekannter Genuss-Nachname, setzt auf eine Abendkarte mit Klassikern, saisonal

wechselnden Gerichten und vegetarischen Optionen. Sommerterrasse im angesagten Flingeraner Kiez.

**KÜCHE:** Bei Crevettes roses mit Mayo (17), Rindertatar (€ 22, mit köstlichen Fritten 26,50), Rochenflügel à la Grenobloise (€ 31) trifft französische Bistro-Küche auf gutes Handwerk. Hausgemacht sind hervorragende Baguettes und Pasteten.

**GETRÄNKE:** Kleine Weinauswahl mit Naturweinen, bei den offenen Positionen gibt es gerne vorab einen Probeschluck.

**ATMOSPHERE:** Unkompliziert wie die fröhliche entschlackte Bistro-Einrichtung sind die Stimmung und die lebhaftes Gästeschar.

## Brasserie Hülsmann

OT Oberkassel, Belsenplatz 1, 40545 Düsseldorf, Tel. 0211-86 39 93 30

www.brasserie-huelsmann.de

Di-Do mittags und abends geöffnet,

Fr, Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-33



**KONZEPT:** So eng wie die Tische mit Papiertischdecken in der ab mittags lebhaften (keine Reservierungen!) Eck-Adresse gestellt sind, so eng bedruckt ist die riesige Speisekarte auf losem Blatt. Kleine Innenhofterrasse.

**KÜCHE:** Hier wird zuverlässig französische Bistro-Brasserie-Küche mit deutschen Einschüben gekocht. Die Meeresfrüchteplatte (€ 34,50) kommt mit hausgemachter Mayo, guten Überblick über Selbsthergestelltes gibt der Wurst-Pasteten-Teller (€ 17,90). Üppige Hauptgerichte wie Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffelpüree (€ 21,90).

**GETRÄNKE:** Auf der Rückseite des Speisekartenblatts stehen die zahlreichen süßigen offenen Weine, die es auch flaschenweise gibt.

**ATMOSPHERE:** Die ausgelassen laute Stimmung ist Teil des Programms und macht den Reiz aus.

## Brasserie Stadthaus

OT Altstadt, Mühlenstr. 31, 40213 Düsseldorf,

Tel. 0211-16 09 28 15

www.brasserie-stadthaus.de

Di abends geöffnet,

Mi-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-54



## „Brasserie Stadthaus“: frankophil mit Steinbutt, Muschel-Lauch-Risotto und Tomaten-Beurre-blanc

**KONZEPT:** Die schicke Brasserie mit langer roter Bank und wunderschöner Kassettendecke teilt sich das historische Stadthaus am Rande der Altstadt mit dem Hotel De Medici.

**KÜCHE:** Zur klar frankophilen Grundausrichtung setzt der Küchenchef stets auf Saisonales, leichten Lokalkolorit und als passionierter Jäger auf Selbsterlegtes. Unumgänglicher Standard handgeschnittenes Steak tartare mit herrlich knusprigen Pommes frites (€ 21-26), überzeugend gelang auch im Ganzen knusprig gebratene Felsenbarbe, dazu Kopfsalat-Elemente und mit Zitrone aromatisierte Kartoffeln (€ 29).

**GETRÄNKE:** Eine stattliche Auswahl an Champagner ist der Höhepunkt der rein französischen Weinauswahl.

**ATMOSPHERE:** Lebhaft und ungezwungen elegant, engagierter Service ohne übertriebene Formalität.

## Byliny

OT Unterbilk, Konkordiastr. 85, 40219 Düsseldorf,

Tel. 0211-94 21 26 70

byliny.de

Mo-Fr mittags und abends geöffnet,

Sa, So abends geöffnet



**KONZEPT:** Sympathisches Ecklokal mit Außenplätzen an ruhiger Seitenstraße. Seit Frühjahr zusätzlich Bar um die Ecke (Wissmannstr. 1). Wochentags auch Mittagstisch, sonntags ab mittags durchgehend geöffnet.

**KÜCHE:** Mit Kräuterbutter gratinierte Weinberg-schnecken überzeugten mit aromatischer Saftigkeit und superknusprige Trüffelpommes mit Parmesan (€ 12,90) mit angenehm natürlichem Aroma des Edelpilzes. Besonders gut die Hauptspeisen: im Eisentopf zart und würzig gegarter Coq au Vin (€ 27,90) und Milchkalb-Kotelett mit Schmorzwiebeln, eingelegten Pilzen und gebratenen Mini-Kartoffeln (€ 32,90).

**GETRÄNKE:** Kleine Cocktail-Auswahl, wie guter Espresso Martini (€ 12,90), übersichtliche ordentliche europäische Weinauswahl zu fairen Preisen mit 14 Weinen glasweise.

**ATMOSPHÄRE:** Alltagstauglich für jeden und jede Gelegenheit mit unkomplizierter Freundlichkeit und angenehmem Ambiente.

## EssBar fein & pfiffig

OT Pempelfort, Kaiserstr. 27,  
40479 Düsseldorf,  
Tel. 0211-91 19 39 05

hm-essbar.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-45

**KONZEPT:** Seit fünf Jahren bietet das gemütlich-schicke Bistro mit überdachter, beheizter Hinterhof-Terrasse eine große Auswahl an À-la-carte-Gerichten und ein Menü. Nur abends geöffnet.

**KÜCHE:** Die Bezeichnung Cross-over passt zur deutsch-französisch-asiatischen Mischung bei Oktopus-Carpaccio (€18,50), Steinbutt mit Pfiffer-



„EssBar fein & pfiffig“: Hier kommt deutsch-französisch-asiatisches Cross-over auf die Teller

lingen und Plattpfirsich (€ 32), rotem Thai-Curry mit Garnelen (€ 24,50), Wiener Schnitzel (€ 28).

**GETRÄNKE:** Neben dem Standardsortiment erfreuen 13 offene Weine und über 80 mehrheitlich europäische Flaschenweine mit deutschem Schwerpunkt bei Weißweinen.

**ATMOSPHÄRE:** Hier kehrt man gerne für einen ungezwungenen Abend ein, Brautpaare schätzen die unmittelbare Nähe zum Standesamt.

## Fleher Hof

OT Flehe, Fleher Str. 254,

40223 Düsseldorf,

Tel. 0211-31 19 57 11

www.fleherhof.de

Mo, Mi-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-37

**KONZEPT:** Rustikaler Nachbarschafts-Landgasthof im ruhigen Flehe in Rheinnähe zwischen komfortabler Moderne und hübscher Patina. Gepflasterte Sommerterrasse.

**KÜCHE:** In seine frankophile Bistroküche mit Zwiebelsuppe (€ 12,50), Coq au Vin (€ 29,50) oder Kalbsnieren mit Pommery-Senf-Sauce lässt Patron-Küchenchef Dennis Schürmann bisweilen saisonale Zutaten und Lokalkolorit wie bei Eisbeinsülze (€ 14,50) einfließen. Es gibt auch Wiener Schnitzel (€ 29,50).

**GETRÄNKE:** Neben dem üblichen alkoholfreien Angebot und Altbier oder Pils überzeugt



„Fleher Hof“: frankophile Bistroküche im rustikalen Nachbarschafts-Landgasthof

eine kleine, hochwertige Europa-Weinkarte, 12 Positionen im Offenausschank.

**ATMOSPHÄRE:** Zwei Gasträume mit viel Holz und ungezwungener Stimmung, beliebt bei Locals und für kleine Großstadt-Landpartien.

## Lido Malkasten

OT Pempelfort, Jacobistr. 6, 40211 Düsseldorf, Tel. 0211-35 58 93 84

[www.lido1960.de](http://www.lido1960.de)

Mo-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-39

☑️ 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**KONZEPT:** Kunstsinnes Restaurant mit Bar und wunderschöner Parkterrasse im Gebäude des traditionsreichen Künstlervereins. Mittags und abends à la carte.

**KÜCHE:** Aus der offenen Küche kommen „die Klas-



„Lido Malkasten“: kunstsinnes Restaurant mit Bar und internationalen Klassikern auf der Speisekarte

siker dieser Welt“, die internationale Bandbreite reicht von getrüffeltem Carpaccio (€ 20) und Stundenei mit Soba-Nudeln und Dashi (€ 15) bis zur ganzen Dorade mit toskanischem Tomatensalat (€ 34) oder orientalisches-mediterran begleitetem Lammkarree (€ 37).

**GETRÄNKE:** Die deutsch-französisch-italienische Weinauswahl mit erfreulich vielen Offenen passt auf eine Querseite.

**ATMOSPHÄRE:** Die luftigen Dimensionen und das bunte Designinterieur passen zur Shopping-Pause, zum Date oder zum Event.

## Nagomi

OT Innenstadt, Bismarckstr. 53, 40210 Düsseldorf, Tel. 0211-41 65 89 88

[www.nagomi.de](http://www.nagomi.de)

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-40

☑️ 🍷 🍴

**KONZEPT:** Zwischen Japanviertel „Little Tokyo“ und Hauptbahnhof liegt das Lokal für japanische Alltagsküche mit vielfältigem Angebot im Izakaya-Stil (eine Art Kneipe mit Essen). Kleine Terrasse auf dem Trottoir.

**KÜCHE:** Zuverlässig bereitet Hitoshi Nishizuka Sushi aus Jakobsmuschel, Aal und Tuna-Cuts (ab € 9) und Sashimi aus Shimesaba, in Essig eingelegter Makrele (€ 12) zu. Doch auch Tempura, Nudelgerichte- und -suppen (ab € 8) sowie Katsudon, paniertes Schweinefleisch auf Reis (€ 12), überzeugen.

**GETRÄNKE:** Biere aus Deutschland und Japan, Auswahl an Reisschnaps Shōchū und Sake. Mini-Weinkarte.

**ATMOSPHÄRE:** Sushi-Theke, zweckmäßige Einrichtung und eine lebendige Stimmung durch japanische Familien und Geschäftsleute sorgen für ein authentisches Erlebnis.

## Reinhardt's

Schloßstraße 82, 40477 Düsseldorf, Tel. 0211-99 61 11 22

[www.reinhardts-restaurant.de](http://www.reinhardts-restaurant.de)

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-55

☑️ 🍷 🍴 🍷

**KONZEPT:** Anfang 2023 zog Michael Reinhardt vom ländlichen „Gut Moschenhof“ ins großzügige Pempelforter Ecklokal, Düsseldorfern zuvor als „Karl's“ bekannt. Kleiner Außenbereich an viel befahrener Hauptstraße. À-la-carte-Auswahl, alle Gänge des Abendmenüs sind einzeln bestellbar.

**KÜCHE:** Mischung aus französischen Bistrotklassikern (Austern, Steak tartare, Crème brûlée), Wiener Schnitzel (€ 24-32) oder fluffig-feinen Königsberger Kloppen vom Kalb mit samtigem Kartoffelschnittlauchpüree (€ 28). Besonders überzeugend war die Fischsuppe nach Bouillabaisse-Art (€ 20-29) mit kräftigem Wohlgeschmack und satter Einlage aus Fisch, Garnelen und Muscheln.

**GETRÄNKE:** Solide Auswahl, das Flaschenweinanangebot darf durchaus noch zulegen.

**ATMOSPHÄRE:** Unkompliziert und doch stilsicher wie die Speisen ist das dunkle Interieur mit Separee für größere Runden.

**Robert.** ●

OT Altstadt, Rathausufer 10, 40213 Düsseldorf,  
Tel. 0211-15 20 78 34  
restaurantrobert.de

Mi-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 10-30



**KONZEPT:** Beliebter Anlaufpunkt an der Rheinuferspromeade mit schnörkellosem Bistrouinterieur, lebendiger Terrasse und durchgehenden Öffnungszeiten, um von der umfangreichen Karte zu ordern. Keine Reservierungen.

**KÜCHE:** Trotz absolut frankophiler Prägung mit Meeresfrüchte-Platte (€ 30,50) und dem köstlichen Klassiker „Salat Landaise“ mit confierten Entenmägen (€ 20,50) haben Königsberger Klopse (€ 17,50) und Fish and Chips (€ 18) ihren berechtigten Platz auf der Karte mit saisonalen Anpassungen.

**GETRÄNKE:** Auch die Getränkekarte kommt als eng bedruckte Seite, bei der kleinen Weinauswahl beschränkt man sich auf Frankreich und Deutschland.

**ATMOSPHÄRE:** Jederzeit ein lebhaft-lautes Erlebnis mit Düsseldorf-Flair en français.

**Rob's Kitchen** ●

OT Unterbilk, Lorettostr. 23, 40219 Düsseldorf,  
Tel. 0211-54 35 74 28  
robs-kitchen.de

Mo-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-65



**KONZEPT:** Das charmant-helle Ecklokal mit Außenplätzen an der beliebten Einkaufsstraße bietet abends À-la-carte-Gerichte. Markantes Orange wirkt wie ein Hinweis, dass der spitzenküchener-fahrene Rob Op den Kamp Niederländer ist.

**KÜCHE:** Die kulinarische Weltreise von leger bis anspruchsvoll und saisonaler Abwechslung bietet zuverlässig holländische Pommies mit Trüffelmayo (€ 9,50), Gnocchi mit Kalbsragout (€ 22,50) oder vegetarisches Gemüsecurry mit Basmatireis (€ 18,50).

**GETRÄNKE:** Den Qualitätsanspruch zeigt die Faema-Siebträgermaschine ebenso wie die dem

Konzept angemessene Europa-Weinkarte und das weitere Angebot.

**ATMOSPHÄRE:** Holzböden und -tische, fröhliche Farben und die kunterbunte Speisenauswahl machen „Rob's Kitchen“ zum unkomplizierten Anlaufpunkt für alle.

**Rocaille** ●●

OT Derendorf, Weißenburgstr. 19,  
40476 Düsseldorf,  
Tel. 0211-97 71 17 37

rocaille.de

Mo-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 18-48



**KONZEPT:** Die Ecklocation vereint Bistro, Weinbar und Patisserie. Abends besser reservieren. Einige Außenplätze auf dem Gehweg.

**KÜCHE:** Umfangreiche Karte mit Bistro-orientierten, französisch-mediterranen Gerichten mit guten Grundzutaten: Winzerpastete (€ 24), Lammkarree mit Kräuterkruste (€ 38) und sogar authentisches Bulgogi (€ 28), feine hausgemachte Patisserie.

**GETRÄNKE:** Espresso läuft aus dem Siebträger, viele Weine im Offenausschank. Star ist allerdings Patron Michael Spreckelmeyers Weinkarte mit über 2200 Positionen, enorme Jahrgangstiefe bei Großen Gewächsen vom Riesling, viele gereifte Toskana-Sangiovese.

**ATMOSPHÄRE:** Blanke Holztische, Originalkunst und eine launige Playlist: für den lebhaften Abend zu zweit oder für ausgelassenen Spaß in kleiner Runde.

**Rubens** ●●

OT Pempelfort, Kaiserstr. 5, 40479 Düsseldorf,  
Tel. 176-24 59 50 09  
www.rubens-restaurant.de

Di-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 24-36



**KONZEPT:** Freundlich eingerichtetes Ecklokal mit Säulenbögen und Holztischen. Aus den Menüvorschlägen kann separat geordert werden. Originell ist in der ehemaligen Bankfiliale der Keller-Tresor als Separee.

**KÜCHE:** Das beste österreichische Restaurant Düsseldorfs serviert neben den Klassikern Frittatensuppe (mit Pfannkuchenstreifen; € 12), herrlich



„Rubens“: Spinat-Kas-Knödel im besten österreichischen Restaurant in Düsseldorf

souffliertem Wiener Schnitzel (€ 31) oder Kaiserschmarren (€ 16) moderne Interpretationen alpiner Küche wie Germknödel mit gezupftem Kalbsrücken, Brathendl-Aromen und Kräuter-Vinaigrette (€ 17).

**GETRÄNKE:** Hochwertige Säfte, etwa von der Marille, treffen auf eine umfangreiche Österreich-Weinkarte.

**ATMOSPHÄRE:** Geeignet für spontane Schmankerl-gelüste oder den ausgiebigen Menüabend. Auch für Events beliebt.

### Stappen in Oberkassel ●●

OT Oberkassel, Luegallee 50, 40545 Düsseldorf, Tel. 175-277 73 87

[www.gasthaus-stappen.de](http://www.gasthaus-stappen.de)

Mi-Sa abends geöffnet, S

o mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-42



**KONZEPT:** Seit einiger Zeit sieht das stilvolle Gasthaus an einer Oberkasseler Ecke nach einem Facelift noch einen Tick schicker und heller aus. Sonntags ab mittags durchgehend geöffnet, kleines Menü und saisonales À-la-carte-Angebot.

**KÜCHE:** Verfeinertes Gutbürgerliches trifft auf lustvolle Weltoffenheit, Dauerbrenner sind hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen mit Honig-Senf-Dillsauce (€ 17) und Düsseldorfer Senfrostbraten, Wirsinggemüse, Kartoffelpüree nebst guter Jus (€ 28). Für die andere Richtung stehen gegrillter Pulpo oder grüne Gazpacho.

**GETRÄNKE:** Wie gewohnt verdeutlicht insbesondere die nach Rebsorten sortierte Weinkarte den Restaurant-Gesamtanspruch.

**ATMOSPHÄRE:** Entspannt schick, für Pärchen und insbesondere sonntags für die ganze Familie.

## Duisburg

➤ B 13, S. 198

### Freya by Nöthel ●●

OT Baerl, Graftschafter Str. 197, 47199 Duisburg, Tel. 02841-981 11 23

[www.freya-location.de](http://www.freya-location.de)

Do-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-35



**KONZEPT:** Seit Januar 2023 das legere Zweitlokal von Sven Nöthel, der gleich nebenan sein Casual-Fine-Dining-Restaurant „[mod]“ betreibt.

**KÜCHE:** Neue deutsche Küche – alltagstauglich, aber alles andere als alltäglich. Stimmt uns der gebeizte Wildlachs mit feiner Limettencreme (€ 16) schon erwartungsfroh ein, so begeisterten die hausgemachten wunderbar schlotzigen Entenravioli (€ 16), die von Nussbuttersauce, karamellisierten Walnüssen und Mangold umrahmt wurden. Den unverwüstlichen Königsberger Klopsen (€ 24) mit klassischer Kapernsauce gab Chefkoch David Scheffczyk mit einer dreifachen Rote-Bete-Variation einen kreativen Touch.

**GETRÄNKE:** Die fast rein europäische Weinkarte ist nach Rebsorten sortiert. Gutes Gin- und Cocktailangebot.

**ATMOSPHERE:** Gemütliches Landhaus-Ambiente im modernen Stil. Das Serviceteam ist sehr aufmerksam und freundlich.

## Durbach

➤ D 23, S. 203

### Rebstock

Halbgütle 30, 77770 Durbach,

Tel. 0781-48 20

www.rebstock-durbach.de

Di-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 27-44



**KONZEPT:** Das Wellnesshotel in einem der schönsten Landstriche der Ortenau verfügt über stilvoll-opulent ausgestattete Restauranträume, geprägt vom ländlichen Charme. Die traditionelle badische Festtagsküche wird hier nach der Karte oder auch in Menüs serviert (drei Gänge € 48, vier Gänge € 62).

**KÜCHE:** Die Küchencrew im „Rebstock“ tischt alles auf, was man sich am Schwarzwald wünscht, etwa Gänseleberterrine (€ 24) und auch Zicklein-Curry (€ 27) und natürlich auch Badische Hechtklößchen (€ 36). Wenn auf der Karte unbedingt bestellen: Rehrücken im Ganzen gebraten mit Spätburgundersauce und Pfifferlingen (€ 43).

**GETRÄNKE:** Vorherrschend auf der Weinkarte sind die Gewächse von besten Ortenauer Winzern. Hinzu kommt eine gute Auswahl an hausgemachten Limonaden und Sirups.

**ATMOSPHERE:** Die Gäste genießen hier gepflegte Gastlichkeit in schönen Räumen mit dicken Teppichen sowie Holzarbeiten an Wänden und Decken. Herzlicher Service.

## Eggenstein-Leopoldshafen

➤ D/E 22, S. 203

### Landgasthof

#### „Zum Goldenen Anker“

OT Eggenstein, Hauptstr. 16-20,

76344 Eggenstein-Leopoldshafen,

Tel. 0721-70 60 29

www.hotel-anker-eggenstein.de

Mo-Fr, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-38



**KONZEPT:** Beliebter Landgasthof mit Sonnenterrasse. Mittagstisch, Portionsgrößen teils

variierbar. Menüs (€ 48 bis € 62) und à la carte wechseln saisonal. Drei bis fünf vegetarische Gerichte, auf Nachfrage auch vegan.

**KÜCHE:** Badisch-regionale Hochküche mit mediterranen Noten – und überraschenden Ausflügen ins Asiatische: Krosser Speck, Schweinebauch mit Garnelen und Mie-Nudeln, Chinakohl und intensiver Tom-Kha-Gai (€ 14), auf der Haut gebratener Zander mit Pfifferlings-Risotto und Beurre blanc (€ 33). Rindertafelspitz mit Sahne-meerrettich und Bouillon-Kartoffeln (€ 22). Originelle Desserts.

**GETRÄNKE:** Erfreulich große Auswahl an offenen Weinen, vor allem aus Baden. Biere von Waldhaus, dazu ein großes Sortiment an Apéros und Sundownern.

**ATMOSPHERE:** Freundlicher Service und herzliche Gastlichkeit im in Rheinnähe gelegenen Ausflugslokal mit Hotelbetrieb. Reservierung dringend empfohlen.

## Eisenach

➤ F 14, S. 199

### Weinrestaurant Turmschänke

OT Innenstadt, Wartburgallee 2,

99812 Eisenach,

Tel. 03691-21 35 33

www.turmschaenke-eisenach.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-39



**KONZEPT:** Tradition und Klassik in Symbiose verspricht diese Restaurant. Es bietet À-la-carte-Gerichte und Menüs mit drei oder vier Gängen.

**KÜCHE:** Ulrich Rösch erfüllt alle Erwartungen an eine hochwertige, vor allem saisonal orientierte Küche mit mediterranem Einschlag. So erlebt bei der Ceviche von der Sättelstädter Forelle mit Avocado und Hirse (€ 15) und Lammhaxe Osso-buco mit Gnocchi (€ 27). Für Vegetarier überzeugten Ravioli von gegrillter Aubergine und Pecorino mit geschmolzenen Tomaten (€ 21).

**GETRÄNKE:** Auf der Karte erhalten Winzer aus dem Saale-Unstrut-Gebiet wie das Thüringer Weingut Bad Sulza einen gebührenden Platz neben internationalen Weinbauern.

**ATMOSPHERE:** Das historische Ambiente dominieren Mauerwerk, Butzenscheiben und Gobelins. Der Service bedient an weiß eingedeckten Tischen.

### Elmshorn

➤ E 3, S. 195

#### sette Feinbistro ◆◆

Marktstr. 7, 25335 Elmshorn,

Tel. 04121-26 29 39

www.sette-feinbistro.de

Di-Do, Sa mittags geöffnet,

Fr mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 14-36

☑️ ⚙️ ♿ 🍷

**KONZEPT:** Hinter dem Feinkostladen in der Fußgängerzone mit Spezialitäten aus Italien und Frankreich liegt das kleine, modern-hell eingerichtete Bistro. Ein Dutzend Gerichte, ergänzt um tagesaktuelle Empfehlungen auf der Schiefertafel. Freitagabends alle sechs Wochen saisonales Menü.

**KÜCHE:** Aus hochwertigen Grundprodukten vom Hamburger Großmarkt oder von renommierten italienischen Lieferanten komponiert Manuela Tegge-Schultz harmonische mediterran orientierte Kreationen. Aktuelle Highlights im Repertoire: Orecchiette mit Salsiccia-Ragout und Fenchel (€ 18), Kabeljau mit umbrischen Linsen (€ 32) und als Salat Artischocken, Spargel und Erdbeeren (€ 16). Köstlicher Standard: Risotto mit wechselnden Beilagen, z. B. mit Spargel und Rhabarber (€ 18). Nicht zu vergessen die stets variantenreichen Trifles der Chefin.

**GETRÄNKE:** Deutsche und italienische Weine aus dem Feinkostladen gegen ein Korkengeld. Gute Digestifauswahl.

**ATMOSPHÄRE:** Entspannte Genussmomente sind im weißen Mini-Bistro mit seinen sechs Tischen garantiert. Sehr persönlicher Service.

### Eltville am Rhein

➤ D 21, S. 203

#### Die Adler Wirtschaft Franz Keller ◆◆

OT Hattenheim, Hauptstr. 31,

65347 Eltville am Rhein,

Tel. 06723-79 82

www.franzkeller.de

Mi-Sa abends geöffnet, Menüs € 54-110

☑️ ⚙️ ♿ 🍷

**KONZEPT:** Vom „Einfachen das Beste“ war von jeher das Motto von Franz Keller in seiner Rheingauer „Adler Wirtschaft“. Eine Tradition, die auch sein Sohn Franz Keller als Patron weiterführt.

**KÜCHE:** Bodenständig und aus tadellosen Produkten, teils vom eigenen Falkenhof im Taunus, sind die „Adleressen“; das kleine in zwei Gängen (€ 54), die große Variante mit 13 Vorspeisen, Hauptgericht und Dessert nach Wahl (€ 86). Immer gut das Gänseleberparfait, Lyonnaiser Wurst vom Bunten Bentheimer Freilandschwein, geschmorter Hirsch sowie Hochrippe vom Charolais oder Rückensteak vom Bentheimer.

**GETRÄNKE:** Umfangreiche Auswahl an Rheingauer Rieslingen sowie Weine des Kaiserstühler Familienguts Schwarzer Adler.

**ATMOSPHÄRE:** Gemütliches Ambiente mit Holztischen und offenem Kamin im schmucken Fachwerkhaus. Weinterrasse für laue Sommerabende.



„Die Adler Wirtschaft“: Vom Einfachen das Beste – diese Tradition wird auch in zweiter Generation gelebt

**Zum Krug** ●●

OT Hattenheim, Hauptstr. 34,  
65347 Eltville am Rhein,  
Tel. 6723-996 80

www.zum-krug-rheingau.de

Mi abends geöffnet, Do-Sa mittags und abends  
geöffnet, So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 28-38



**KONZEPT:** Der Krug mit seiner reich verzierten Fassade ist seit Jahrzehnten eine Institution mit erstklassiger Küche, formidabler Weinkarte und schicken Hotelzimmern.

**KÜCHE:** Der Hausherr meistert die Balance zwischen Beständigkeit und Innovation. Honiggurke, Senfkorn und Sauerkirschen nehmen einem würzigen Handkästörtchen (€ 14) die Üppigkeit. Klassiker sind die Rheingauer Blutwurst mit gerösteten Haselnüssen (€ 18), Sauerbraten vom Bio-Weiderind (€ 30), und Königsberger Klopse (€ 28) und die Forellen aus dem Wispertal (€ 34).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit gut 350 Positionen sowie eine der vielseitigsten Sammlungen Rheingauer Weine weltweit.

**ATMOSPHÄRE:** In dritter Familiengeneration bewirten Josef Laufer III und seine Frau Ricarda in den holzgetäfelten Stuben. Komfortable Hotelzimmer. Schöner Innenhof.

**Endingen am Kaiserstuhl** ➤ D 24, S. 203

**Dutters Stube** ●●

OT Kiechlinsbergen, Winterstr. 28,  
79346 Endingen am Kaiserstuhl,  
Tel. 07642-17 86

Do-Sa abends geöffnet

www.dutters-stube.de



**KONZEPT:** Malerischer Gasthof aus dem 16. Jahrhundert mit Regionalküche, die diesen Namen verdient.

**KÜCHE:** Gehobene badische Gerichte. Hier weiß man noch, dass ein Tier nicht nur aus Rücken und Keule besteht: Kalbskopf-Ragout mit Belugalinsen und Kartoffeln, Kalbsnierle in Senfsauce mit Bratkartoffeln („Brägele“), Selleriecremesuppe mit Hechtschaum, in heimischem Spätburgunder gegarte Ochenschulter mit Spätzle.

**GETRÄNKE:** Mehr als 140 Positionen, naheliegenderweise vor allem vom Kaiserstuhl.

**ATMOSPHÄRE:** Idyllischer, mitten am Kaiserstuhl gelegener Landgasthof mit freundlichem Service.

**Erfurt**

➤ A 19, S. 200

**Restaurant und Weinstube****Zumnorde** ●●

OT Altstadt, Grafengasse 2-6, 99084 Erfurt,  
Tel. 0361-568 04 26

www.hotel-zumnorde.de

Mo-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-56



**KONZEPT:** Gediegenes Wirtshaus mit einer international inspirierten Küche. Die umfangreiche, saisonal wechselnde À-la-carte-Auswahl ergänzen wechselnde Menüs für zwei Personen (€ 59).

**KÜCHE:** Aus aller Welt kommen die Anregungen für etwa Koreanisches Beef Tatar mit Gurken, Zucchini, Spinat, Sprossen, Ingwer, Chili und Setzei (€ 15,90/19,90). Der Belag für die Flammkuchen wechselt saisonal. Die Rehbockkeule kommt aus dem Schmortopf mit cremigem Blumenkohl, Kartoffelstampf, Pfifferlingen in Johannisbeersauce (€ 25,90), der Meerwolf (Wolfsbarsch) aus dem Ofen mit Limetten-Risotto und Salat (€ 24,90). Steaks, auch dry-aged, mit verschiedenen frei wählbaren Beilagen.

**GETRÄNKE:** Markenzeichen sind eigene Hausbiere und eine umfangreiche internationale Weinkarte.

**ATMOSPHÄRE:** Ob in der Weinstube mit Kamin oder im geschützten, weinumrankten Gastgarten – hier wird für Abwechslung gesorgt.

**Essen**

➤ B 13, S. 198

**Casino Zollverein** ●

OT Katernberg, Gelsenkirchener Str. 181,  
45309 Essen,

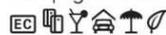
Tel. 0201-83 02 40

www.casino-zollverein.de

Di-Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-46



**KONZEPT:** Spektakuläre Casual-Dining-Location in der ehemaligen Kompressorenhalle der UNESCO-Welterbestätte Zeche Zollverein.

**KÜCHE:** Eine Hommage an die traditionelle Küche des Reviers, die modern interpretiert wird. Der

Signature Dish ist „Den Bergmann seine Tapas“ (€ 21,90), zu denen Blutwurst-Apfel-Praline und Kalbsfrikadelle zählen. „Dat Franz Haniel sein Gockel“ (€ 27,90) meint eine Maispoularde mit buntem Gemüse und erinnert an den Gründer der Zeche. Aber mediterran darf auch sein, etwa als Gnocchi mit Steinpilzfüllung (€ 24,90).  
**GETRÄNKE:** Vorwiegend deutsche und italienische Weine, fair kalkuliert.

**ATMOSPHÄRE:** Schick gemachter Industriestil – wenn man Freunde von auswärts, ob Stuttgart oder New York, mal so richtig beeindrucken will.

### Fischerei

OT Rüttenscheid, Rüttenscheider Str. 268, 45131 Essen,  
 Tel. 0201-45 87 91 40  
 www.fischerei.restaurant  
 Di-Sa abends geöffnet  
 Hauptgerichte € 17-35



**KONZEPT:** Maritimes Restaurant, ganz ohne maritimen Dekokitsch, an der quirligen Ausgehmeile „RÜ“ gelegen.

**KÜCHE:** Der Name ist Programm, die Küche spannt einen weiten Bogen. Unverzichtbare Evergreens sind die Garnelenkroketten mit Harissacreme (€ 11) als Vorspeise oder der deftige Hamburger Pannfisch mit Holsteiner Speck-Senf-Sauce (€ 25) sowie die Seafoodplatte für zwei Personen (€ 75). Raffinierter wird es beim Adlerfisch (€ 31), der



„Fischerei“: Der Name ist Programm bei der Seafood-Platte, bestückt je nach Fang

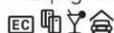
von Süßkartoffel, Hüttenkäse und Chimichurri umrahmt wird.

**GETRÄNKE:** Nicht übermäßig großes, aber sachkundig zusammengestelltes Weinangebot.

**ATMOSPHÄRE:** Es geht locker und leger zu. An warmen Tagen lockt die hübsche Terrasse. Wer mag, kann dort Fisch und Meeresfrüchte seiner Wahl mit einem Tischgrill selbst zubereiten.

### SchlemmWerk

OT Frintrop, Frintroper Str. 414, 45359 Essen,  
 Tel. 0201-54 54 66 38  
 schlemmwerk.com  
 Di-Sa abends geöffnet  
 Hauptgerichte € 22-30



**KONZEPT:** Beliebt Bistrorant mit Charme und urbanem Chic.

**KÜCHE:** Zwanglose Spaßküche, die regionale, asiatische und mediterrane Elemente vereint. Wobei für regional in der Saison auch mal ein Pfälzer Spargel-Crêpe mit fränkischer Kräuter-sauce (€ 14) stehen kann. Die japanische Gewürzmischung Togarashi akzentuiert das Tempura von der Rotgarnele nebst Gurkensalat (€ 14), zum Doradenfilet (€ 24) gesellen sich Röstkartoffeln und Ratatouille.

**GETRÄNKE:** Das kleine Weinangebot darf noch wachsen. Eine lokale Spezialität ist der Frintroper Gin.

**ATMOSPHÄRE:** Entspannt die Stimmung, flink der Service. Das Interieur kombiniert reizvoll Industrial Style mit Vintage, raumhohe Regale aus Rohstahl mit Tischplatten aus Eichenholz. Lounge.

### Ettlingen

➤ E 23, S. 203

### Hartmaier's Villa

Pforzheimer Str. 67, 76275 Ettlingen,  
 Tel. 07243-76 17 20  
 www.hartmaiers.de  
 Mo, Mi-So mittags und abends geöffnet  
 Hauptgerichte € 29-43



**KONZEPT:** Schön gelegene Villa am dem Albtal zugewandten Ortsrand von Ettlingen. Mittags geöffnet, große À-la-carte-Auswahl und Menüs (mittags: € 41,50, abends: € 61-94).

**KÜCHE:** Nach 33 Jahren als Küchenchef ging Dieter Mettmann im Spätsommer 2023 in Ruhe-



„Hartmaier’s Villa“: handgeschnittenes Tatar vom Albtäler Weiderind – badisch-mediterran

stand. Seine leichte, mediterran inspirierte Küche soll von Nachfolger Henrik Westhoff fortgeführt werden. Beim gemeinsam komponierten „Abschiedsmenü“ gab es Tomaten mit langsam gegartem Bauch vom Ibérico-Schwein, Garnelen und rotem Curry oder Steinbutt mit Kapern-Limetten-Butter. Klassiker wie die Auberginen-Lasagne mit Paprika-Crème-brûlée (€ 25) oder die Ochsenfetzen mit Chili und (€ 30) sollen auf der Karte bleiben.

**GETRÄNKE:** Gut sortierte Weinkarte aus dem deutschen Südwesten, vor allem Baden, und dem nahen Frankreich.

**ATMOSPHÄRE:** Sonnige Räume mit hohen Decken inmitten einer großen Gartenanlage mit Sommerterrasse.

## Euskirchen

➤ B 14, S. 198

### Eiflers Zeiten

OT Flammersheim, Burg Flammersheim 1, 53881 Euskirchen, Tel. 02255-94 57 52  
www.burgflammersheim.de  
Mi, Do abends geöffnet,  
Fr-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-38



**KONZEPT:** Im Bembergs Häuschen nebenan gibt es Gourmetküche, im Gasthaus Eiflers Zeiten setzt Oliver Röder auf urige Gemütlichkeit. Wer

diese ausgiebig genießen möchte, kann im hinteren Bereich des Häuserensembles rund um die Burg Flammersheim auch noch übernachten.  
**KÜCHE:** Regionale Zutaten mit einzelnen internationalen Ergänzungen. So reicht das Programm von der selbst gemachten Kalbsleberwurst über das Lammfleisch vom Flammersheimer Pützhof oder das Eifler Rind mit Bratkartoffeln bis hin zu argentinischen Wildgarnelen (Hauptgerichte bis € 34,90). Diese globale Spannweite wird durch Vegetarisches, Veganes und Gerichte für Kinder ergänzt.

**GETRÄNKE:** Gefällige Weinkarte, die sich beliebig erweitern lässt, wenn man zusätzlich nach der aus dem Gourmetrestaurant fragt.

**ATMOSPHÄRE:** Offene Holzbalken, riesige Flaschenleuchter, offenes Mauerwerk in einer Art hohem Wintergarten mit Blick auf einen Weiher. Die Terrasse davor dient als Biergarten.

## Falkensee

➤ D 16, S. 201

### Sawito Falkensee

Spandauer Str. 14, 14612 Falkensee, Tel. 03322-121 85 66  
www.restaurant-sawito.com  
Di-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 24-50



**KONZEPT:** Casual Fine Dining im stilvollen Restaurant an Berlins noch ländlich grünem Stadtrand. Ab 18 Uhr Gerichte à la carte und als „Sawito Menü“.

**KÜCHE:** Weltoffene Kreationen auf klassischer Basis von Küchenchef und Inhaber Marco Wahl aus dem „Duke“ im einstigen Hotel Ellington. Hummer etwa reicht er als Suppe mit Tomate und Dill (€ 14) und auch gegrillt und mit Kohlrabi, Pflaume, Ponzu und Kapuzinerkresse (€ 26), aromatische Presa vom baskischen Basatxerri-Schwein richtet er mit Feta, Focaccia, Oliven und Salzzitrone an (€ 34). Französischer Brie de Meaux wird mit Apfel, Macadamia-Nuss und Strudelteig kombiniert (€ 16).

**GETRÄNKE:** Weine innovativer Güter auch aus Brandenburg und von Saale-Unstrut, kreative Cocktails. Alkoholfreie Getränkebegleitung.

**ATMOSPHÄRE:** Stilvoll und entspannt – Hauptstadtküche ohne nervendes Tatütata oder den Parkplatzstress. Große Sommerterrasse.

## F Fellbach ➤ F 23, S. 203

### Gasthaus zum Hirschen ◆

Hirschstr. 1, 70734 Fellbach,

Tel. 0711-99 32 74 47

zum-hirschen-fellbach.com

Mo, Do, Fr, So mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-38



**KONZEPT:** Gehobenes Gasthaus mit klassischem À-la-carte-Angebot.

**KÜCHE:** Im „Hirschen“ genießt man klug verfeinerte Regionalküche, zuweilen variiert mit internationalen Akzenten. Geflämmter Lachs mit Avocado und Korianderdip (€ 15) ist eine schmackhafte Vorspeise, auf die man geschmortes Ochsensäckle mit handgeschabten Spätzle (€ 21) folgen lassen kann. Manches gibt es auch als verkleinerte Kostproben.

**GETRÄNKE:** Gewächse der namhaften Topwinzer aus der Nachbarschaft und tolle Spitzenweine aus anderen deutschen Regionen, teilweise überraschend gastfreundlich kalkuliert.

**ATMOSPHERE:** Lichtes, zeitgemäßes Gasthaus mit hoher Holzdecke in der Altstadt von Fellbach. Die herzliche Gastlichkeit ist vorbildlich und einer Gründe, dass das Gasthaus fast jeden Tag ausgebucht ist.

## Feuchtwangen ➤ A 27, S. 204

### Greifen-Post ◆◆

Marktplatz 8, 91555 Feuchtwangen,

Tel. 9852-68 00

www.greifen.de

Di-Sa abends, So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 19-39



**KONZEPT:** Im 600 Jahre alten Haus ist auch die Speisekarte traditionell geprägt mit fränkischen Gerichten.

**KÜCHE:** À la carte bieten Küchenchef Dirk Becker und sein Team etwa Lachsfilet mit Ananaschutney und Blattsalaten (€ 12,50), gefolgt von Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit Preiselbeeren und hausgemachte Pommes frites (€ 24,80) und Bayerischer Creme mit marinierten Erdbeeren (€ 10). Neben einem Vier-Gänge-Menü (€ 58,50) gibt es auch ein vegetarisches Menü mit Rata-

touilletörtchen und Pfifferlingen à la creme sowie Dessert nach Wahl (€ 39,80). Kleine separate Mittagskarte. Viele Zutaten stammen von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

**GETRÄNKE:** Gastfreundlich kalkulierte Weinauswahl, Biere von der Manufaktur Engelbräu aus Crailsheim.

**ATMOSPHERE:** Klassisches Ambiente in stimmungsvollen Stuben. Sonnenterrasse auf dem Marktplatz.

## Finning ➤ B 29, S. 204

### Zum Staudenwirt ◆◆

Staudenweg 6, 86923 Finning,

Tel. 08806-920 00

staudenwirt.de

Mo, Do-Sa mittags und abends geöffnet,

So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 12-35



**KONZEPT:** Landgasthof in zeitgemäßem Look mit traditioneller Küche.

**KÜCHE:** Veronika und Konrad Wolfmiller führen den Familienbetrieb in der dritten Generation. Sie setzen mit regionalen Zutaten, die von persönlich bekannten Produzenten stammen, und gutem Küchenhandwerk ohne Chichi neue kulinarische Akzente: Brathendlsuppe mit Flädle und Weißwurstnockerl (€ 6,50), Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken, rosa gebraten, Dunkelbiersauce und Röstzwiebeln mit Bratkartoffeln oder Kässpätzten (€ 25). Zum Abschluss hausgemachter Apfelstrudel à la Oma Hilde mit Vanillesauce (€ 8,20).

**GETRÄNKE:** Gute Weinauswahl, eigene Gin-Karte und regionale Biere.

**ATMOSPHERE:** Mehrere Säle, mal im Stil eines Altmünchner Wirtshauses (Kleiner Saal) oder mit viel hellem Holz in Kaminzimmer oder der schlichten Bauernstube. Sympathischer Service, große Terrasse.

## Flonheim ➤ D 21, S. 203

### Weinkehr ◆

OT Uffhofen, Hauptstr. 76, 55237 Flonheim,

Tel. 06734-940 40

www.espenhof.de

Mi-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 13-21



**KONZEPT:** Familienbetrieb mit Weingut, Hotel und jetzt neuer „(W)einkehr“ genannten Wirtschaft mit Lieblingsgerichten für Spaziergänger, Wanderer und Radfahrer.

**KÜCHE:** Sommersalat mit frittierten Kapern (€ 18,50), Flammenkuchen in verschiedenen Variationen (€ 12) und Vesperteller mit regionalen Produkten (€ 17,80).

**GETRÄNKE:** Die Weine vom eigenen Gut natürlich plus beste Flaschen aus der Region.

**ATMOSPHÄRE:** Im sympathischen Familienbetrieb der Espenschieds fühlt man sich schnell wohl – schöne Terrasse im Innenhof.

## Forstinning

➤ C 29, S. 204

### Gasthof Zum Vaas

OT Schwaberwegen, Münchner Str. 88,

85661 Forstinning,

Tel. 08121-55 62

www.zum-vaas.de

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-33



**KONZEPT:** Traditionsgasthaus mit junger Führung, engagierter Küche und Top-Weinkeller.

**KÜCHE:** Bayerische Klassiker geraten durchweg einen Tick feiner als anderswo, allen voran der Schweinsbraten (vom Schwäbisch-Hällischen) mit extra rescher Kruste und auffallend luftigem Kartoffel- sowie Semmelknödel (€ 13,50). Auf der

Tageskarte zeigt Küchenchef Philipp Schneider, was er kann, bei Maishuhn-Backendl mit Estragon-Senfmayonnaise (€ 17,50) oder Island-Scholle mit Erbsen und Stampfkartoffeln (€ 30,50).

**GETRÄNKE:** Spitzenweinkarte mit rund 600 Positionen, gereiften Jahrgängen und großen Gewächsen aus Deutschland, Österreich, Frankreich und Italien. Gastfreundlich kalkuliert!

**ATMOSPHÄRE:** Klassisches Wirtshaus mit Holztafelung und Kachelofen; schöner Gastgarten.

## Frankfurt am Main

➤ D 15, S. 199

### [so:lt]

OT Sachsenhausen, Schweizer Str. 76,

60594 Frankfurt am Main,

Tel. 069-61 50 75

www.solt-frankfurt.de

Mo-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 21-32



**KONZEPT:** „Nu Well Cuisine“ in bester Lage an Sachsenhausens Shopping- und Ausgehmeile, im loftigen Ambiente mit verglaster Küche und polyglotten Speisen. [so:lt] ist Lautschrift für das englische Wort „Salz“.

**KÜCHE:** Klassisches, neu und kreativ interpretiert durch Einflüsse von Israel bis Frankreich. Perfekt zubereitet und angerichtet, kommen geschmorte Lammhaxe (€ 32), gebackener Blumenkohl mit Tomatensalsa, Erdnüssen und Sauce béarnaise (€ 21) auf den Tisch. Ebenso gelungen Limetten-



[so:lt]: Israel Bowl mit Hummus, Tahin, Babaganoush, Couscous, Rotkohlsalat, Blumenkohl und Aubergine

risotto (€ 21), Brotsalat mit Sumach und Tahin (€ 18,50) und lauwarmer Babycalamari-Salat (€ 16,50).

**GETRÄNKE:** Die schmale Weinauswahl beweist Verstand; eigene Cuvée vom Franken-Weingut Alte Grafschaft; Cocktails.

**ATMOSPHERE:** Lebendiges Lokal mit urbanem Flair und hellen Backsteinwänden, bequemen Ledersesseln, langen Holztischen, Lampen im Industriedesign und großen Fenstern; zwei Terrassen.

### Allgaiers

Feuerbachstraße 5, 60325 Frankfurt am Main, Tel. 069-69 98 95 66 11

www.allgaiers.eu

Di-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 25-36



**KONZEPT:** Längst kein Geheimtipp mehr hat sich das Lokal wie früher an der Liebigstraße als verlässliche Adresse für Freunde gehobener Kulinariik und feiner Weine etabliert.

**KÜCHE:** Patron Stefan Allgaier begeistert mit französisch inspirierter Traditionsküche und guten Saucen wie die Rotweinjus zum Suprême vom Perlhuhn. Birnenconfit zur Gänseleberterrine (€ 23), herzhafter Radieschensalat zum knusprigen Schweinebauch (€ 19) und Bouillabaisse von Edelfischen mit Rouille (€ 33), Steaks aus dem Beefer (ab € 39). Menu Surprise ab vier Gängen (€ 69).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit 350 Positionen.

**ATMOSPHERE:** Ins markante Tonnengewölbe führt eine halbe Treppe hinab, dort ist ein entspannter Ort entstanden. Puristisch weiße Wände, dazu schwarze Stühle und Bänke, im hinteren Raum eine Natursteinwand und leer getrunzene Flaschen, die dank ausgeklügelter Beleuchtung perfekt inszeniert sind. Terrasse.

### Bornheimer Ratskeller

OT Bornheim, Kettelerallee 72,

60385 Frankfurt am Main,

Tel. 069-79 37 03 00

post@ratskeller-bornheim.de

Di-Sa abends geöffnet, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-35



**KONZEPT:** Mario Furlanello ist ein Mann mit vielen Talenten. Der Architekt, Koch, Metzger hat dem denkmalgeschützten Traditionslokal ein neues Leben beschert.

**KÜCHE:** Hier gilt regional, saisonal, hausgemacht – und Nose-to-tail. Der vielseitige kulinarische Handwerker lässt Schinken zum Spargel im Turm reifen, serviert dicke Scheiben seiner Hausmacher Blutwurst mit karamellisiertem Apfel, Apfelweinsosse, geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree (€ 16,90) und Dreierlei vom Freilandhuhn mit Brust, Keule und Würstchen. Lasagne macht er mit Damhirsch, zum Saumagen gibt's Nudeln und zum Tafelspitz die wohl beste Frankfurter Grüne Soße.

**GETRÄNKE:** Weine aus deutschen Regionen, Apfelwein, Tegernseer Helles und Dunkles sowie Unertl Weißbier vom Fass.

**ATMOSPHERE:** Exemplarische „Gastwirtschaft 2.0“ mit Frankfurter Stuhlklassikern, weiß getünchtem Mauerwerk, Eichendielen und einer Glaswand zur moosgrün gefliesten Küche. Riesigen Garten mit alten Kastanien.

### Chairs

OT Bornheim, Gronauer Str. 1,

60385 Frankfurt am Main,

Tel. 069-48 44 69 22

www.chairsffm.de

Do-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-35



**KONZEPT:** Treffpunkt nachhaltig, getreide- und gemüselastig genießender Foodies mit Retro-Innenleben, legerem Service und hoher Szene-Akzeptanz. 4-Gang-Überraschungsmenü (€ 75, nur tischweise).

**KÜCHE:** Was Fauna und Flora der Region bieten, extravagant bis unkonventionell verarbeitet und kombiniert. Eingelegt, getrocknet, fermentiert werden die aus wenigen Komponenten entstehenden Gerichte wie „Pffierling, Ei & Käsemolke“ (€ 15) oder „Erbse, Johannisbeer & Minze“ (€ 15) ohne Firlefanz angerichtet. Gut ist die Spitzkohlroulade vom Lamm mit fermentiertem Steinpilz (€ 26) und die Wetterfeld-Forelle (€ 27). Originell: Sauerteigbrot-Eis (€ 10) aus dem Brot der eigenen Bäckerei.

**GETRÄNKE:** Über 100 Weine aus den klassischen Ländern, Naturweine, Apfelweine.



„Chairs“: unkonventionelle Gerichte mit viel Gemüse, immer saisonal variiert, etwa eine Spargel-Ceviche

**ATMOSPHERE:** Möbliert mit Vintagestühlen von Panton bis Eames, unter hohen Decken sitzen Hipster in diesem recht lauten Lokal Seite an Seite mit fein betuchten Businessleuten. Terrasse an der Straße. Zwei Seatings. Originell: „Wein für die Küche“ (€ 2,50).

### Die Werkskantine ●

OT Fechenheim Klassikstadt, Orber Str. 4 a, 60386 Frankfurt am Main, Tel. 069-41 67 41 51  
www.die-werkskantine.de

Mo mittags geöffnet,  
Di-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 12-38



**KONZEPT:** Im industriell geprägten Stadtteil Fechenheim wird in historischer Backsteinkulisse „neue Wirtshausküche“ geboten. Die „Klassikstadt“ ist ein Hotspot für die Auto- und Motorrad-Szene, in der „Werkskantine“ schlägt ihr gastronomisches Herz. Stammessen Mo-Fr 12-14.30 Uhr (€ 11,50).

**KÜCHE:** Thomas Haus (vormals „Goldman Restaurant“) und die Sachsenhäuser Delikatessmanufaktur Meyer tischen hier allseits beliebte Klassiker auf. Frankfurter Grüne Soße (€ 14,50), Graved Lachs (€ 17), Steaks und andere Grilladen (ab € 28,50), Freilandente mit Ingwer-Spitzkohl (€ 24,50) und Matjes Hausfrauenart (€ 16,50).

**GETRÄNKE:** Bier, Wein und Apfelwein vorwiegend regionaler Provenienz.

**KONZEPT:** In der ehemaligen Fabrikhalle unterstreichen lange Holztische, deckenhohe Fenster und die offene Küche den smarten Industrial Look. Große Terrasse.

### Elaine's Restaurant ●●

OT Westend-Süd, Bockenheimer Landstr. 38-40, 60323 Frankfurt am Main, Tel. 069-348 68 73 46  
www.elaines.world

Mo-Fr mittags und abends geöffnet,  
Sa, So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 22-69



**KONZEPT:** Die Vielfalt der Welt zu bündeln gelingt dem Gastronomen-Duo Luel Mulugeta und Guy L. Lamaye immer besser. Das Lokal ist Flagg-schiff von Elaine's World mit weiteren schicken Deli-Bars und Bistros in der City.

**KÜCHE:** Urban Fine Dining verbindet, heimisch und exotisch, traditionell und experimentell. Auf der Karte Fleisch, Fisch und viel Veganes wie Blumenkohl-Taboulé (€ 16) mit apartem Blaukrautsalat, Mandeln und gepoppten Kichererbsen. Vegetarisches wie die würzigen Karotten mit Orange, Thymian, Zitrone (€ 16) und Miso-Aubergine mit Kräutermayonnaise (€ 22) oder Bouillabaisse (€ 32).

**GETRÄNKE:** Stringente Weinauswahl, hausgemachte Limonaden, gute Cocktails.



„Elaine's Restaurant“: Neben Tataki vom Rind steht auch Vegetarisches und Veganes auf der Speisekarte

# FRANKFURT AM MAIN

**F** **ATMOSPHERE:** Unter ausladenden Wolkendesignlampen sitzen Locals neben Kosmopoliten, Hipster neben Nerds, Bäcker neben Bankern an Marmortischen vor deckenhohen Fenstertüren zur Terrasse.

## Emma Metzler

OT Sachsenhausen, Schaumainkai 17,  
60594 Frankfurt am Main,  
Tel. 069-83 04 00 94  
www.emmametzler.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet,  
So mittags geöffnet  
Hauptgerichte € 25-32



**KONZEPT:** Eingebettet in den weißen Museumsbau von Stararchitekt Richard Meier entwickelt Inhaber Anton de Bruyn seine pflanzenbetonte Regioküche mit hohem Anspruch stetig weiter. Mittagstisch um € 15.

**KÜCHE:** Über den Tag hinweg gibt es kleine und große Gerichte, allesamt originell und von bester Qualität. Das hausgemachte Sauerteigbrot mit Rapskernbutter (€ 4) besitzt Kultstatus, hohe Fertigungstiefe beweisen hausgemachte Blutwurst (€ 13) sowie Coppa vom Bioschwein (€ 12). Handwerk und kreative Offenheit manifestieren sich in Dinkelrisotto mit Blumenkohl, Schafskäse und Salzzitronenpaste (€ 25) oder gegrilltem Knochenmark mit Erbse und Minze (€ 13). Sehr gut: luftige Buchweizen-Madeleines (€ 5) und (Hart-)Käse vom Allgäuer Affineur Thomas Breckle (€ 16).

**GETRÄNKE:** Saisonal wechselnde (Natur-)Weinkarte; hausgemachte Limonaden und roter Vermouth, Manufakturbiere.

**ATMOSPHERE:** Geradlinig mit starken Farbakzenten, Glühbirnenhimmel und Wandspiegel ist das Thema Bistro zeitgemäß inszeniert. Herrliche Terrasse im Museumspark.

## Frankfurter Botschaft

OT Gutleutviertel,  
Westhafenplatz 6-8,  
60327 Frankfurt am Main,  
Tel. 069-583 03 56 70  
www.frankfurterbotschaft.de

Di-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 23-45



## „Frankfurter Botschaft“: Küchenchef Christian Raudies sorgt für entspannten Genuss

**KONZEPT:** Entspannter Genuss mit Anspruch im schicken Rahmen mit zwei Menüs im neudeutschen Stil (4 Gänge ab 89, vegetarisch ab € 76) und à la carte.

**KÜCHE:** Ein veganer Küchenchef, kann das gut gehen? Christian Raudies (vormals „Kameha Suite“) ist der Beweis. Dank ihm sendet das Lokal wieder eine gute Botschaft. Altes und Neues kombiniert er gekonnt zu Weidekalb mit Pinienkruste und Morchelrisotto (€ 39), Schwertfisch mit Apfel, Gurke und Buttermilch (€ 22) oder Spitzpaprika mit Mandel-Jalapeño (€ 19).

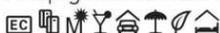
**GETRÄNKE:** Weinauswahl aus Deutschland, Italien, Österreich und Frankreich.

**ATMOSPHERE:** Wie das Deck eines Kreuzfahrtschiffs scheint das Lokal über der Uferpromenade mit Blick auf den Main zu schweben. Vor den Fenstern ziehen Lastkähne und Schiffe vorbei, im Sommer sitzt man open-air.

## Gerbermühle

OT Sachsenhausen, Gerbermühlstr. 105,  
60594 Frankfurt am Main,  
Tel. 069-689 77 79 44  
www.gerbermuehle.de

Mo-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 22-56



**KONZEPT:** Traditionsadresse direkt am Main mit gehoben gutbürgerlicher Küche.

**KÜCHE:** Hier kommt Saisonales auf die Teller, von Spargel über Pilze, Wild und Grüne Soße im

Sommer bis zu Enten und Gänsen im Herbst reicht die Palette, von Handkäs' (€ 6,50) bis Austern (€ 27/6 Stk.). Klassiker sind Tafelspitz mit Meerrettich- oder Grüner Soße (€ 26,50), Zwiebelrostbraten mit Spätzle (€ 32,50) und Matjesfilet „Hausfrauen Art“ (€ 19,50).

**GETRÄNKE:** Apfelwein, Bier, umfangreiche Weinkarte; Cocktails an der Bar.

**ATMOSPHERE:** Das schicke Gebäude markiert ein Stück Frankfurter Geschichte. Die „Gerbermühle“ ist eines der beliebtesten Frankfurter Lokale und Ausflugsziele. Die modernen Innenräume, den Wintergarten und die Bar ergänzen mehrere Terrassen und ein Biergarten.

### Heimat ◆◆

OT Innenstadt, Berliner Str. 70,  
60311 Frankfurt am Main,  
Tel. 069-29 72 59 94

[www.restaurant-heimat.de](http://www.restaurant-heimat.de)

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-37



**KONZEPT:** Im Retro-Stil des 1960er-Jahre-Pavillons, der schon Tankstelle, Kiosk und Jazzkneipe war, dominiert jetzt moderne Gastlichkeit auf hohem Niveau.

**KÜCHE:** Gregor Nowak und sein Team kochen in der wohl kleinsten Küche der Stadt. Die „grenzenlos kleine“ Karte variiert Klassiker wie Gänsestopfleber mit Erdbeere, Orange und Waldmeister (€ 26,50), Seeteufel mit Kohlrabi, Mispel und Liebstockel (€ 31,50) oder Roastbeef mit Sauce hollandaise. Drei Hauptgerichte – vegetarisch,

Fleisch, Fisch – wechseln täglich. Auswahl französischer Käse (ab € 14,50) sowie Schinken (€ 17,50), Ahle Worscht und Salami (je ab € 9,50).

**GETRÄNKE:** Interessante, vorrangig deutsche Weine, davon viele offen.

**ATMOSPHERE:** Innerhalb eines Jahrzehnts ist den Gästen hier eine – zweite - Heimat erwachsen. Sie sitzen auf Filzkissen im Schaufenster des denkmalgeschützten Glashauses oder auf der Terrasse mit Blick zur Paulskirche. Zwei Seatings.

### Jaspers ◆◆

OT Sachsenhausen, Schifferstr. 8,  
60594 Frankfurt am Main,  
Tel. 069-61 41 17

[www.jaspers-restaurant.de](http://www.jaspers-restaurant.de)

Di-Sa abends geöffnet,  
Hauptgerichte € 23-39



**KONZEPT:** Nur ein paar Schritte vom Alt-Sachsenhäuser Ebbelwei-Trubel entfernt, öffnet sich in einem unscheinbaren Hof die Tür zu einem Ort französischer Lebensart.

**KÜCHE:** Patron Michel Bodemann hat elsässische Wurzeln und kocht mit Leidenschaft Klassiker wie hausgemachte Foie gras (€ 19), Bœuf bourguignon (€ 29), Fischsuppe (€ 11), oder Steinbuttklößchen (€ 36). Dessert-Tipp: Das bretonische Hefeküchlein mit Salzkaramellsauce (€ 7) und der Münsterkäse (€ 8).

**GETRÄNKE:** Über 20 offene Weine mit Schwerpunkt Deutschland und Frankreich.

**ATMOSPHERE:** Mehr Brasserie-Optik geht nicht: verspiegelte Wände, Jugendstilmotive, ein stattliches Lampen-Sammelsurium, viel Holz, viel Patina – und Schiefertafeln mit den Tagesangeboten.

### Leuchtendroter ◆

OT Ostend, Lindleystr. 17,  
60314 Frankfurt am Main,  
Tel. 170-818 04 57

[leuchtendroter.com](http://leuchtendroter.com)

Di-Fr abends geöffnet, Sa mittags und abends geöffnet, So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 6-15



**KONZEPT:** Veganes Restaurant im schicken Boardinghouse-Hotel im Frankfurter Osthafenareal.

**KÜCHE:** Alle zehn Gerichte (€ 10-14) sind erhältlich



„Heimat“: früher Tankstelle, Kiosk und Jazzkneipe, heute ein kleines Restaurant auf hohem Niveau

als „Take it all“-Menü (€ 120 für 2 Personen). Jeweils einem Produkt gewidmet werden sie in Schälchen, Schüsselchen und Näpfchen zum Teilen auf den Tisch gestellt und mit einer Art Zange zum Mund balanciert. Teller gibt es auf Wunsch. Grüner Spargel, schwarzer Knoblauch und Umeboshi (Pflaumen) sind bleistiftdünn in kompaktes Reispapier gerollt. Zu „Sus(h)i“ aus Salzsellerie auf Dinkelgrauen gehören eingelegte Mairübchen, Fladenbrot wird mit Blumenkohl und Zatar serviert. Zwei Edelpilze in Tempurategig begleitet Algen-Spinatsalat, und auf weißen Bohnenkernen und -püree liegt gebackener Wildbrokkoli, gewürzt mit Piment d'Espelette.

**GETRÄNKE:** (Natur-)Weine aus Europa, Apfelweine, PetNat, Orange; Wodka steht in Minifläschen gratis auf jedem Tisch.

**ATMOSPHÄRE:** Gediegen, stilvoll, entspannt – das spricht ein Publikum jeden Alters an. Wäre da nur nicht die laute Musik! Grün eingewachsene Terrasse.

## Main Nizza Gastronomie ◆◆

OT Innenstadt, Untermainkai 17,  
60329 Frankfurt am Main,  
Tel. 069-26 95 29 22  
www.mainnizza.de

Mo-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-45



**KONZEPT:** Über dem Mainufer gelegener markanter Glaspavillon mit bodenständigem Angebot und toller Aussicht.

**KÜCHE:** Deutsche Küche in kontinuierlich hoher Qualität in enormer Bandbreite wird hier zum Festmahl: vom Handkäs-Tatar (€ 15,50) übers handgeschnittene Rindertatar (€ 19,50) über Fischsuppe (€ 14,90) und geschmorten Ochsenbäckchen (€ 26,50) bis zum legendären Wiener Schnitzel (€ 27,50). Dessert-Tipp: geeister Frankfurter Kranz (€ 9,50).

**GETRÄNKE:** Internationale Weinkarte mit gutem offenem Angebot.

**ATMOSPHÄRE:** Näher am Main geht nicht. Beliebt bei Jung und Alt, stets gut besucht und herrlich unaufgeregt, führt Hardy Schranz sein Lokal. Die schönsten Tische stehen an der Glasfront zur Terrasse mit Blick aufs Museumsufer. Schöne Terrasse, aufmerksamer Service. Separater Biergarten mit Selbstbedienung.



„Margarete“: mittags günstiges Stammessen, abends wählt man anspruchsvollere Menüs und à la carte

## Margarete ◆◆

Braubachstr. 18-22,  
60311 Frankfurt am Main,  
Tel. 069-21 99 99 03  
www.margarete-restaurant.de  
Di-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 32-42



**KONZEPT:** Beliebtes Bistro in der Altstadt, das abends im separaten Restaurant mit saisonaler Küche aufwartet. Mittags günstiges Stammessen.

**KÜCHE:** Handwerklich solide, urban, bodenständig mit Pfiff: Mittags mit Kartoffelsuppe (€ 8,50), Falafel oder Frikadelle (€ 16,50), Hausmacher Fenchelbratwürste (€ 16,50) sowie Calamares und Fritten (€ 15,50). Abends Menüs (€ 42-54) und à la carte mit geflammter Makrele mit Krustentierschaum, Lammstelze mit Schwarzwurzel und Lorbeerschaum (€ 34), Dinkelrisotto mit geräuchertem Parmesan (25) und Gegrilltes von Steak bis Ziegenkäse.

**GETRÄNKE:** Gute Weinauswahl, darunter Naturweine, hausgemachte Schorlen, eigene Biermarke.

**ATMOSPHÄRE:** Vorne quirliges Bistro, zum Hof hin wird unter wagenradgroßen Deckenlampen im Industrial Style serviert. Zwei Terrassen.

## Medici ◆◆

OT Innenstadt, Weißadlergasse 2,  
60311 Frankfurt am Main,  
Tel. 069-21 99 07 94  
www.restaurantmedici.de  
Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-45



**KONZEPT:** Mittags Businesslunch, abends Kür, lautet das Erfolgsrezept der Brüder Simiakos, die enorme kulinarische Bandbreite beweisen, von Flammkuchen (€ 9,50) bis zur hausgemachten Gänseleberterrine.

**KÜCHE:** Alles andere als langweilig, kreativ, auf fundierter handwerklicher Basis. Hausgemachte Trüffelnudeln (€ 18,50), Seeteufelfilet, Kaiser-schoten-Shiitake-Pilzragout und Yuzufrucht-Kartoffelpüree (€ 33,50).

**GETRÄNKE:** Umfangreiche Weinkarte, Deutschland und Europa, Schwerpunkt Burgund mit zahlreichen Spitzen.

**ATMOSPHÄRE:** Seit bald 20 Jahren kochen die Brüder unweit der Hauptwache. Unter großformatigen Wandgemälden reiben sich mittags Geschäftsleute und Citybummler an recht eng gestellten Tischen die Ellbogen. Schöne Terrasse.

### Meyer's Restaurant

Große Bockenheimer Straße 54,

60313 Frankfurt am Main,

Tel. 069-91 39 70 70

[www.meyer-frankfurt.de/restaurants/](http://www.meyer-frankfurt.de/restaurants/)

meyers-restaurant

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 26-49



**KONZEPT:** Fressgass' ohne „Meyer“ ist wie Frankfurt ohne Skyline. Ob mittags oder abends, vor, während oder nach Veranstaltungen in der Alten Oper – das „Meyer's“ ist stets gut besucht.

**KÜCHE:** Beständig gute Qualität mit Klassikern wie Roulade in Traubensauce (€ 27) oder Kalbstafelspitz mit grüner Soße (€ 35) und Fusion-Food mit Krustentier-Risotto zu Papaya-Salsa (€ 27) oder Oktopus vom Grill (€ 37).

**GETRÄNKE:** Gut sortierte Weinkarte (Europa).

**ATMOSPHÄRE:** Im handtuchschmalen Lokal stehen die Tische dicht an dicht, bei gutem Wetter auf der schönen Terrasse mit bestem Blick auf den Fressgass'-Trubel.

### Mon Amie Maxi

OT Westend, Bockenheimer Landstraße 31,

60325 Frankfurt am Main,

Tel. 069-71 40 21 21

[www.mook-group.de/monamiemaxi](http://www.mook-group.de/monamiemaxi)

Mo-Fr, So mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-100



**KONZEPT:** Opulent dekoriertes Restaurant, das in Look & Feel der Grande Nation zur Ehre gereicht. Unweit der Alten Oper ist Frankreich mit seinen Klassikern präsent und wird die Meeresfrüchte-theke stets gut bestückt.

**KÜCHE:** In der verglasten Küche wird mit Butter und Sahne nicht gespart. Vive la France signalisieren Gerichte wie gratiniertes Knochenmark (€ 21,90), hausgemachte Gänsestopfleber mit Portwein-Gelee (€ 29,90) und Austern „Rockefeller“ (ab € 6,90 pro Stück). Es gibt Innereien (Boudin noir, Kalbsnieren), Steak tartare (€ 26,90), gern auch mit Kaviar (€ 99,90). Tipp: Plateaux des fruits de mer (ab € 49,90).

**GETRÄNKE:** Umfangreiches internationales Weinangebot.

**ATMOSPHÄRE:** Das Foyer der herrschaftlichen Villa May hat sich zum eleganten Boudoir in Pudertönen gewandelt. Mittags dominieren Businessgäste, abends Paare, Freunde, Nachbarn, gern im Ausgehlook. Abends Valet Parking. Große Terrasse.

### Tempaccio Ristorante

OT Westend-Süd, Liebigstr. 47,

60323 Frankfurt am Main,

Tel. 069-20 73 30 79

[www.tempaccio.de](http://www.tempaccio.de)

Mo, Sa abends geöffnet,

Di-Fr mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 28-35



**KONZEPT:** Schickes Westend-Ecklokal mit norditalienisch inspirierter Küche, serviert à la carte oder im Abendmenü mit drei bis fünf Gängen (€ 50-70).

**KÜCHE:** Massimo Sparacos Wurzeln liegen am Comer See, was seine originelle Küche aromenstark prägt. Man trifft sich beim Mittagmenü (€ 26-35) und zum Aperitivo (Di-Sa 17 bis 21 Uhr) mit Häppchen, wählt gepfeffertes Kurkuma-Risotto mit Mönchsbarb (€ 18) oder Zanderfilet Limette-Martini-Sauce (€ 23). Abends die Kür mit Baby Oktopus mit Oliven Crunch und Burrata Schaum (€ 30), Costoletta alla Milanese (€ 35), Kabeljau mit Ananas, Trüffel und Topinambur (€ 35) oder Typisches wie Buchweizenpasta mit Kartoffeln, Bergkäse und Mangold (€ 23).

# FRANKFURT AM MAIN

F

**GETRÄNKE:** 70 Weine mit italienischem Schwerpunkt.

**ATMOSPHÄRE:** Luftiges Ambiente, helle Farben und bequeme Stühle im Innenraum, draußen gibt es eine schön eingewachsene Terrasse, drumherum stilvolles Westend-Flair und -Publikum.

## The Blasky

Ziegelhüttenweg 43, 60598 Frankfurt am Main, Tel. 069-68 09 99 75

[www.theblasky.com](http://www.theblasky.com)

Di-Do, Sa, So abends geöffnet,

Fr mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 8-44

**KONZEPT:** Das Herz des Hotels The Blasky schlägt im Dachgeschoss mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie breitem Speisenangebot für Hotelgäste und Foodies.

**KÜCHE:** Neben einem À-la-carte-Angebot für Hotelgäste mit Burger, Steaks etc. wartet Küchenchef Kevin Petersen auf mit Bio-Lauch aus der Glut mit Haselnuss (€ 10), knusprigem Schweinebauch zu Brombeeren und kandierter Zitrone (€ 22), Pilzen mit Dinkelrisotto und Zitronenmelisse (€ 14). Das Tasting Menü setzt „deutsche Produktküche“ in Szene (5 Gänge € 98), nur auf Vorbestellung.

**GETRÄNKE:** knapp 20 Wein-Positionen; Cocktails.

**ATMOSPHÄRE:** Das Interieur der sechsten Etage setzt auf modernen Gastro-Schick und besticht mit großer Bar, verglaster Küche und umlaufender Terrasse mit Postkartenpanorama der Frankfurter Skyline.

## vadder

OT Bornheim, Würzburger Str. 38,

60385 Frankfurt am Main,

Tel. 0178-555 92 92

Di-Sa abends geöffnet

[www.vadder-frankfurt.de](http://www.vadder-frankfurt.de)

Menüs € 49-79

**KONZEPT:** Im beliebten Ecklokal agiert die Küche von bodenständig bis raffiniert. Menü drei bis sechs Gänge € 49-79.

**KÜCHE:** Patron Norman Holub lebt seine Erfahrungen aus Spitzenküchen mit einem saisonalen Repertoire aus, dessen Zutaten er mit dem Lastenrad einkauft. Er offeriert etwa gebratene

Entenleber mit Aubergine und roten Zwiebeln, Austern oder Gazpacho mit Burrata, danach Wachtel mit Tagliolini und Zuckerschote, Spargelrisotto mit Pfifferlingen und Erbse sowie Ibérico mit Rosmarinjus.

**GETRÄNKE:** Kleine feine Auswahl deutscher Weine; kreative Cocktails.

**ATMOSPHÄRE:** Stilvoll-schlichtes Ambiente mit schönen Details wie Frankfurter Stuhlklassiker, polierte Tischplatten und großformatige Gemälde. Lebhaftige Stimmung. Terrasse.

## Vai Vai

OT Westend, Grüneburgweg 16,

60322 Frankfurt am Main,

Tel. 069-90 55 93 05

[www.vaivai.de/frankfurt](http://www.vaivai.de/frankfurt)

aktuelle Öffnungszeiten s. Webseite

Hauptgerichte € 18-60

**KONZEPT:** Das Dauerbrenner-Lokal ist ein quirlig-lärmiger Hotspot mit moderner italienischer Landhausküche; Wochen- und Standardkarte.

**KONZEPT:** Karte mit modern interpretierten Italo-Klassikern wie Parmigiana (€ 21), saftigen Burgern (€ 25,50) und immer wieder das scharf angegrillte Carne Cruda (Kalbstatar) mit Knusperkapern (€ 17), Steaks (€ 35-57) und Bistecca alla fiorentina vom Simmentaler Rind (€ 98 für 800 Gramm). Tipp: (Pizza-)Brot frisch aus dem Ofen (€ 8).

**GETRÄNKE:** Weine aus aller Welt, kreative Cocktails.

**ATMOSPHÄRE:** Egal ob Business, Nachbarn, Kind oder Kegel, hier mischen sich Frankfurts Szenen und fühlen sich im Industrielook mit unverputzten Lüftungsrohre und langen Tischen wohl. Die Bar zwischen Restaurant und Lounge ist beliebt für After Work. Große Terrasse. 2-Stunden-Slots.

## Yaldy

OT Bahnhofsviertel, Moselstr. 15,

60329 Frankfurt am Main,

Tel. 069-24 00 57 16

[www.yaldy.bar](http://www.yaldy.bar)

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 13-32

**KONZEPT:** Szene goes Fine Dining: Mit ihrem stylischen Lokal heben Michele Heinrich und Andrei

Lip an das Niveau der Gastronomie im Bahnhofsviertel erheblich.

**KÜCHE:** Handwerk auf hohem Niveau, modern umgesetzt in rund einem Dutzend Gerichte; alle eignen sich zum Teilen und beweisen besonderen Pfiff, etwa Kalbsbäckchen mit Brombeeren (€ 25), Rinderzunge mit Kirsche und Chorizo (€ 19), Rote Linsen mit Pflaume und Salsa verde (€ 13) oder das einseitig gegarte Filet vom Allgäuer Weiderind (€ 32).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit Schwerpunkt Deutschland, darunter PetNats, Naturweine; hervorragende Cocktails.

**ATMOSPHÄRE:** Im beliebten Foodie-Spot herrscht eine so entspannte Atmosphäre, dass sich Gäste gern dem schottischen Freudenruf „Yaldy“ anschließen. Die Mitarbeiter (Tattoos, Piercings) sind so amüsant wie kompetente Gastgeber. Extralanger Bartresen, flankiert von einer ebenso langen Tischreihe. Recht hoher Geräuschpegel. Terrasse an der Straße.

## Frankweiler

➤ D 22, S. 203

### Weinstube Brand

Weinstr. 19, 76833 Frankweiler,  
Tel. 06345-95 94 90  
weinstube-brand.de

Di abends geöffnet,  
Mi-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 18-31



**KONZEPT:** Schöner Gasthof inmitten von Weinbergen. Kleine Karte, dazu täglich mindestens drei zusätzliche Hauptgerichte, angeschrieben auf einer Schiefertafel. Keine Menüs.



„Weinstube Brand“: stimmungsvoller Gasthof in der Südpfalz mit guter kreativer Küche

**KÜCHE:** Regionale Grundprodukte, mediterrane Grundierung und facettenreiche offensive Würzung mit frischen Kräutern. Pfälzischer Ziegenfrischkäse kommt etwa mit Walnusskruste, Aprikose, Rucola und altem Balsamico (€ 14/18), Ricotta-Auberginen-Ravioli mit Garnelen und Curryschaum (€ 21). Der fächerförmig aufgeschnittenen rosa Barbarie-Entenbrust mit Currylinsen und Couscous, verleiht frischer Koriander Pfiff (€ 29).

**GETRÄNKE:** Gut 20 offene Weine aus der Region, darunter ein Dutzend Weißweine, viele davon von Ökowitzern.

**ATMOSPHÄRE:** Einer von so vielen wunderschönen Landgasthöfen in der Südpfalz, mit stilvoller Inneneinrichtung und schön begrüntem Innenhof – sowie mit besonders guter kreativer Küche.

## Frasdorf

➤ C 30, S. 204

### Stubn in der Frasdorfer Hütte

Zellboden 2, 83112 Frasdorf,  
Tel. 01 51 70 64 27 07  
www.stubn.co

Do abends geöffnet,  
Fr-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 24-34



**KONZEPT:** Almküche mit Anspruch à la carte und im Menü (€ 57-81). Auch Brotzeit und Kaffee und Kuchen.

**KÜCHE:** Produktfokussierte Küche von Chefkoch Max Müller, der u.a. im radikal regional orientierten Berliner Restaurant „Nobelhart & Schmutzig“ kochte. Auch hier steht das Produkt im Fokus und kommt kreativ zur Geltung etwa bei Seeforelle mit Petersilie und Mirabelle (€ 17,50). Gnocchi haben Bergkäse und Bärlauch als Begleiter (€ 23,50) und das Waldschwein Linsen mit Jus und Pak-Choi (€ 33,50). Die Käseauswahl bezieht das Restaurant von „Jamei“ des Hartkäse-Affineurs Thomas Breckle.

**GETRÄNKE:** Ambitionierte, große Weinauswahl mit vielen guten Gütern aus Deutschland, Italien, Spanien und Österreich – auch Slowenien ist vertreten.

**ATMOSPHÄRE:** Die alten Stuben wurden sorgsam aufgearbeitet und sparsam mit Naturmaterialien – Steine, Wiesenblumen – dekoriert. Schöner Außenbereich. Junges, engagiertes Team.



„Hawara“: trocken gereifter Zander mit Sauerkraut-Beurre-blanc vom jungen Küchenteam

## Freiburg im Breisgau

➤ D 24, S. 203

### Der Kaiser

Günterstalstraße 38, 79100 Freiburg im Breisgau,  
Tel. 0761-749 10

[www.freiburgerkaiser.de](http://www.freiburgerkaiser.de)

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-30



**KONZEPT:** Der „Kaiser“ ist ein gemütliches modernisiertes Wirtshaus am Rande der Innenstadt.

**KÜCHE:** Gute badische Wirtshausküche vom Rindfleischsalat mit Brägele (Bratkartoffeln) bis zum Schnitzel. Doch es geht mehr: Rosa gebratener Lammrücken unter einer Olivenkruste mit Rataouille und Polenta-Parmesan-Halbmonden (€ 28), Perlhuhnbrust mit einem Pesto aus heimischen Kräutern (€ 22). Auf der Tageskarte: gegrillte Makrele mit Süßkartoffeln (€ 21).

**GETRÄNKE:** Große Auswahl an Fassbieren der örtlichen Brauerei. Ein Dutzend offene solide Weine, vor allem aus dem Südbadischen.

**ATMOSPHERE:** Im kastaniengesäumten Biergarten abends lockerer Afterwork-Plausch beim Aperol oder Spätburgunder-Viertel. Drinnen große Bilder an den Wänden und gemütliche Bistro-Atmosphäre.

### Hawara

Habsburgerstraße 9, 79104 Freiburg im Breisgau,  
Tel. 0761-88 87 89 82

[www.hawara-restaurant.de](http://www.hawara-restaurant.de)

Mi-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 26-31



**KONZEPT:** Das Pop-up-Restaurant ist heimisch geworden. Überschaubare Karte mit sieben À-la-carte-Gerichten (plus Desserts), Menü als 5- (€ 85) oder 8-Gang-Variante (€ 130). Auch wer nur ein Glas Wein und ein Tellergericht will, ist willkommen.

**KÜCHE:** Im stark klassisch französisch geprägten Freiburg stößt das junge Team auch konzeptionell in eine Lücke und setzt auch auf nordische oder asiatische Akzente und ein Spiel der Konsistenzen. Die in Salzwasser eingelegte Schwarzwaldforelle (€ 29) wurde mit Molke serviert, Kräuter und gepoppte Fischhaut sorgten für den Crunch, für den beim in asiatischem Sud marinierten Rindertatar die Senfkörner sorgten (€ 22). Damit das ganze Tier verarbeitet werden kann, ist schon mal die Rinderschulter Hauptdarsteller. Ein vielversprechender Neustart.

**GETRÄNKE:** Die regional geprägte Weinkarte hält fast 40 offene Posten parat.

**ATMOSPHERE:** Innen viel Grün und Holz, die Terrasse draußen wirkt noch ein wenig profan. Unkomplizierte Gastlichkeit und aufmerksamer Service.

### Kuro Mori

OT Altstadt, Grünwälderstr. 2,  
79098 Freiburg im Breisgau,  
Tel. 0761-38 84 82 26

www.kuro-mori.de

Di-Do mittags und abends geöffnet,

Fr, Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-38



**KONZEPT:** „Kuro Mori“ ist japanisch und bedeutet schwarzer Wald, im Restaurant von Patron Steffen Disch und Küchenchef Hannes Eberhard wird asiatische Küche mit Schwarzwald-Touch geboten.

**KÜCHE:** Die thailändische Tom-Kha-Gai-Suppe mit wird – außer mit Hühnchen und Ingwer – mit Maultäschle kombiniert (€ 16), scharfe Rippchen vom Eifler Landschwein kommen klassisch mit Kartoffelpüree, dazu noch mit Sesam und Kimchi (€ 29). Die ikonische Schwarzwälder Kirsch kombiniert das Team mit Shiso-Kirsch-Sorbet und Original-Beans-Schokolade (€ 17).

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte hat einen deutschen bzw. einen Riesling-Schwerpunkt plus einige wenige aus Frankreich, Spanien und der Schweiz. Eigene Abfüllungen mit den Weingütern Fritz Waßmer und Arndt Köbelin.

**ATMOSPHÄRE:** Die Räume bestechen mal durch bodentiefe, schmale Fenster und unverputzte Backsteinwände, mal durch Stuckdecke und moderne Kunst. Blanke Holztische und viel Licht erzeugen ein angenehmes Ambiente.

### Wirtshaus Zum Stahl ●

Kartäuserstraße 99,

79104 Freiburg im Breisgau,

Tel. 0761-334 02

zum-stahl.de

tgl. mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-35



**KONZEPT:** Schöner alter Gasthof am Ufer der Dreisam mit Mittagsangebot.

**KÜCHE:** Regional und saisonal. Es gibt Wirtshausklassiker wie Wurstsalat mit Brägele (Bratkartoffeln, € 13,50) und raffiniert zubereitete badische Gerichte: Ochsenfleisch in Meerrettichsauce (€ 19,50), in der Saison Wild oder sahniges Waldpilzragout mit Serviettenknödeln (€ 17,50). Mediterrane Einschläge bei der Gazpacho (€ 7,90) oder dem Kräuterhuhn mit Ratatouille (€ 19,80).

**GETRÄNKE:** Große Auswahl an offenen Weinen, vor allem aus dem Markgräflerland, saisonal wechselnde Limonaden und Aperitifs.

**ATMOSPHÄRE:** Beliebt ist der große Kastanien-Biergarten mit Grillstation. Drinnen gepflegte Atmosphäre – auch dank viel edlem dunklem Holz.

### Freyung

➤ E 28, S. 205

### Wirtshaus „Zum Wendl“ ●

Stadtplatz 2, 94078 Freyung,

Tel. 08551-579 60

www.posthotel-freyung.de/restaurant.html

Di-Do abends geöffnet, Fr, Sa mittags und

abends geöffnet, So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 13-29



**KONZEPT:** Im traditionsreichen Hotel Zur Post bietet das Restaurant bodenständige und modernisierte bayerische Küche. Die sechste Generation ist eingestiegen.

**KÜCHE:** Aufgefrischte „Bayrisch Cuisine“, kombiniert mit traditioneller Küche. Mousse von der Bayerwald-Forelle mit eingelegter Gin-Gurke, Hanfchip und Hanföl aus Hauzenberg (€ 12,90) steht vorweg mit traditioneller Rinderkraftbrühe mit zweierlei Schöberl (Einlagen) und Gemüsestreifen (€ 5,90) zur Wahl. Danach vielleicht geschmortes Salatherz mit Fregola-Sarda-Pasta, Tomaten, Mairübchen und Kirschsafterl (€ 15,90) oder Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit hausgemachten Spätzle und Sauce (€ 20,90).

**GETRÄNKE:** Biere von der Innstadt Brauerei Passau, 100 Positionen auf der Weinkarte (Deutschland, Österreich).



Wirtshaus „Zum Wendl“: bayerische Küche, modernisiert und traditionell, wird freundlich serviert

**F** **ATMOSPHERE:** Ursprünglicher und gemütlich ist das Zirbenholz-Poststüberl und das Gastzimmer mit großen Holztischen. Frisch renoviert und modern ist das „Esszimmer“, ganz neu der Außenbereich „Freysitz“.

**Fürstenfeldbruck** ➤ B 29, S. 204

## Fürstenfelder ●

Fürstenfeld 15, 82256 Fürstenfeldbruck,  
Tel. 08141-88 87 54 10  
www.fuerstenfelder.com

Mo, So mittags geöffnet, Di-Sa mittags und  
abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-32



**KONZEPT:** Biorestaurant im gleichnamigen modernen Hotel. Mittagsbuffet, abends à la carte. Biergarten.

**KÜCHE:** Das Küchenteam arbeitet mit Bioprodukten und mit bekannten Qualitätszüchtern zusammen. Hier werden alle Teile des Tiers nach dem Nose-to-tail-Prinzip verwertet. Im Stil bietet sich ein munteres Crossover – von alpenländisch bis orientalisch, von vegan bis zum Schweinsbraten. Matjes von Bachforelle der Züchterei Birnbaum wird mit Radieschenmousse, Reiberdatschi (Kartoffelpuffer) und Gurkensalat kombiniert (€ 14). Schlutzkrapfen (mit Ricotta gefüllte Ravioli; Südtirol) haben in der Saison sautierte Pfifferlinge, Bacon und Bergkäse (€ 19) als Begleiter. Gezupftes (im Pulled-Stil) von der Rehschulter wird mit Kartoffel-Focaccia und Paprika (€ 24) serviert.

**GETRÄNKE:** Nach Geschmäckern sortierte Weinkarte, etwa „Rund & saftig“, mit guten deutschen und europäischen Namen.

**ATMOSPHERE:** Das Kreuzgewölbe des ehemaligen Klosterstalls ist heute der Gastraum – schlicht gehalten, mit Pflanzen und viel Licht. Ob größere Runde oder Pärchen, für beide gibt es passende Gelegenheiten. Schöne Terrasse.

**Gau-Bischofsheim** ➤ D 21, S. 203

## Das Nack ●●

Pfarrstr. 13, 55296 Gau-Bischofsheim,  
Tel. 06135-30 43  
www.restaurant-nack.de  
Mi-Sa abends geöffnet,



„Das Nack“: regionale und internationale Lieblingsgerichte wie ein süffiges Vitello tonnato

So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-40



**KONZEPT:** Im ehemaligen Weingut Nack hat Inhaber Christoph Arenz bereits vor Jahren einen Wechsel vollzogen und daraus ein beliebtes schickes Restaurant macht mit dem einprägsamen Titel „Das Nack“. Gut angekommen bei den Gästen ist das Kunststück, sowohl regionale Gerichte als auch moderne Kreationen in die Karte einzubeziehen. Außerdem wird stets ein regionales Menü mit drei Gängen (€ 49) serviert.

**KÜCHE:** Selbstverständlich fehlt im Angebot des „Nack“ weder die Frankfurter Grüne Suppe (€ 10) noch die Foie gras (€ 22) oder das Tatar vom Gewürzlachs (€ 16). Handfestes aus der Region bietet das Filet vom Eifeler Urrind (€ 34), Mediteranes der Pulpo galicische Art (€ 32) und Vertrautes aus dem Meer „Nack's Fischsuppe“ (€ 25).

**GETRÄNKE:** Rund 50 Weine aus Rheinhessen stehen auf der Karte, darunter etwa zehn Große Gewächse von renommierten Betrieben.

**ATMOSPHERE:** Zum „Nack“ gehört neben Restaurant, Weinlounge und Blauem Saal auch der spektakulärste Gewölbekeller der Region, dezent Licht, schicke Möbel und Leuchten betonen das Ambiente. Sehr freundlicher Service, auch auf der Terrasse, beliebte Eventlocation.



„Berggasthaus Niedersachsen“: Aufgrund seiner schönen Lage im Grünen eine beliebte Location zum Feiern

## Gehrden

➤ E 11, S. 199

### Berggasthaus Niedersachsen

Köthnerberg 4,  
30989 Gehrden,  
Tel. 05108-31 01  
[www.berggasthaus-niedersachsen.de](http://www.berggasthaus-niedersachsen.de)

Do, Fr abends geöffnet,  
Sa, So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 17-34

☎ 📞 🍴 🍷 🌱 🚰

**KONZEPT:** Das schön gelegene Gasthaus im Grünen ist eine sehr beliebte Location für Feiern jeder Art. À-la-carte-Gerichte und Menü (auch vegane Angebote). Online reservieren!

**KÜCHE:** Klassische Teller mit hochwertigen Produkten. Vorweg Jakobsmuschel mit grünem Spargel, Zitrone und Haselnuss (€ 16,50), Nordseeesteinbutt mit Krustentierbéarnaise (€ 32). Veganes Angebot im Frühling: Sellerieschnitzel mit Morchelrahm, Gemüse und Bärlauchrisotto (€ 24).

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte verzeichnet 60 Positionen (Schwerpunkt Deutschland) und 15 werden offen ausgeschenkt..

**ATMOSPHÄRE:** Das Fachwerkhaus mit großem Garten bietet einen schönen Ausblick – drinnen sitzt man unter dunkler Holzdecke im gepflegten Landhausstil an weiß eingedeckten Tischen.

## Geisenheim

➤ D 21, S. 203

### Schlossschänke Schloss Johannisberg

OT Johannisberg, Schloss Johannisberg 1,  
65366 Geisenheim,  
Tel. 06722-960 90

[www.schloss-johannisberg.de/  
restaurant-schlossschaenke](http://www.schloss-johannisberg.de/restaurant-schlossschaenke)

Mi-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 28-33

☎ 📞 🍴 🍷 🌱 🚰

**KONZEPT:** Die „Schlossschänke“ mit der spektakulären Lage über dem Rheintal wird in der Regie von Henkell-Söhnlein, der Muttergesellschaft der Fürst von Metternich-Winneburg'schen Domäne Schloss Johannisberg geführt. Zu den hauseigenen Weinen und Sekten serviert die Küchencrew regionale Gerichte, zubereitet mit Produkten renommierter Lieferanten.

**KÜCHE:** Das Hauptaugenmerk der Köche richtet sich auf Gerichte, die zum Wein passen – wie Rheingauer Kräutersüppchen (€ 10,50), Wispertalforelle mit Blattspinat (€ 31,50) und Landgockelkeule mit Rieslingsauce (€ 33,50). Zum Start des Menüs locken Spargelrisotto mit geräucherem Wildlachs (€ 19), Linsensalat mit gebratenen Garnelen (€ 24,50) oder auch Carpaccio vom Weiderind mit Wildkräutersalat (€ 25).

# GELSENKIRCHEN

G

**GETRÄNKE:** Große Auswahl an Rieslingen, Spätburgundern und Chardonnays von der eigenen Weindomäne, sowohl offen wie in der Flasche. Daneben Sekte von Fürst Metternich.

**ATMOSPHÄRE:** Die legendäre Aussicht auf die Weinberge und den Rhein macht den unvergleichlichen Reiz des Restaurants aus. Im verglasten Wintergarten und auf der Terrasse genießen die Gäste Küche und freundlichen Service. Vor dem Haus: Weingarten mit Vesperkarte und Schoppenweinen.

## Gelsenkirchen

➤ B 13, S. 198

### Unverhofft

OT Erle, Middelicher Str. 72, 45891 Gelsenkirchen, Tel. 0209-773 90

[www.unverhofft.de](http://www.unverhofft.de)

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-42

☑️ 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**KONZEPT:** Casual-Dining-Restaurant im Golfclub Haus Leythe. Auch Nichtgolfer sind gern gesehene Gäste.

**KÜCHE:** Ansprechende Bistrogerichte, die auf gutem handwerklichen Niveau zubereitet werden. Durch eine dezente, sehr angenehme Schärfe gefiel die geeiste Suppe von Wassermelone und Romatome (€ 6,50), nebst Feta-Würfelchen im Glas serviert. Schön saftig schmeckte das akkurat gegarte Meerbarbenfilet mit schwarzer Limonenpasta (€ 24). Immer gut: die Spareribs aus dem Smoker (€ 18,90).

**GETRÄNKE:** Die kleine internationale Weinkarte darf noch wachsen.

**ATMOSPHÄRE:** Schickes Design und moderne Kunst erfreuen im Gasträum das Auge. An warmen Tagen lockt eine der schönsten Terrassen im Ruhrgebiet. Freundlicher Service.

## Gießen

➤ D 15, S. 199

### Hotel & Restaurant heyligenstaedt

OT Lahn, Aulweg 41, 35392 Gießen, Tel. 0641-460 96 50

[www.restaurant-heyiligenstaedt.de](http://www.restaurant-heyiligenstaedt.de)

Di, Mi, Sa abends geöffnet, Do mittags und

abends geöffnet, Fr mittags geöffnet

Hauptgerichte € 26-68

☑️ 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**KONZEPT:** Boutiquehotel und Restaurant haben Bettina und Markus Leidner 2012 mit viel modernem Chic in das historische Werkzeugfabrikgebäude implantiert. Inmitten der schlichten Industriekultur verwöhnt das Gastgeberpaar frei nach dem Motto „Choose happy“ mit international basierten Kreationen, zum Lunch nach der Mittagskarte, abends à la carte und mit zwei Menüs: „Veggie Menü“ (5 Gänge € 68) und „Heyco Menü“ (5 Gänge € 89).

**KÜCHE:** Vertraute Gerichte werden von Markus Leidner und seiner Mannschaft im „Retro Style“ abwechslungsreich interpretiert. Zum Beispiel Rindertatar mit Estragonschaum und Senfkaviar (€ 22) oder Seeteufel mit Safranrisotto und Zitronengrasschaum (€ 43). Bestens zubereitet



„Restaurant heyligenstaedt“: In der historischen Werkzeugfabrik wird man mit Lieblingsgerichten verwöhnt

auch Fenchel-Safran-Suppe mit Pinienkern-Dattel-Praline (€ 12) und Zucchini Blüten auf geröstetem Artischocken-Oliven-Ragout mit Paprikacreme (€ 24).

**GETRÄNKE:** Kenntnisreich zusammengestellte Karte mit mehr als 300 Positionen, darunter vor allem Rieslinge und Weißburgunder von deutschen Winzern, aber auch beste Rotweine aus Deutschland, Frankreich und Italien.

**ATMOSPHERE:** Zeitgemäßes, geschmackvolles Mobiliar schafft im Industrieambiente mit rohem Backstein und Designerleuchten eine entspannte Wohlfühlatmosfera für die Gäste.

### Knossos in der Pulvermühle

OT Lahn, Schlachthofstraße 3,  
35398 Gießen,  
Tel. 0641-638 27

www.knossos-giessen.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-40



**KONZEPT:** Im modernen, schicken Neubau von 2021 wird griechische und mediterrane Fischküche auf hohem Niveau.

**KÜCHE:** Petros Kamargiannis bietet eine große Bandbreite von klassisch griechischen Speisen wie aktuellen Trendgerichten. Bei den Vorspeisen etwa Kleinigkeiten wie „Melizana“, Auberginentatar mit Knoblauch und Petersilie, Feta und Brötchen (€ 7), „Taramas lefko“, weiße Fischrogencreme (€ 7,50). Das Vitello tonnato ist hier ein scharf angebratenen Thunfisch mit Radieschen und marinierten Schalotten (€ 19,50).

**GETRÄNKE:** Große Weinauswahl mit griechischen und deutschen Gütern, dazu Rosés und Champagner aus Frankreich.

**ATMOSPHERE:** Durchgestylte, lichtdurchflutete Räumen mit weißem Mobiliar, großen Außenterrassen und einer Lounge im Obergeschoss.

## Gnotzheim

➤ A 27, S. 204

### Gasthof Gentner

Spielberg 1, 91728 Gnotzheim,  
Tel. 09833-98 89 30

www.gasthof-gentner.de

Winter (ab Oktober): Fr-Sa abends, So mittags und abends geöffnet

Sommer (ab Mai): Do-Sa abends geöffnet



„Gasthof Gentner“: Zwiebelrostbraten vom dry-aged fränkischen Roastbeef – dazu ein Spielberger Vollbier

Hauptgerichte € 29-40



**KONZEPT:** Der fränkische Traditionsgasthof im Altmühltal unter der Leitung der beiden Schwestern Walburga Gentner und ihrer Schwester Maria Braun-Gentner hat sich den Werten von Slow Food verschrieben.

**KÜCHE:** Klassische regionale Küche mit Schwerpunkt auf saisonalem Gemüse. Die Karte ist überschaubar, bei den Hauptgerichten gibt es Tagesempfehlungen, auch mit einer vegetarischen Variante (ab € 20,80), vorweg steht etwa geräucherte Buttermakrele mit Senf-Dill-Sauce (€ 12,80) auf der Karte, als Abschluss ein Käseteller von der Schmalzmühle mit Birnen-Schalotten-Chutney (€ 10,50). Sonntags gibt es ein Menü zum Festpreis (zwei/drei Gänge € 29,50/33) sowie begleitende Menüs bei Veranstaltungen (sommerliches Theatermenü).

**GETRÄNKE:** Eigenes Bier „Spielberger Vollbier“, kleine Weinauswahl.

**ATMOSPHERE:** Herzstück ist die holzvertäfelte historische Stube, weitere Gäste finden in der Gelben und Blauen Stube sowie im Biergarten Platz. Herzlicher Service.

## Göttingen

➤ F 13, S. 199

### Intuu

OT Innenstadt, Berliner Str. 30, 37073 Göttingen,  
Tel. 0551-99 95 30

www.restaurant-intuu.de

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 10-35



**KONZEPT:** Legeres Grilllokal mit Nikkei-Küche im Hotel Freigeist.

**KÜCHE:** Sushi und Sashimi, Ceviche und Poké und Tempura – die Vielfalt der angesagten japanisch-peruanischen Fusionküche kommt hier auf die Tische. Die Reihenfolge legen die Gäste selbst fest, vieles lässt sich teilen. Überzeugend ist das vegetarische Tempura mit Rettich, Ingwer und Ponzu-Sauce (€ 11), erfrischen beim Hauptgang der leicht angegarte „Charred Tuna“ mit Rettich und Melone (€ 29).

**GETRÄNKE:** Viele Cocktails und Gins zum Aperitif, die Weinkarte mit europäischen Schwerpunkt mit vielen Offenen (€ ab 9/Glas 0,15 l). Große, ausführlich kommentierte Weinkarte mit namhaften Gütern. Auch mit Raritäten in der Magnum.

**ATMOSPHÄRE:** An kleinen dunklen Holztischen sitzt man vor Beton-, Holz- oder Steinwänden – der Blick geht durch große Glasfenster raus in den Innenhof. Der raue Stil passt zum jungen Hotel.

## Greifswald

➤ D 8, S. 197

### Natürlich Büttners ●●

OT Innenstadt, Rakower Str. 9, 17489 Greifswald, Tel. 03834-887 07 37

www.natuerlich-buettners.de

Di-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 8-28



**KONZEPT:** Kleines Bistro mit Manufaktur-Verkauf im Eingangsbereich des pommerschen Landesmuseums. Gerichte à la carte und als Menü in drei Gängen (€ 48), Frühstück ab 9.30 Uhr. Freitag und Samstag gibt es abends ein Überraschungsmenü.

**KÜCHE:** Antje und Ines Büttner überlassen das Tagesgeschäft mittlerweile ihrem eingespielten Team. Angeboten werden Hausklassiker wie Spaghetti Carbonara (€ 19) oder die Garnelenbratwurst (€ 14). Geschmorte Lammkeule wird mit Kapern, Karottenpüree, Stängelkohl und Brunnenkresse gereicht (€ 24). Als süßer Abschluss in der kühlen Jahreszeit Zitrusfruchtterrine mit Honigkuchen (€ 10).

**GETRÄNKE:** Deutsche Weine zu fairen Preisen, alle auch per Glas.

**ATMOSPHÄRE:** Weißer Kalksteinboden, anthrazitfarbene Polsterstühle, zwischen den Tischen stehen Regale mit selbst gemachten Saucen, Säften, Konfitüren zum Verkauf. Auch eigener Gin, Pralinen, Käse.

## Hamburg

➤ F 4, S. 195

### [Stamm]Tisch ●●

OT Winterhude, Mühlenkamp 54, 22303 Hamburg, Tel. 040-30 95 30 30

www.stammtisch-restaurant.de

Di-Fr mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-45



**KONZEPT:** Mitten in Winterhude befindet sich das legere Restaurant mit wechselndem À-la-carte-Angebot und Mittagstisch.

**KÜCHE:** Hier stehen die Produkte im Fokus, sowohl beim Mittagstisch als auch abends überzeugen die Gerichte. Tatar vom Heiderind mit Brot (ab € 18,50) steht genauso auf der Karte wie geschmorte Rote Bete mit Salsa verde und Salzzitrone (ab € 12,50) und Nordsee-Seeteufel mit Sobrasada und Spitzpaprika (ab € 23,50). Alle Gerichte gibt es auch als kleinere Version.

**GETRÄNKE:** Gute Auswahl an europäischen Weinen, dazu eine eigene kleine Aperitifkarte.

**ATMOSPHÄRE:** Großformatige Kunst an den Wänden, reduziertes Interieur und gedeckte Farben, dazu ein gut gelaunter und professioneller Service. Im Sommer kann man draußen sitzen.

### Berliner Bahnhof ●●

OT Altstadt, Deichtorstr. 1-2, 20095 Hamburg, Tel. 040-20 98 23 92

www.berlinerbahnhof.com

Di-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 14-30



**KONZEPT:** Bistro-Bar-Location an den Deichtorhallen (Museum für moderne Kunst) – von morgens bis spät abends geöffnet.

**KÜCHE:** Inspiriert von einer italienischen Tagesbar stehen viele Kaffees, für mittags Salat und ein Pastagericht, etwa Spaghetti amatriciana mit Tomaten, Chili, Pancetta und Pecorino (€ 16,50), bereit. Abends geht es im mediterranen Stil weiter mit Grüner Gazpacho mit Garnelen und

Croûtons (€ 9), Kräutercrêpe mit Ziegenkäse, Zwiebelconfit und Rucola (€ 15,50) und in der Saison mit hausgemachten Tagliatelle, frischem Trüffel und Pecorino (€ 22,50). „Kleine Brote“, etwa mit Bergkäse oder Tatar (5,50-6,50) für zwischendurch.

**GETRÄNKE:** Cocktails und Aperitifs wie ein Watermelon Negroni. Weinauswahl mit namhaften Winzern aus Deutschland, Italien und Frankreich.

**ATMOSPHERE:** Im schick gestylten, großzügigen Ambiente und an der Bar kehren Museumsbesucher, Touristen und Hamburger gern ein. Terrasse.

**Brechtmanns Bistro** ◆◆

OT Eppendorf, Erikastr. 43, 20251 Hamburg, Tel. 040-41 30 58 88

[www.brechtmanns-bistro.de](http://www.brechtmanns-bistro.de)

Mi-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-52



**KONZEPT:** Legeres Bistro, puristisch-modern gestaltet, von einem jungen Gastronomen-Paar.  
**KÜCHE:** Norddeutsche und asiatische Gerichte, kein Mix! Man startet etwa mit Thai Fish Cakes mit Sweet Chili Sauce und Gewürzsalat (€ 14) oder Tatar vom Rinderfilet (von Hand geschnitten) mit Kapern und Röstbrot (€ 17). Zum Hauptgang ein sehr aromatisches Gemüse-Thai-Curry (€ 20), das sich mit weiteren Zutaten ergänzen lässt. Für die halbe Oldenburger Ente mit Beilagen muss man tiefer in die Tasche greifen (ab € 48).



„Brechtmanns Bistro“: Eine besondere Empfehlung ist die Oldenburger Ente mit Beilagen

**GETRÄNKE:** Gute Weinauswahl mit europäischem Schwerpunkt, elf gibt es glasweise.

**ATMOSPHERE:** Mehrere Räume, die hell und leicht asiatisch eingerichtet sind. Kleine Terrasse. Beliebt bei den Eppendorfer Nachbarn.

**Casse-Croûte** ◆

OT Neustadt, ABC-Straße 44-46, 20354 Hamburg, Tel. 040-34 33 73

[www.casse-croute.de](http://www.casse-croute.de)

Mo-Fr mittags und abends geöffnet, Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 23-64



**KONZEPT:** Alteingesessenes Restaurant im französischen Bistrostil, das vor einem Jahr in neue Räume in der ABC-Straße gezogen ist. Das versierte Team ist geblieben.

**KÜCHE:** Der Spirit ist französisch im legeren, gemütlichen Ambiente. Aus der Küche kommen norddeutsche, französische und international inspirierte Gerichte. Vorweg etwa Thunfisch-Tatar mit Süßkartoffelcreme, Wakame-Algen und Wasabinüssen (€ 20) oder Rinder-Tatar, klassisch mit Crème fraîche und Pommes frites (€ 24). Bei den Hauptgerichten haben Gäste die Wahl zwischen Königsberger Klopse (€ 21/24), geschmorten Kalbsbäckchen (€ 36) und „Moules frites“, Miesmuscheln aus Dänemark mit Pommes frites (€ 26).

**GETRÄNKE:** Große Weinauswahl (150 Positionen) mit besonderen Magnumflaschen.

**ATMOSPHERE:** Die neuen, modernen Räume im zentral gelegenen und doch ruhigen ABC-Forum verströmen mit blanken Holztischen weiterhin französisches Flair. Neu ist die große Terrasse für den Sommer.

**Cornelia Poletto** ◆◆◆

OT Eppendorf, Eppendorfer Landstr. 80, 20249 Hamburg, Tel. 040-480 21 59

[www.cornelia-poletto.de](http://www.cornelia-poletto.de)

Di-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 29-36



**KONZEPT:** In edlem Bistroambiente serviert Küchenchef Robert Stechmann mediterrane Gerichte nach den Qualitätsvorgaben seiner



„Cornelia Poletto“: edles Bistrotambiente, mediterrane Küche und italienische Weine im schicken Eppendorf

Patronin Cornelia Poletto. Neben mehr als einem Dutzend Gerichten à la carte gibt es auch ein „Menu Degustazione“ mit 4-8 Gängen (€ 79-170).

**KÜCHE:** Oft italienisch inspiriert, manchmal auch internationaler, offeriert das Poletto-Programm Altbekanntes wie Gillardeau-Austern mit Schalot-tenvinaigrette (Stück € 7), Pappardelle mit Kaninchenragout (€ 28) und – ewiger Standard – Maisstubenküken mit Conny’s Curry Champion Dip (€ 29). Immer eine Verlockung: Antipasti alla famiglia (€ 80) mit Carpaccio, Fonduta verde, Tatar vom Irish Beef, Vitello tonnato, Führer Miesmuscheln mit Chili Mafiosi und Black-Tiger-Garnelen mit Limetten-Aioli.

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit mehr als 100 Positionen. Italien steht im Mittelpunkt, aber auch gute deutsche Winzer sind vertreten.

**ATMOSPHÄRE:** Das kräftig aufgefrischte Interieur bietet den Gästen mehr Freiraum zwischen den Tischen und mehr Genuss im modern-eleganten Ambiente. Stets präsent: der aufmerksame, sehr freundliche Service. Sommers gibt es auch ein paar Freiluft-Plätze vor dem Ecklokal.

### Das Granat

OT Ottensen, Ottenser Hauptstr. 32,  
22765 Hamburg,  
Tel. 040-39 90 80 38  
www.dasgranat.de  
Mo-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 21-30



**KONZEPT:** Junges, lässiges Restaurant und Bar im Szenestadtteil Ottensen.

**KÜCHE:** Saisonal und regional, dabei kreativ interpretiert. In farbigen Schalen kommen etwa Ziegenkäse vom Hof Bachenbruch Radicchio, Cashew, Grapefruit (€ 17), konfierter Eismeer-saibling in Heilbutt-Nage mit Erbse und Radieschen (€ 19) und im Hauptgang Schaufel vom Holsteiner Ochsen mit Maiscreme, gebackene Zwiebel und Liebstöckelmayo (€ 30). Alles liebevoll angerichtet in kleinen Portionen.

**GETRÄNKE:** Die Bar lädt zu selbst kreierten Cocktails, zum Aperitif und zum Absacker. Ambitionierte Weinauswahl, der Service berät kundig.

**ATMOSPHÄRE:** Innen und außen dunkles Holz, im Restaurantraum sorgen die Fensterfront und dezente Leuchten für passendes Licht.

### Der erdbeerfressende Drache

OT Altstadt, Alsterufer 3, 20354 Hamburg,  
Tel. 040-69 65 72 99

www.dererdbeerfressendedrache.de

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-23



**KONZEPT:** Neuer Standort des erfolgreichen Pop-ups mit kreativen kleinen Tellern. À la carte und Menü im Omakase-Stil (auch vegetarisch).

**KÜCHE:** Thorsten Gillert hat mit seinem Konzept einen ganz eigenen Stil kreiert: vier Komponenten, in unterschiedlichen Texturen ergeben ein Gericht. Fisch, Fleisch, Gemüse, Früchte, Kräuter

und Blüten werden munter kombiniert – etwa beim dänischen Lachs (gebeizt), mit weißem Spargel (mariniert), Forellenkaviar (gebeizt) und Holunderblüten (€ 18) oder bei der hocharomatischen Makrele (gebraten) mit Rettich und Rübchen (eingelegt und püriert), Ingwer (Sauce) und Pak-Choi (gedämpft; € 18).

**GETRÄNKE:** Der Schwerpunkt der stets wechselnden Weinkarte liegt auf Bioweinen, gerne von kleineren Gütern.

**ATMOSPHERE:** In die ehemaligen Räume der „Guten Botschaft“ von Tim Mälzer ist der „Drache“ eingezogen. Im loftartige Innenraum steht die offene Küche im Mittelpunkt, lose, im großzügigen Abstand verteilt sind die blanken Holztische. Von den Tischen draußen hat man Alsterdirektblick.

### Dim Sum Haus

Kirchenallee 37, 20099 Hamburg,  
Tel. 040-280 23 12

www.dimsumhaus.com

Mo-Fr mittags und abends geöffnet,

Sa, So abends geöffnet

Hauptgerichte € 14-36



**KONZEPT:** Das in dritter Generation geführte chinesische Restaurant gegenüber des Hauptbahnhofs ist bekannt für seine Dim-Sum, die authentisch zubereitete Peking-Ente und kantonesische Spezialitäten. Täglich mittags und abends geöffnet – Reservierung empfohlen.

**KÜCHE:** Chinesische Dim-Sum-Meister formen täglich in Handarbeit mehr als 30 Sorten Teigtaschen, für die es eine separate Karte gibt, grandios sind etwa die „Xiao Long Bao“ mit Ibéricofleisch und Brühe, dazu Essig-Dip (€ 8), oder „Har-Gau“ mit Garnelen-Bambus-Füllung im durchscheinenden Teig (€ 8,50). Dazu kommen mehrere Menüs, darunter ein Pekingenten-Menü für zwei Personen (€ 49 pro Person). Die kantonesische Grillkunst Siu-laap („geröstetes Fleisch“) zeigen die Köche bei „Cha Siu“ etwa, rötlich glänzendes Schweinefleisch, dabei werden Trocknungstechniken mit Marinaden kombiniert, die Fleischstücke in bauchigen Öfen saftig gegart und geröstet.

**GETRÄNKE:** Kleine internationale Weinkarte.

**ATMOSPHERE:** Der Interior Designer Tháí Công hat einen elegant-authentischen Mix geschaffen mit Holzschnitzereien, skulpturalen Vasen und einer Drachentapete in Gold und Bordeaux.

### el local

OT Nienstedten, Elbchaussee 477,  
22587 Hamburg,  
Tel. 040-86 37 42

www.el-local.de

Di-Fr abends geöffnet, Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 5-14



**KONZEPT:** Café und Restaurant auf dem Gelände des Tennisclubs Blankenese direkt am Hirschpark gelegen.

**KÜCHE:** Spanische Tapas (€ 5-8) stehen auf der großen Schiefertafel – das Betreiberpaar lebt seine kulinarische Liebe zur Iberischen Halbinsel gekonnt aus. Hier ist alles hausgemacht, gern mit Biozutaten – etwa maurische Fleischspießchen Biohühnern, Linsensalat mit Lammwürstchen, gratinierter Ziegenkäse mit Zwiebelconfit, gefüllte Piquillo-Paprika und geräucherte Sardinen auf Röstbrot mit scharfer Tomatensalsa. Nachmittags selbst gebackener Kuchen, ausschließlich aus Dinkelmehl.

**GETRÄNKE:** Kleine spanisch geprägte Weinauswahl.

**ATMOSPHERE:** Am Rande des Hirschparks idyllisch gelegen. Heller, freundlicher skandinavischer Stil im Gastraum, große Gartenterrasse.

### Gallo Nero

OT Winterhude, Sierichstr. 46,  
22301 Hamburg,

Tel. 040-27 09 22 29

www.gallo-nero.net

Mo-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 28-35



**KONZEPT:** Etablierte Adresse für feine italienische Küche mit großer Weinauswahl. Separater Alimentari mit Tagesgerichten und Feinkost.

**KÜCHE:** Gastgeber Corrado Falco bindet immer mehr die nächste Generation ein, um die Betrieb weiterzuführen. Italienische Klassik wird hier in ebenso klassischen Ambiente geboten – das Carpaccio wird mit Fleisch vom Piemontesischen Fassona-Rind gemacht und mit Rucola und gehobeltem Parmesan serviert (€ 16,90), der Wolfsbarsch gart in der Salzkruste (€ 29,80). Den Status eines Signature Dishes haben die hausgemachten feinen Bandnudeln in der Parmesanwaffel mit Trüffeln.

# HAMBURG

H

**GETRÄNKE:** Die Weinauswahl umfasst 200 Positionen mit vielen Prestige Flaschen. Offene sind ab € 12 pro Glas (0,2 l) zu haben.

**ATMOSPHERE:** Weinkistenplatten, Weinregale und Kunst schmücken die Wände, große Fenster geben den Blick in den Garten frei. Viele Stammgäste – auch zum Businesslunch.

## Henriks ●●

OT Rotherbaum, Tesdorpfstr. 8, 20148 Hamburg, Tel. 040-288 08 42 80

www.henriks.cc

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-108

☑️ 🍷 🍸 🍴 🍷

**KONZEPT:** Stylishes Restaurant nahe dem Damm-torbahnhof in ruhiger Lage. Großes À-la-carte-Angebot. Bar.

**KÜCHE:** Viele Vorlieben und Geschmäcker werden bedient – von Austern, Steaks und Kaviar bis Salatvariationen und Pasta. „Salat Henriks“ besteht aus Wildkräutern, Blattsalaten, Chicorée, Radieschen und Nüssen mit French Dressing (€ 16), das Tataki (ganz kurz angebraten) vom schottischen Lachs wird mit Yuzusauce, Ingwer, Wakame-Algensalat, Wasabi-Dip und Tobikko-Kaviar serviert (€ 26). Im Hauptgang Oktopus mit Limette, Kapern, Oliven und Meerfenchel (€ 29). Für Vegetarier gibt's Tempura mit Gemüse aus den Vierlanden mit Sweet-Chili-Melonendip und Yuzu (€ 22). Steak-Karte mit vielen Beilagen.

**GETRÄNKE:** Umfangreiche Weinauswahl im begehbaren Weinklimaschrank, Champagner – Cocktails und Aperitifs von der Bar.

**ATMOSPHERE:** Licht und modern designt mit bodentiefen Fenstern und großformatigen Fotos, verströmt das Restaurant elegantes und zugleich entspanntes Flair.

## Hygge ●●

OT Groß Flottbek, Baron-Voght-Straße 179, 22607 Hamburg,

Tel. 040-82 27 41 60

www.hygge-hamburg.de

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 29-45

☑️ 🍷 🍸 🍴 🍷

**KONZEPT:** Modernes Landhaus im trendigen Skandinavien-Look. À-la-carte, Menüs und Sharing-Angebote. Bar.



## „Hygge“: saisonal und regional die Küche, skandinavisch-gemütlich das Design

**KÜCHE:** Saisonal, regional – immer kreativ interpretiert. Von der eigenen Farm kommen die Zutaten für den Salat mit eingewecktem Gemüse, Kernöl und Sonnenblumenkernen (€ 18). Zur Brunnenkressschaumsuppe passen Onsenei und Quinoa (€ 9). Den lauwarmen Oldenburger Saibling mit Kaviar-Beurre-blanc, Blattspinat und Sauerteig gibt es in zwei Größen (€26/39).

**GETRÄNKE:** Große Barkarte mit Cocktails, Whisky, Rum. Kleine Weinauswahl aus Europa im Offenausschank. Sommelier Lennart Wenk hat eine fulminante Karte mit besonderen Flaschen zusammengestellt.

**ATMOSPHERE:** Ledersessel, Felle, dicke unbehandelte Balken – so sieht der Hygge-Stil aus. In der Mitte ein Kamin. Im großen, hohen Raum kann es laut werden, wenn die großen runden Tische mit Friends & Family belegt sind. Schöner Garten.

## Jing Jing ●

OT Eimsbüttel, Waterloohein 7,

22769 Hamburg,

www.jing-jing.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-20

☑️ 🍷 🍸 🍴 🍷

**KONZEPT:** Lässiges Bar-Restaurant in einem Hinterhof mit moderner Thaiküche.

**KÜCHE:** Vorweg passt etwa ein Rindertatar mit thailändischer Gewürzpaste, Cashews und Thai-Kräutern (€ 15,90), einen schönen Biss hat der dry-aged Hamachi aus Dänemark mit Nam-Prik-



Sauce, Minze und Koriander (€ 16,60). Viel Wumms haben die gebratenen Meeresfrüchte mit frischem grünem Pfeffer Meeresfrüchte (€ 18,60), Veganer werden glücklich mit gebratener Aubergine mit Thai-Basilikum und hausgemachter veganer Fischsauce (€ 14,60).

**GETRÄNKE:** Kleine, hauptsächlich deutsch orientierte Weinkarte. Viele Cocktails an der Bar.

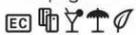
**KONZEPT:** Lichterketten und ein Leuchtschriftzug kennzeichnen außen die schuppenartige Location. Drinnen schmücken viele Lampen den Raum, man nimmt an Holztischen Platz und wird freundlich geduzt. Je später der Abend, desto lauter die Musik.

**Kleine Brunnenstrasse 1** ●

OT Ottensen, Kleine Brunnenstraße 1, 22765 Hamburg, Tel. 040-39 90 77 72

www.kleine-brunnenstrasse.de

Di-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 25-36



**KONZEPT:** Beliebter Nachbarschaftstreff – Andreas Steinwandt gehörte zu den Pionieren für feine saisonal und regional orientierte Küche. À la carte und als Überraschungsmenü (€ 52-72). Winzerabende, Olivenöl-Tastings, Workshops und Olivenöl-Menüs.

**KÜCHE:** Kleine Karte mit norddeutsch geprägten Gerichte der Saison mit neuem Twist, etwa Erbsensüppchen mit Minze, gezupfter Rauchforelle und Croûtons (€ 14,50), danach vielleicht gerösteten Blumenkohl mit Jaipur-Curry, Chili und Tahini-Joghurt (€ 25,80) oder ligurischen Fisch-

eintopf mit gebratenen Garnelen, Röstbrot und Sauce rouille (€ 32,50).

**GETRÄNKE:** Die Weinauswahl (70 Positionen) besteht fast ausschließlich aus Bioweinen und Abfüllungen kleiner Betriebe.

**ATMOSPHÄRE:** Im kleinen bistroartigen Raum sitzt man in fröhlichen Runden (kann etwas laut werden), draußen warten im Sommer einige Tische vor dem grün bewachsenen Eingang.

**Le Plat du Jour** ●●

OT Altstadt, Dornbusch 4, 20095 Hamburg, Tel. 040-32 14 14

www.leplatdujour.de

Mo-So 12-22

Hauptgerichte € 22-31



**KONZEPT:** Alteingesessenes französisches Bistro in original erhaltenem Ambiente.

**KÜCHE:** Das „Plat du Jour“ von Patron Jacques Lemerrier ist Kult. Wer authentische Bistrotgerichte schätzt wie Duo de Terrine Maison (hausgemachte Pastete) (€ 16,90), gebratene Blutwurst (Boudin noir), Nieren in Dijonsensauce und vor dem Dessert einen Käseteller – der ist hier richtig. Keine Kompromisse, kein Schnickschnack!

**GETRÄNKE:** Rein französische Karte mit Blancs, Rouges und Rosé – offen (ab € 9/0,2 l) und in der Flasche.

**ATMOSPHÄRE:** Wie in Frankreich mit alter Holzvertäfelung, Spiegelwand und Fliesenboden, darauf weiß eingedeckte Tische. Routinierter, teils französischer Service. Sommerterrasse.

**Lenz Restaurant** ●●

OT Duvenstedt, Poppenbütteler Chaussee 3, 22397 Hamburg,

Tel. 040-60 55 88 87

www.restaurant-lenz.de

Mo, Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-35



**KONZEPT:** Regional orientiert mit Anspruch am nördlichen Stadtrand von Hamburg.

**KÜCHE:** Patron Leslie Himmelheber variiert die Traditionsgerichte aus dem Norden ganz behutsam, die Qualität der Produkte steht im Mittelpunkt, etwa bei Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei als Vorspeise (€ 10,50). Den Status eines Hausklassikers hat der mediterran inspi-

rierte Teller „Salat Land & Meer“ mit Riesengarnele, Rinderfilet (€ 19,50). Saftig und mürbe sind die geschmorten Kalbsbäckchen mit cremiger Polenta, Spitzkohl und Salzkirschen (€ 34,50).

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte bietet gute Namen aus Deutschland und eine kleine Auswahl aus Frankreich, Italien und Übersee. 11 Offene (ab € 10/0,2 l).

**ATMOSPHÄRE:** Das modern eingerichtete Restaurant nebst Wintergarten ist hell und licht und wirkt mit viel Holz (Möbel, Bar, Fußboden) trotzdem gemütlich.

### Nil

OT St. Pauli, Neuer Pferdemarkt 5, 20359 Hamburg, Tel. 040-439 78 23

www.restaurant-nil.de

Mi-Mo abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-36



**KONZEPT:** Legeres Restaurant im Stadtteil St. Pauli mit wechselndem À-la-carte-Angebot und einem Menü mit fünf Gängen.

**KÜCHE:** Saisonale Zutaten spielen in der mediterranen Regionalküche eine große Rolle. Irische Felsenauster (€ 3,50/St.) wird mit gut abgeschmeckter Vinaigrette serviert, Bohnenpüree kommt mit gebratener San-Marzano-Tomate und Sauerampfer (€14,50), und als Hauptgang gibt es Brust und Keule vom Beelitzer Huhn mit Kartoffelterrinen und Pfifferling-Rahmsauce (€ 29). Gebratene Artischocken mit Spinat und hausgemachten Zitronengnocchi (€ 22) ist eines der veganen Gerichte.

**GETRÄNKE:** Fair kalkulierte Weinkarte, auf der sich sowohl Klassiker als auch Newcomer finden.

**ATMOSPHÄRE:** Im Sommer sind die besten Plätze auf der Terrasse oder direkt vor dem Restaurant, innen herrscht angenehme Bistroatmosphäre. Besondere Plätze gibt es auf der Galerie mit Blick auf die Bar von oben.

### Nomad Restaurant Hamburg

OT Rotherbaum, Alsterufer 1, 20354 Hamburg, Tel. 040-84 60 90 02

www.nomad-restaurant.de

Mo-Fr abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-40



**KONZEPT:** Restaurant im Lounge-Stil mit Bar direkt an der Alster gelegen mit japanischer Fusion-Küche. Mittags geöffnet, beliebter After-Work-Treff.

**KÜCHE:** Spicy Edamame (Sojabohnenkerne) mit Togarashi-Pfeffer und Nori-Algen-Flakes (€ 10) passt zum Aperitif, als Vorspeise Beef Tatar mit Mizuna-Salat, confiertem Eigelb, Umeboshi (Salzpfleume), Kaviar und Papadam-Fladen (€ 20). Das Secreto vom Ibérico-Schwein mit Yakiniku-Zwiebeln und Aioli vom schwarzem Knoblauch (€ 26) lässt sich auch teilen. Auswahl an Sashimi, Nigiri und Rolls.

**GETRÄNKE:** Große Champagner- und Cocktaulauswahl, Weinkarte mit europäischem Schwerpunkt.

**ATMOSPHÄRE:** Innen wurde die Decke schwarz gestrichen, Sitzbänke und Stühle im sind mit hellem Samt bezogen, filigrane Kronleuchter gehören dazu. Die LED-Wand hinter dem Bartresen und beleuchtete Weinregale sorgen für weitere Effekte. Terrasse mit Loungemöbeln.

### Paolas Bar & Deli

OT Eppendorf, Goernestraße 1, 20249 Hamburg, Tel. 040-46 00 27 40

www.cornelia-poletto.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 10-30



**KONZEPT:** Direkt zwischen Cornelia Polettos Restaurant und ihrer Kochschule befindet sich ihre Weinbar, die sie nach ihrer Tochter benannt hat. Zum Wein gibt es die passenden Gerichte in lässiger Atmosphäre.

**KÜCHE:** Italienisch inspiriertes Barfood in großer Auswahl. Pinsa (kleine Sauerteig-Pizza) mit Lachs und Kaviar (€ 15,50), BBQ Spareribs (€ 16,50) oder Rindercarpaccio mit Salz-Pistazien (€ 17,50) stehen auf der Karte. Italo-Fritten mit Basilikum Mayo (€ 7,50) dürfen natürlich nicht fehlen, genauso wie Sardinien-Crostini mit eingelegten Zwiebeln (€ 15). Durchweg sind alle Gerichte von hoher Qualität und handwerklich sehr gut zubereitet.

**GETRÄNKE:** Wein und frisch gemixte Drinks gibt es am schönen Marmortresen.

**ATMOSPHÄRE:** Stilvolle Einrichtung, lebhaftes Ambiente – fühlt sich an wie in Italien.

### petit bonheur

OT Neustadt, Hütten 85-86, 20355 Hamburg, Tel. 040-33 44 15 26

www.petitbonheur-restaurant.de

Mo-Fr mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-62

☒ ☒ M \* Y I U

**KONZEPT:** Patron Ergün M. Uysal führt sein Restaurant mit Erfolg – französisches Flair im Brasserie-Stil und liebenswürdige Gastfreundschaft.

**KÜCHE:** Brasserie-Standards wie Fines-de-claire-Austern mit Schalottenvinaigrette (Stück € 4), Jakobsmuscheln mit Belugalinsen (Stück € 7) und Lyoner Wurst vom Grill mit Sauerkraut (€ 19). Feine französische Cuisine bei den Hauptgerichten genießen: Steinpilz-Ravioli mit Comté (€ 36), Elsässer Sauerkraut mit Boudin noir (€ 33) oder gar dry-aged Filet de Bœuf „Café de Paris“ mit Sauce béarnaise (€ 62).

**GETRÄNKE:** Deutsche und französische Anbaugebiete sind auf der Karte mit renommierten Weinen vertreten.

**ATMOSPHÄRE:** Originalgetreuer kann das Ambiente auch in einer Pariser Brasserie nicht sein: Riesige Propeller und Kronleuchter unter der Decke fächeln die Luft, dazu Spiegel an den weinroten Wänden. Hier fühlen sich Neulinge ebenso wohl wie die Stammgäste. Aufmerksamer Service.

**Poletto Winebar** ♦

OT Eppendorf, Eppendorfer Weg 287,

20251 Hamburg,

Tel. 040-38 64 47 00

www.poletto-winebar.de

Mo-Fr mittags und abends geöffnet,

Sa, So abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-39

☒ ☒ M \* Y I U

**KONZEPT:** Große Weinbar mit italienischer Küche von Sommelier Remigio Poletto.

**KÜCHE:** Als Einstieg und zum Teilen empfiehlt sich die Etagere mit Schinken, Salami, Mortadella (€ 34). Danach etwa Leber auf venezianische Art (mit Tropea-Zwiebeln; € 29,50) oder eine Tagliata vom Dry-aged-Steak von der Metzgerei „vizenmurr“ aus Bayern (€ 39). Pizza gibt es auch, zum Beispiel mit junger Salami aus dem Veneto (€ 16,50)

**GETRÄNKE:** Die Auswahl ist groß und ruft selbstbewusste Preise auf. Auf die Empfehlungen von Remigio Poletto ist Verlass.

**ATMOSPHÄRE:** Die große Weinbar ist ein beliebter Treff – in den stuckverzierten, hohen Räumen, an der Bar, auf der Terrasse ist immer Betrieb und gute Stimmung.

**Restaurant Félix** ♦♦

OT Nienstedten, Rupertistr. 26, 22609 Hamburg,

Tel. 040-53 75 19 21

www.felix-restaurant.com

Di-Fr abends geöffnet,

Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 28-44

☒ ☒ M \* Y I U

**KONZEPT:** Legeres, junges Bistro mit klassischer französischer Küche. Im Menü (€ 111) und à la carte.



„Poletto Winebar“: In dem beliebten Treff genießen Gäste zu den guten Weinen italienische Klassiker

**KÜCHE:** Félix Bechtolf hat in „Jacobs Restaurant“ bei Thomas Martin gelernt und seinen Stil in französischen Spitzenhäusern perfektioniert. Von bestem Handwerk zeugen Pâté en croute (Pastete im Teigmantel) mit Foie-gras-Stückchen und kleinem Salat (€ 24), zart-schmelzender gebackener Kalbskopf mit Sauce Remoulade (€ 30) und vor allem die samtige Bouillabaisse mit Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln und Gambas (€ 42).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit französischem Fokus (40 Positionen, 10 per Glas).

**ATMOSPHÄRE:** In der neu gestalteten Villa nahe der Elbchaussee nimmt man drinnen im puristisch modernen Ambiente an kleinen Holztischen Platz, draußen im Kiesgarten wird im Sommer eingedeckt. Hier verweilt man auch gern für Aperitifs und Digestifs.

### Restaurant Klinker

OT Harvestehude, Schlankreye 73,  
20144 Hamburg,  
Tel. 040-35 70 14 35  
www.restaurant-klinker.de

Mo-Fr abends geöffnet  
Hauptgerichte € 15-22



**KONZEPT:** Hier wird auf Nachhaltigkeit geachtet, ohne dogmatisch zu sein, ein legeres Restaurant für einen geselligen Abend.



„Klinker“: Grilled Cheese Sandwich mit Sauerkraut – dazu passt ein Glas Wein von der interessanten Karte

**KÜCHE:** Alle Gerichte können geteilt werden, weshalb auch keine Vorspeisen auf der Karte stehen. Ob Spitzkohl mit Champignons, Senfsaat und Nussbutter (€ 16), Grilled Cheese Sandwich mit Sauerkraut (€ 17) oder Fried Chicken „Klinker-style“ (€ 22) – alles kommt aus der Region und ist auf den Punkt zubereitet. Es lohnt sich, mit mehreren die Karte durchzuprobieren und so die Bandbreite der Küche zu entdecken.

**GETRÄNKE:** Biodynamische Weine bilden den Kern der Weinkarte, auch Newcomer der Weinszene finden sich hier.

**ATMOSPHÄRE:** Entspannt und freundlich ist das Ambiente. Die Gäste sitzen an blanken Holztischen, und der Service ist charmant und mit Humor.

### Restaurant Stüffel

OT Eppendorf, Isekai 1, 20249 Hamburg,  
Tel. 040-60 90 20 50  
www.restaurantstueffel.de

Mi-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 26-44



**KONZEPT:** Modern interpretierte regionale und mediterrane Gerichte im gläsernen Restaurant direkt am Isebekkanal.

**KÜCHE:** Ondrej Kovar kommt aus der Spitzenküche und hat mit seinem Team einen Ort für unkomplizierten Genuss geschaffen. Für seinen Stil steht etwa das „Hirschtello“ mit Kapern und Wildkräutersalat (€ 18) und die Gurkenkaltschale mit Buttermilch, Pastrami und Gin (€ 12). Merguez werden mit Aligot (Kartoffel-Käse-Püree), Wachsbohnen und sämiger Jus serviert (€ 29). Blutorange mit Macadamia, Hafer und Buttermilch (€ 13) ist ein frischer, leichter Abschluss.

**GETRÄNKE:** Große Weinauswahl mit 1000 Positionen und dem Schwerpunkt auf Deutschland und Frankreich – separate Weinbar für Events und Veranstaltungen.

**ATMOSPHÄRE:** Innen lichtdurchflutet und zeitgemäß aufgefrischt im Industriestil. Wunderbar ist die große Terrasse.

### Stock's Restaurant

OT Poppenbüttel, An der Alsterschleife 3,  
22399 Hamburg,  
Tel. 040-611 36 20

www.stocks.de

Di-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 12-48



**KONZEPT:** Das stylische Restaurant im Norden Hamburgs fährt zweigleisig: norddeutsche Küche sowie asiatisch inspirierte Teller. Mittagstisch. Eventlocation „Jagdhütte“.

**KÜCHE:** Heiko Stock bietet Sashimi, Sushi-Rollen und Tempura sowie beliebte Standardgerichte. Sein Stil ist üppig, gerne angereichert mit Trüffel, mit vielerlei Zutaten bei den Sushirollen wie „Heiko’s Hot Crazy“, mit Lachs, Tunfisch, Crabmeat, Gurke, Avocadocreme und Lauch, kurz frittiert, mit Spicy Mayo und Teriyaki-Dip wie (€ 17). „Vitello Spezial“ kommt ohne Kalb aus, dafür liegen rohe Thunfischscheiben in Thunfischsauce, dazu zwei frittierte Garnelen (€ 19). Im Hauptgang stehen etwa Hamburger Pannfisch und Zander auf Rahmsauerkraut zur Wahl (je € 29,50). Beliebte Fleischgerichte: Currywurst mit Trüffelpommes (€ 12), Surf & Turf-Burger (€ 26).

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte umfasst 115 Positionen mit immer neuen Tagesempfehlungen.

**ATMOSPHÄRE:** Die Gasträume im idyllischen Reetdachhaus sind dunkel gestylt mit einigen Goldakzenten, Highlight ist die große Terrasse mit unverbautem Blick in den Wald.

### The Lisbeth

OT Altstadt, Deichstr. 32, 20459 Hamburg,

Tel. 040-36 09 67 67

[www.cantinepapalibeth.de](http://www.cantinepapalibeth.de)

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 28-59



**KONZEPT:** Norddeutsche Küche mit modernem Twist – guter Lunch, gute Fischbrötchen. Abends ambitionierter und hochpreisiger.

**KÜCHENSTIL:** André Stolle hat dazu beigetragen, die historische Deichstraße kulinarisch aufzuwerten. Mit Lieblingsgerichten zum Mittag wie Radichio-Risotto mit Birne, Salbei und Gorgonzola (€ 11), hausgeräuchertem Forellenfilet mit Dillgurken und Stampfkartoffeln (€ 13) und Wiener Saftgulasch mit Spätzle (€ 13). Beliebt sind die Fischbrötchen, etwa das „Bremer“ mit Fischfrikadelle und Senf-Kraut-Salat. Abends stehen Fish & Chips de luxe auf der Karte mit doppelt frittierten Pommes und Trüffel-Ponzu-Remoulade (€ 28), der Fisch des Tages kommt mit Garnelenkrapfen, Blumenkohl im Bouillabaisse (€ 39).



„The Lisbeth“: André Stolle bietet Norddeutsches – von Fischbrötchen bis Fish & Chips de luxe

**GETRÄNKE:** Kleine, international ausgerichtete Weinkarte und exklusiv in Hamburg Weine vom Gut Ulrich Frey (Rheinhessen).

**ATMOSPHÄRE:** Drinnen luftiger Industrielook mit blanken Holztischen, schöne Terrasse.

### Tims Restaurant

Große Elbstr. 27, 22767 Hamburg,

Tel. 040-31 17 10 07

[www.tims-restaurant.de](http://www.tims-restaurant.de)

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-65



**KONZEPT:** Direkt am Fischmarkt hat sich Gastronom und Koch Tim Lang mit einem abwechslungsreichen Küchenprogramm aus weltläufigen und norddeutschen Gerichten selbstständig gemacht.

**KÜCHE:** Mittags überwiegt Regionales wie Kartoffelsuppe mit Schnittlauch (€ 10) und Scholle Finkenwerder Art mit krossem Speck (€ 20). Auf der Abendkarte klingt das Angebot internationaler mit Brunnenkressensuppe mit Lachstatar (€ 16), geflämmer Gelbflossenmakrele mit Mandel-Avocado-Creme (€ 25) und Maispouardenbrust mit buntem Bohnencassoulet und Trüffel (€ 38). Vegetarisch: Rote Bete aus der Salzkruste mit Apfel-Meerrettich-Couscous (€ 28).



„Tims Restaurant“: Zum Blick auf die Elbe gibt es etwa Kalbstatar mit Belper Knolle

**GETRÄNKE:** International aufgestellte Weinkarte, die auch preisgünstige Begleiter zu den Küchenkreationen bietet.

**ATMOSPHERE:** Schickes stilvoll-modernes Interior-design – inklusive bequemer Sitzmöbel und Ledersets auf den Tischen. Großzügig dimensionierter Gastraum mit Bar und Blick auf die Elbe.

### Tortue Brasserie

OT Innenstadt, Stadthausbrücke 10,  
20355 Hamburg,  
Tel. 040-334 41 40 23

tortue.de/de/restaurant/brasserie-hamburg

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-70



**KONZEPT:** Im Stil einer französischen Brasserie bietet das Restaurant im Hotel Tortue Frühstück, Lunch und Dinner. Abends recht hochpreisig.

**KÜCHE:** Klassische französische Küche mit einigen Ausflügen nach Italien und Marokko. Die Mittagskarte bietet Entenlebermousse vorweg mit Cranberrykompott, fermentiertem Pfeffer und geröstete Brioche (€ 16), danach etwa Doraden-Filet mit mediterranem Bohnengemüse, Gnocchi a la parisienne und Beurre blanc (€ 25).

**GETRÄNKE:** Frankreich steht auch im Mittelpunkt der Weinkarte (60 Positionen), 14 Weine gibt es glasweise.

**ATMOSPHERE:** Die eleganten, blau-grau designten Räume bieten mit Lederbänken in Nischen und kleinen runden Tischen vor den hohen Fenstern ganz unterschiedliche Sitzgelegenheiten.

### Weinstube Zur Traube

OT Ottensen, Karl-Theodor-Straße 4,  
22765 Hamburg,  
Tel. 040-66 97 71 72

www.traube-hamburg.com

Do-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-35



**KONZEPT:** Weingenuß und moderne Regioküche in den zum Teil unter Denkmalschutz stehenden Räumen der historischen Stube.

**KÜCHE:** Sommelier Kristian Haas und Theres Neuhaus haben hier ihr eigenes Projekt verwirklicht – eine fulminante Weinauswahl mit 400 Positionen und eine kreative, nachhaltig orientierte Küche. Die Rinderzunge vom Alster-Waguy etwa (Züchterin Anna Butz) kommt mit dreierlei Erbsen und samtiger Meerrettichsauce auf den Teller (€ 27). Immer eine Empfehlung ist das Entenleberparfait mit warmer Brioche (€ 17).

**GETRÄNKE:** Es lohnt sich, mit Kristian Haas ins Gespräch zu kommen – nur so sind Neuentdeckungen möglich.

**ATMOSPHERE:** Drinnen wurde behutsam renoviert, der alte Charme ist geblieben. Der Raum im ersten Stock soll bald dazukommen. Kleiner Außenbereich auf dem Trottoir.

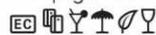
### Witwenball

OT Eimsbüttel, Weidenallee 20,  
20357 Hamburg,  
Tel. 040-53 63 00 85

www.witwenball.com

Mi-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-32



**KONZEPT:** Szeniges Restaurant mit zeitgemäßer Küche und Weinschwerpunkt.

**KÜCHE:** Die Inhaber Julia und Axel Bode wählen die Produkte für die kreativen Gerichte genauso sorgfältig aus wie die Weine – gerne bio, gerne

regional, etwa für Erbsen-Pannacotta mit Falafel, Ayran, Granatapfel und Minze (€ 16), das Seafood-Pot-au-Feu kommt mit Fregola-Sarda-Pasta und Bouillabaisse-Schaum (€ 23). Sonntag ist Wiener-Schnitzel-Tag (€ 29).

**GETRÄNKE:** Handwerkliche Weine abseits des Mainstreams sind auf der fulminanten 390 Positionen umfassenden Karte vertreten. Überwiegend aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Spanien, Portugal und Südafrika kommen die Güter, die biodynamisch, biologisch oder naturnah arbeiten.

**ATMOSPHERE:** Ehemals ein Tanzlokal („Elfriedes Witwenball“), ist das Art-déco-Flair erhalten. Innen schick und farbenfroh. Kleiner Außenbereich mit Olivenbäumchen.

### Wolfs Junge ●●

OT Uhlenhorst, Zimmerstr. 30,  
22085 Hamburg,  
Tel. 040-20 96 51 57

www.wolfs-junge.de

Mi-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-36



**KONZEPT:** Nachhaltiges und regional orientiertes Restaurant, in dem zu 100 Prozent mit Biozutaten gearbeitet wird. Abends gibt es ein Menü, mittags Gerichte à la carte.

**KÜCHE:** Küchenchef und Inhaber Sebastian Junge pflegt enge Beziehungen zu Biobauern aus der Region, Transparenz und Herkunft der Produkte sind elementarer Bestandteil des Restaurants. So auch auf der Mittagskarte mit Curry vom Wendlandlamm und Göttinger Linsen mit Dinkelreis (€ 26), Buchweizenrisotto mit Kohlrabi, Frühlingslauch und Sammatzer Hartkäse (€ 24) oder gebratene Lammleber mit Kartoffelpüree und Bohnen aus eigener Ernte (€ 26). Raffinierte Gerichte, die sich vom üblichen Mittagsangebot abheben und das Handwerk der Küche zeigen. Faire Preise auch beim Mittagmenü mit zwei oder drei Gängen (€ 32-39).

**GETRÄNKE:** Gut sortierte Weinkarte mit Schwerpunkt auf Deutschland und nachhaltig angebauten Weinen.

**ATMOSPHERE:** Mitten in einem Wohnviertel gelegen, lädt das gemütliche Restaurant zum entspannten Mittag- und Abendessen ein. Im Sommer sind die besten Plätze auf der neuen Holzterrasse.

### XO Seafoodbar ●●

OT St. Pauli, Paul-Roosen-Str. 22, 22767 Hamburg,  
Tel. 0151-72 42 30 46

www.thisisxo.de

Mi-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-32



**KONZEPT:** Lebendiges Bar-Restaurant im Herzen von St. Pauli mit Schwerpunkt auf Fisch und Meeresfrüchten, begleitet von regionalem Gemüse. Alle Gerichte à la carte, zusätzlich gibt es ein Chef's Choice Menü.

**KÜCHE:** Inhaber Fabio Haebel bezieht für sein Restaurant die besten Produkte aus dem Meer und orientiert sich dabei an der saisonalen Verfügbarkeit. Nori-Cracker mit Fisch-Tatar und Sauerampfer (€ 12) gibt es immer, ebenso die „Pasta Krabbe“ mit Krabbenbisque und Forellenkaviar (€ 26). Je nach Verfügbarkeit wechselt der Catch of the day oder Crudo vom Tagesfang, im Frühsommer mit Rhabarber, Spargel und Pistazien (€ 19). Apfelkuchen mit Haselnusseis und Fichtensprossen (€ 12) ist ein Klassiker, Erdbeersalat mit Buttermilcheis (€ 10) ein Sommerdessert.

**GETRÄNKE:** Europäisch geprägte Weinkarte und Signature Drinks.

**ATMOSPHERE:** Entspannte und offene Atmosphäre mit Plätzen an der offenen Küche oder im hellen, skandinavisch eingerichteten Gasträum. Im Sommer gibt es einen kleinen Außenbereich.

### Yaku ●●

OT Rotherbaum, Schlüterstraße 79,  
20146 Hamburg,

Tel. 0176-23 57 04 02

www.yaku-restaurant.de

Di-Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 10-17



**KONZEPT:** Authentische, kreative peruanische Küche mit leichtem mexikanischen Einschlag – Ceviche plus Tacos.

**KÜCHE:** Frisch und spicy ist die peruanische Richtung mit einem „Crudo“ Melonenwürfel, Kokos-Limetten-Sauce, Kapern und weißer Rübe (€ 10); ein Muss ist das Ceviche mit Wolfsbarsch, Leche de Tigre mit gelbem Chili und Süßkartoffelpüree (€ 16). Deftiger wird's bei den Tacos etwa mit Rin-



„Yaku“ im Hamburger Studentenviertel: authentisch peruanisch mit mexikanischem Einschlag

derzunge und Mole-Poblano-Sauce (€ 5,50) und frittierten Hühnermägen mit Currysauce (€ 7,50).  
**GETRÄNKE:** Frisch gemixter Pisco Sour als Aperitif, kleine Weinkarte.

**ATMOSPHERE:** Hier spricht man spanisch – im Service, in der Küche und auch viele Gäste, die die authentische Küche schätzen. Backsteinwände, Holztische und bodentiefe Fenster mit Blick auf die ruhige Wohnstraße im Univierteil.

## Hannover

➤ F 11, S. 199

### Castello

Alte Herrenhäuser Str. 24, 30419 Hannover,  
 Tel. 0511-75 12 89

[www.castello-hannover.de](http://www.castello-hannover.de)

Di-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 13-36



**KONZEPT:** Einer der verlässlichsten Italiener der Stadt in puncto guter Geschmack direkt neben den Herrenhäuser Gärten, zu dem mittlerweile auch das „Vince“ an der Oper sowie die „Vince Weinbar“ in Hannover gehören.

**KÜCHE:** Nach Rezepten und mit guten Produkten, die Familie in Italien steuert das Olivenöl bei, gibt es schmackhaft zubereitete Klassiker wie Vitello Tonnato mit Kapern, Tomaten und Rucola (€ 17), Carpaccio, Tagliolini mit Trüffeln (€ 18/22), Saltimbocca mit San-Daniele-Schinken, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln (€ 28). Pizza gibt's auch.

**GETRÄNKE:** Aperitifs, Biosäfte, Bier vom Fass, Edelbrände sowie ein umfangreiches Weinsortiment vom Trentino über Venetien bis in den südlichsten Zipfel Siziliens sorgen für ein klug kuratiertes Angebot. Dazu ausgesuchte Flaschen von deutschen Winzern.

**ATMOSPHERE:** Innen etwas überholt schick-rustikal, lockt besonders im Sommer die weitläufig lauschige Terrasse.

### Schorse im Leineschloss

Hannah-Arendt-Platz 1, 30159 Hannover,  
 Tel. 0511-30 30 24 11

[schorse-im-leineschloss.de](http://schorse-im-leineschloss.de)

Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-36



**KONZEPT:** Familie Lühmann, eine der bekanntesten Gastrofamilien der Stadt, hat aus der einst kühlen Kantine des niedersächsischen Landtags eine modern populäre Brasserie gemacht.

Johannes Lühmann ist der aktuelle Gastgeber.

**KÜCHE:** Der Fokus der Küche wurde gen Westen verschoben, seit Februar dieses Jahres sorgt Maik Neumann für klassische französische Bistrogerichte sowie vegetarisch geschmacksintensive Überraschungen. Wie das „Veef Wellington“, das er mit Urkarotte, Pilzduxelles und Belper Knolle (runder, würziger Käse) kreierte, oder die Artischocke mit Safranmayonnaise und Salzzitronen-Estragon-Vinaigrette (€ 14).

**GETRÄNKE:** Feine Auswahl an Cremants, Weinen und Drinks wie dem „Leineschloss“, einem Wermut mit Holunderblütensirup, Wild Berry und Limette.

**ATMOSPHERE:** Außen wartet eine elegant dekorierte Terrasse Richtung Leine-Fluss, im Innern nordisches Design mit warmem Licht, Naturmaterialien und Servierwagen 2.0 auf den Gast.

## Tropeano Di-Vino

OT Kirchrode, Kleiner Hillen 4,  
30559 Hannover,  
Tel. 0511-353 31 38

www.restaurant-tropeano.de  
Di-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 28-35



**KONZEPT:** Alteingesessenes italienisches Restaurant mit Weinschwerpunkt (Winzer- und Themenabende).

**KÜCHE:** Klassisch italienisch, modern interpretiert. Wenn auf der handgeschriebenen Karte „Tortina di formaggio di capra con Cantuccini, Uva passito e Guanciale rosolato“ (Käsekuchen von Ziegenkäse, Cantuccini, Passito-Trauben und zerlassenen Bäckchenspeck; € 16,50) fühlt man sich sofort wie in Italien. Die Carpaccio-Varianten füllen eine eigene Seite – etwa vom Hirsch mit Johannisbeercreme und Kräuterseitlingen (€ 24) –, die Primi locken mit Chitarra-Spaghetti (dick geschnitten) mit geröstetem Pulpo und Pistaziencreme (€ 24).

**GETRÄNKE:** Rund 300 Positionen aus Italien hat Sommelier und Patron Biagio Tropeano zusammengestellt. Viele Entdeckungen und Schätze.

**ATMOSPHERE:** Der Gastraum im alten Fachwerkhaus ist wie eine italienische Trattoria – mit Steinfußboden, Holzmöbeln und freigelegten Balken. Kleine Gartenterrasse.

## Vier Jahreszeiten

Waldhausenstraße 1, 30519 Hannover,  
Tel. 0511-84 12 12

www.restaurant-vierjahreszeiten.de  
Mo-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 10-30



**KONZEPT:** Seit 1985 ein beliebter Klassiker, mit Restaurantbereich im Hochparterre, Kneipe mit Hochtischen und Barstühlen im unteren Bereich

sowie einem sogar als Winterwald genutztem Biergarten vis-à-vis des Döhrener Turms.

**KÜCHE:** Bodenständige, stets gut gemachte deutsche Küche mit regionalen Produkten wie Salat mit Fleisch vom niedersächsischen Strohschwein (€ 17,50), Steaks vom Wolowina-Rind (eine Simmentaler Kreuzung) oder Schnitzel Calenberger Strohschwein mit Bratkartoffeln von Bauer Winkelmann (€ 17,50). Saisonale Zusatzkarte, Lunch-Menü und Brunch-Option.

**GETRÄNKE:** Fünf verschiedene Biersorten kommen aus dem Fass, auf der Karte stehen Schaumweine aus der Pfalz und Frankreich sowie ausgesuchte Weiße und Rote aus den bekanntesten Regionen Deutschlands.

**KONZEPT:** Viel dunkles Holz an Bar und Bistro-Möbiliar auf alten Fliesen vor teils in Apricot gestrichenen Wänden sorgen für rustikales Wohlfühlambiente.

## Hattenhofen

➤ B 29, S. 204

## Gasthof Eberl

Hauptstr. 8, 82285 Hattenhofen,  
Tel. 08145-99 57 00

www.eberl-hattenhofen.de  
Mo-Mi abends geöffnet, Do-Sa mittags und abends geöffnet, So mittags geöffnet  
Hauptgerichte € 10-30



**KONZEPT:** Typisch bayerische Wirtschaft mit abgeschlossener Metzgerei und Hotel. Biergarten.  
**KÜCHE:** Hier werden die regionalen Spezialitäten unverfälscht aufgetischt. Zu den Standards gehören Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat (€ 12,50) und Schweinsbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Krautsalat und Kartoffelknödel (€ 12,50). Auf der wechselnden Tageskarte stehen etwa Linguine mit Ziegenfrischkäsesauce und marinierten gegrillten Entenbrustscheiben. In der Jagdsaison kommen Wildgerichte dazu. Donnerstag ist Dampfnudeltag!

**GETRÄNKE:** Zu dieser Küche passt Bier – hier von der Brauerei Maisach.

**ATMOSPHERE:** Auch der Gastraum ist traditionell mit Holztischen und Eichendielen gestaltet, Vorhänge im Landhausstil und moderne Lampen sorgen für Behaglichkeit. Im Sommer sitzt man unter großen Schirmen vorm Haus.



„Anetseder“: Seesaiibling mit Bärlauchrisotto, Spargel und Kräutersaitlingen – bayerisch-regional

## Hauzenberg

➤ E 28, S. 205

### Anetseder

OT Haag, Lindenstr. 15, 94051 Hauzenberg, Tel. 08586-13 14

www.anetseder-wirtshauskultur.de

Mi-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 13-35



**KONZEPT:** Regionale Wirtshauskultur, modern gelebt unter dem Motto „Essen, lachen und genießen“. À la carte und im Menü (€ 35-58).

**KÜCHE:** Traditionelle bayerische Küche verwandelt Küchenchefin Elisabeth Anetseder und ihr Partner Manuel Hagel in anspruchsvolle Lieblingsgerichte, dabei hilft ihnen ihre Erfahrung in der Münchner Spitzgastronomie. Das beginnt etwa bei Cremesuppe von der roten Spitzpaprika mit geräuchertem Joghurt und Chorizo (€ 6,50) und geht über Kotelett vom Ibérico-Schwein mit römischen Nocken, Pfifferlingen und Rucolabutter (€ 25) oder Ziegenkäse in der Sesamkruste mit Beluga-Linsen-Ragout, bunte Karotten, Erbsenschoten, Curry-Kaffirlimettschaum (€ 15,50) bis zum Sorbet von der Zitronenverbene mit Limoncello-Sud (€4,50).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit Schwerpunkt Deutschland, Österreich und Frankreich.

**ATMOSPHÄRE:** Die geschmackvoll moderne Einrichtung und der herzliche Service machen das Haus zu einer beliebten Location auch für Hochzeiten. Überdachte Terrasse, stimmungsvoller Garten, geschützter Biergarten im Innenhof, gemütliche Wirtsstube.

## Hayingen

➤ F 24, S. 203

### Bio-Restaurant Rose

OT Ehestetten, Aichelauer Str. 6,

72534 Hayingen,

Tel. 07383-949 80

www.tress-gastronomie.de

Mi-Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-39



**KONZEPT:** Das Bio-Restaurant ist Stammhaus und Ursprung der Tress-Kulinarikwelt, mit einem Küchenkonzept, das Gemüse in den Mittelpunkt stellt.

**KÜCHE:** Die Gerichte sind grundsätzlich vegetarisch oder vegan konzipiert, auf Wunsch kann eine „Fleisch-Beilage“ wie Rinderrücken oder Schweinebauch und Pulled Pork (je € 16) oder Lammrücken unter Kräuterkruste (€ 18) dazu bestellt werden. Doch die Gerichte wie das Kartoffeltörtchen mit Kartoffel- und Karottensticks mit Zitronenschaum (€ 26) funktionieren auch solo. Viele Speisen werden mit Reduktionen oder Schaum geschmackvoll in Szene gesetzt.

**GETRÄNKE:** Kleine Auswahl an deutschen Bio-Weinen.

**ATMOSPHÄRE:** Helle, offene Raumgestaltung mit vielen Holzelementen schaffen ein modernes Ambiente.

## Heidelberg

➤ E 22, S. 203

### Chambao

OT Innenstadt, Dreikönigstr. 1-3,

69117 Heidelberg,

Tel. 6221-725 82 71



„Chambao“: Loup de Mer mit Kartoffelmousseline und Pinienkern-Vinaigrette – ganz mediterran

www.chambao-heidelberg.com

Di-Sa abends geöffnet

Menüs € 66-88



**KONZEPT:** Mediterrane Cross-over-Küche in der Altstadt, mit legerem Ambiente und Blick auf die Alte Brücke. Zwei Menüs (3 Gänge € 50), eins davon vegetarisch (€ 40) sowie ein „Tastingmenü“ (€ 80, 6 Gänge, nur tischweise).

**KÜCHE:** In der gläsernen Küche wird modern, frisch und kreativ aufgekocht. Es darf geteilt werden, etwa Kroketten mit Minze und Harissa (€ 10), Rindertatar (€ 18) oder Mezzalune (Pasta) mit Pfifferlingen (€ 16) und Chateaubriand (€ 85) oder eine ganze Seezunge (€ 45).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit Schwerpunkt Pfalz, Portugal und Europa; Cocktails.

**ATMOSPHÄRE:** Blaue Azulejos (Kacheln) und schlichte Holztische lassen eine Bodega vermuten, doch man isst und gibt sich sehr international. Profs, Studenten, Touristen, Jung und Alt sitzen Seite an Seite; Terrasse. Klassische Tapas gibt's gegenüber im Schwesterlokal „Chambino“. Übrigens: „Chambao“ ist spanisch und heißt so viel wie „auf geht's – ab geht's“.

### Goldener Anker ●

Untere Neckarstraße 52, 69117 Heidelberg,

Tel. 06221-16 74 44

goldener-anker-hd.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-29



**KONZEPT:** Kunstsinnig-rustikale Weinbar-Bistro zwischen Altstadt und Neckarstaden, vorwiegend kleine Gerichte (€ 7-32); Reservierung sinnvoll.

**KÜCHE:** Die meisten Gerichte kommen in Tapas-Größe, für kleines Geld gibt es eine oft fruchtbetonte Vielfalt: Wildschweinbratwurst auf Birnen-Sauerkraut (€ 8), Manchego mit weißem Traubenkompott und Aubergine (€ 10) oder einen in Rote-Bete-Sud gebeizten Seehecht, dünn aufgeschnitten, dazu Apfelchutney (€ 10).

**GETRÄNKE:** Über 400 Flaschenweine auf der Karte, noch weitaus mehr im Keller. Am besten Chef Mario Lehmann nach einer individuellen Empfehlung fragen.

**ATMOSPHÄRE:** Außen Fachwerk, drinnen blanke Tische und Kaffeehausstühle. Das Publikum ist Universitätsstadt-typisch, die Stimmung lebendig.

### Oskar Vinothek ●●

OT Altstadt, Haspelgasse 5, 69117 Heidelberg,

Tel. 06221-431 90 34

www.oskar-hd.de

Mi-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-40



**KONZEPT:** Beim Bummel durch die romantische Altstadt leitet ein ovales Wirtshauschild an der Haspelgasse zum Eingang in die zeitlos-eleganten Räume.

**KÜCHE:** Küche mit deutsch-mediterraner Basis und ausgesuchte Weine gehen eine perfekte Verbindung ein, handwerklich solide. Von Pulposalat (€ 18,50) über Loup de Mer mit Limettensauce (€ 32) und geschmorte Lammhaxe (€ 26) bis Kalbsteak (€ 39,60).

**GETRÄNKE:** Gut 70 internationale Weine, darunter die deutschen Spitzenwinzer.

**ATMOSPHÄRE:** Das „Oskar“ beweist Mut im Weglassen mit geraden Linien, weißen Wänden, viel Holz. Farbakzente in Ochsenblutrot und sparsam gehängte Bilder lockern die Strenge auf. Begehrt sind die Plätze im verglasten Innenhof.

## Herleshausen

➤ F 14, S. 199

### Hohenhaus Grill ●●

OT Holzhausen, Hohenhaus 1, 37293 Herleshausen,

Tel. 05654-98 70

www.hohenhaus.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-42



**KONZEPT:** Das Restaurant des herrlich im Grünen gelegenen Hotels Hohenhaus punktet mit klassischen Lieblingsgerichten aus Produkten der Umgebung oder der eigenen Produktion. Hofladen mit Hausgemachtem.

**KÜCHE:** Nachhaltigkeit auf hohem Niveau wird bei Direktor Peter Niemann und Küchenchef Lars Pfister großgeschrieben. Das reicht vom hausgebackenen Brot aus selbst angebautem Getreide bis zum Wild aus eigener Jagd (etwa Rehnuss, Gulasch, Wildbratwurst, Wild-Burger), den Bergschafen aus der hauseigenen Zucht bis zum Chutney aus Zutaten von der Hohenhauser Streuobstwiese. Dazu stehen auf der Karte selten angebotene Kutteln mit Schnee von Hohenhauser Kartoffeln und Wurzelgemüse (€ 14)



„Hohenhaus Grill“: Im Sommer ist die Sonnenterrasse mit Blick ins Grüne ein Traum

ebenso wie vegetarische Gerichte, etwa Perldinkelrisotto mit Curryschaum und Chili (€ 26), und Fisch wie Kabeljau in Meerrettich-Butter-Sauce mit Tomatenrisotto (€ 32).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit vielen Positionen aus Deutschland und Europa (Schwerpunkt Frankreich). Auch alkoholfreie Speisebegleitung.

**ATMOSPHÄRE:** Ambiente im Stil einer modernen Jagdhütte, weiße Tischwäsche und aufmerksamer Service sorgen für eine stilvolle und dabei familiäre Atmosphäre. Im Sommer wird auf der Sonnenterrasse serviert.

## Heroldsberg

➤ B 26/27, S. 204

### Freihardt

Hauptstr. 81, 90562 Heroldsberg,  
Tel. 0911-518 08 05  
www.freihardt.com

Mi-Fr abends geöffnet,  
Sa, So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-39

☎ 🍷 🍴 🌿 🍷

**KONZEPT:** Klassisches Dining in elegant mediterran inspiriertem Interieur.

**KÜCHE:** Der gläserne Reifeschrank mit Rib-Eye und Porterhouse trennt Metzgerei und Restaurant. Wer Steaks liebt, ist hier richtig. Die Küche serviert ebenso tadellos zubereitet Kabeljau-Loin mit eingelegter Melone und Piment d'Espelette (€ 32,80) wie Risotto mit Pfifferlingen, grünem Spargel und Burrata (€ 24,80). Mittwochs und

donnerstags gibt's Premium-Burger wie den „Dry-aged Classic“ mit Speckmarmelade und Tsuyu-Mayo (mit japanischer Würzsauce; € 17,80).

**GETRÄNKE:** Gutes aus Franken, Österreich und Italien, dazu Hans Jürgen Freihardts eigene Weiß- und Rotwein-Cuvées. Craftbiere.

**ATMOSPHÄRE:** Schick, entspannt, familiär.

## Heßdorf

➤ A/B 26, S. 204

### Wirtschaft von Johann Gerner

Dannberg 3, 91093 Heßdorf,  
Tel. 09135-81 82

www.wvjg.de

Mi-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-35

☎ 🍷 🍴 🌿 🍷

**KONZEPT:** Klassisches Dining in großstädtischem Interieur.

**KÜCHE:** Gleichermaßen bodenständige wie einfallreiche Abstecker in die Küchen dieser Welt. Zum Start herrlich knackige Garnelen im würzigen Brennnessel-Cappuccino (€ 11,90). Beim Gänseleberparfait (€ 16,90) mit fränkischen Belugalinsen kommen Süße wie Säure von schwarzen Nüssen. Im Hauptgang erfreuen Klassiker wie butterweiche Rehnüsschen (€ 32,90) besonders dann, wenn Mandelpudding und mit Portwein abgestimmter Jus sie kongenial begleiten.

**GETRÄNKE:** Frankens Winzer sind nah, Frankreich und Italien komplettieren den Keller. Regionale Biere.

**ATMOSPHÄRE:** Außen schmuckes Wirtshaus, innen urbane Lounge. Gefällig gestaltete Terrasse.

## Hövelhof

➤ D 12, S. 199

### Gasthaus Spieker ●●

OT Riege, Detmolder Str. 86,  
33161 Hövelhof,  
Tel. 05257-22 22

www.gasthaus-spieker.de

Mo, Mi-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-38



**KONZEPT:** Ein Gasthaus im besten Sinne – der Tradition treu, modern orientiert, immer offen für Neues. 2023 wird 100-jähriges Jubiläum gefeiert. Wein- und Menüabende. Schöne Zimmer.

**KÜCHE:** Franz Spieker ist in der Welt herumgekommen und bringt seine kulinarischen Erfahrungen in der Küche ein. Vorweg etwa Krokette von der Lachsforelle aus der Emsquellaue mit Frankfurter grüner Sauce und kleinem Salat (€ 16,50), hausgemacht sind die Gnocchi auf Kohlrabi-Schnittlauch-Gemüse mit Parmesansauce (€ 12,50/16,50). Aus der nahen Senne (geschütztes Gebiet) kommt das Wild, etwa für rosa gebratenen Rehrücken mit Rotweinsauce, Rahmwirsing, gebratenen Pfifferlingen und Serviettenklößen (€ 29).

**GETRÄNKE:** Auf der Weinkarte mit deutschem Schwerpunkt sind 50 Positionen verzeichnet, sechs gibt es offen.

**ATMOSPHÄRE:** Die Geschwister Beate und Franz Spieker führen das Familiengasthaus sehr engagiert. Hochwertig renoviert und mit zeitgemäßer Einrichtung haben sie einen Wohlfühlort geschaffen. Weinbar und Wintergarten, Sommerterrasse.

### Gasthof Brink ●●

Allee 38, 33161 Hövelhof,  
Tel. 05257-32 23

florianbrink10@googlemail.com

Hauptgerichte € 27-38



**KONZEPT:** Klassische, französisch orientierte Küche im Haus von 1880

**KÜCHE:** Florian Brink bleibt seinem Stil mit Parfait von der Gänsestopfleber, Steinpilzrahmsuppe und Steinbuttfilet in Champagnersauce treu.

**GETRÄNKE:** Auf der Weinkarte stehen 60 Positionen zur Auswahl, 10 davon offen.

**ATMOSPHÄRE:** Ebenso klassisch-elegant wie die Küche ist das Ambiente. Beliebt für Familienfeiern.

## Homburg

➤ C 22, S. 202

### Schlossberg Hotel Restaurant ●●

Schlossberg-Höhen-Str. 1, 66424 Homburg,  
Tel. 06841-66 60

www.schlossberghotelhomburg.de

Mo, Mi-Fr abends geöffnet,

Sa-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 21-39



**KONZEPT:** Restaurant im Hotel Schlossberg, hoch über Homburg gelegen. À-la-carte-Auswahl, mehrere Menüs.

**KÜCHE:** Mirko Bunk steht seit der umfangreichen Renovierung 2019 am Herd und serviert eine international orientierte Frischeküche. Süßkartoffelsuppe mit Anapurna-Curry, Koriander und Jakobsmuschel (€ 21), einen Cæsar Salad mit Black-Tiger-Garnele, Tomatenconçassé und Avocado (€ 25), Tranche vom Roastbeef mit Oliven-Kartoffel-Creme, Nadelbohnen, Lardo und Portweinjus (€ 27), Zanderfilet mit Graupen, Fenchelmarmelade, Spinat und Rotweinsauce (€ 29).

**GETRÄNKE:** Kleine Weinauswahl, neun gibt es per Glas.

**ATMOSPHÄRE:** Beste Aussicht bietet sich von der Panoramaterrasse. Im Gastraum innen, legerstilvolles Ambiente mit blanken Holztischen.

## Hoppegarten

➤ D 16, S. 201

### Clinton's in Hoppegarten ●●●

Neuer Hönower Weg 7, 15366 Hoppegarten,  
Tel. 172-967 20 99

www.clintons.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-44



**KONZEPT:** Casual Fine Dining im sympathischen Restaurant im Headquarter des familiengeführten Modeunternehmens „Clinton“ am Berliner Stadtrand. Gerichte à la carte und als Menü in vier (€ 65) oder sechs Gängen (€ 79).

**KÜCHE:** Stefan Lorenz war zuletzt Sonja Frühsamers Souschef im nun geschlossenen „Frühsam-

# HÜFINGEN

**H**mers“ (Berlin). Ideenreich verfeinert er regionale Top-Produkte mit Noten aus aller Welt und überrascht dabei gern mit süßen, fruchtigen Akzenten – etwa beim aromatischem „Curry Kohl“ aus Blumenkohl, Kohlrabi und Kartoffel mit Orangen-Beurre-blanc, Purple-Curry-Joghurt und Holunderblüte (€ 20) oder auch butterzart geschmortem Bäckchen vom Schwein mit Mandel, Stängelkohl, krossen Schwarzwurzel-Chips und Aprikosen-Chili-Creme (€ 26). Karamellierte weiße Schokolade reicht er mit Erdnuss, Pfirsich und spritzigem Pfirsichsorbet (€ 12).

**GETRÄNKE:** Treffsicher und mit Herz und Seele kombiniert Gastgeberin Annett Heinze dazu charakterstarke Lieblingsweine auch aus Sachsen. alkoholfreie Getränkebegleitung, Biere vom Barnimer Brauhaus.

**ATMOSPHERE:** Stilvoll, luftig, entspannt, rundum hohe Glasscheiben, man schaut ins Grüne. Mit Liebe gestaltet ist die Kinderspielecke mit meterhohen Stofftieren und Puppenküche.

## Hüfingen

➤ E 24, S. 203

### Landgasthof Hirschen

OT Mundelfingen, Wutachstr. 19,  
78183 Hüfingen,  
Tel. 07707-990 50

[www.hirschen-mundelfingen.de](http://www.hirschen-mundelfingen.de)

Mo, Di, Fr abends geöffnet,  
Sa, So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-39

**KONZEPT:** Landgasthof im besten Sinne mit badisch-mediterraner Küche. À la carte und im Menü (€ 42-89). Vesperkarte für Wanderer und Ausflügler.

**KÜCHE:** Chefköchin Verena Martin arbeitet gern mit Produkten aus der Region und verwendet Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Eine feine Vorspeise ist das erweiterte Vitello tonnato aus marinierten Kalbfleischscheiben, Thunfischsauce, gegrilltem Gemüse und kleinem Sommersalat (€ 19,50). Ein feines vegetarisches Hauptgericht sind die hausgemachten Ricotta-Cannelloni mit Grillgemüse (€ 25,50). Das Kotelett vom Baarer Landschwein kommt ganz klassisch mit Zwiebel-Senf-Kruste, Bohnen und Bratkartoffeln (Brägele; € 26,50). Stolz ist das Küchenteam auf das hausgebackene Brot.



„Landgasthof Hirschen“: Kaninchenrücken im Speckmantel, eines der badisch-mediterranen Gerichte

**GETRÄNKE:** Badische Weine und Schnäpse von bekannten Winzern bilden den Schwerpunkt der Weinkarte.

**ATMOSPHERE:** Einladendes, heimeliges Ambiente mit viel Holz und Landhausstoffen drinnen, geschmackvoll und nicht überladen dekoriert. Schöne Sommerterrasse.

## Idstein

➤ D 15, S. 199

### Eulenstein

Friedrich-Ebert-Str. 9, 65510 Idstein,  
Tel. 06126-953 52 86

[www.restaurant-eulenstein.de](http://www.restaurant-eulenstein.de)

Mi-Sa abends geöffnet,  
So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-28

**KONZEPT:** Das Lokal trägt den Namen seiner Inhaber, folgt dem Motto „Einfach. Gut Essen“ und bereichert die kulinarische Landkarte der Gegend deutlich.

**KÜCHE:** Steve Eulenstein hält die Karte bewusst kurz, kocht frisch, saisonal und regional. Die Speisekarte schlägt einen weiten Bogen von Caesar Salad mit Schwarzfederhuhn (€ 15) über Wachtelbrust auf Linsen (€ 14) bis Trüffel-Burger (€ 15), Filet vom Steinbutt mit Kohlrabi, Petersilie und Banyuls (€ 27). Beim Karree vom Hirschkalb überzeugt die intensive Wildsauce in Verbindung mit frischen Brombeeren (€ 29).

**GETRÄNKE:** Zwei Dutzend offene und überlegt ausgesuchte Flaschenweine.

**ATMOSPHERE:** Am nüchternen Gebäude weist ein schwarzweißes Eulen-Schild den Weg zu den drei Räumen, unpräntiös gestaltet mit grünen Polsterbänken und bunten Bildern; Terrasse zum Hof.

## Hoerhof ◆◆

Obergasse 26, 65510 Idstein,  
Tel. 06126-500 26  
www.hoerhof.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 27-42



**KONZEPT:** Am Rand der malerischen Altstadt setzt Inhaberin Sabine Kogge im 400 Jahre alten Fachwerkensemble auf gehobene bürgerliche Küche mit ambitionierten Kreationen in entspannter Atmosphäre.

**KÜCHE:** Moderne Gerichte in handwerklicher Perfektion sind à la carte und in drei Menüs erhältlich (€ 42,50 bis € 95). Nach Leipziger Allerlei mit Morcheln und Erbsen (€ 18) folgt Steinbutt (€ 42) mit zwischen scharf und fruchtig austariertem Tom Kha Gai-Schaum. Rinderfilet ist auf den Punkt gegart, und das Kirsch-Schoko-Dessert dezent abgeschmeckt mit Sake (€ 15).

**GETRÄNKE:** Gut sortiertes Angebot, Rheingau, Rheinhessen, Pfalz.

**ATMOSPHERE:** In den historischen Räumen verbinden sich Alt und Neu stilvoll mit gusseisernem Kaminofen, Wandmalereien und Designerstühlen. Im idyllischen Innenhof speist man unter einer denkmalgeschützten Linde. Moderne Hotelzimmer.

## Ilbesheim bei Landau in der Pfalz

➤ D 22, S. 203

## Hubertushof ◆◆◆

Arzheimer Str. 5, 76831 Ilbesheim bei Landau in der Pfalz,

Tel. 06341-93 02 39

www.restaurant-hubertushof-ilbesheim.de

Mi-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 30-40

**KONZEPT:** Malerischer Landgasthof mit originellem Menükonzept, bei dem sich auch drei Vorspeisen kombinieren lassen (3 Gänge € 64-77) und à la carte.

**KÜCHE:** Moderne Regionalküche vom Erzeuger bis zum Rezept: Signature Dish ist die Blutwurst mit Walnusskrokant, die von frischem (und legendär



„Hubertushof“: Gastgeber Jochen Sitter und Sandra Bernhard heißen die Gäste herzlich willkommen

scharfem) Meerrettich, Linsen und herb-würzigem Apfelchutney begleitet wird (€ 22). Als Hauptgang gefiel uns die Entenbrust aus dem Smoker im Whiskey-Jus (€ 34). Als Dessert gibt es Käse vom Landauer Wochenmarkt oder einen Brownie mit Orangencreme und Pistazien (€ 14).

**GETRÄNKE:** 150 Positionen mit dem Besten aus der Südpfalz. Allein das Örtchen Ilbesheim mit seinen 1000 Einwohnern listet zahlreiche Topwinzer.

## Jugendheim in Rheinhessen

➤ D 21, S. 203

## Weedenhof ◆◆◆

Mainzer Str. 6, 55270 Jugendheim in Rheinhessen,  
Tel. 06130-94 13 37

www.weedenhof.de

Mi-So abends geöffnet, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-32



**KONZEPT:** Im Weindorf Jugendheim setzt die Küche des Hotelrestaurants auf internationale Klassiker, einige mit neuem Twist. À la carte und im Menü (€ 38-65).

**KÜCHE:** Als Vorspeise stehen gebackene Kalbskopf-Kröstchen mit Linsensalat, grünem Spargel,



„Brüdigams Wildwechsel“: Bœuf bourguignon vom Reh gibt es bei Frank Brüdigam nur am Wochenende

Mango und Bozener Sauce (Ei-Schnittlauch-Sauce) zur Wahl (€ 14), im Hauptgang Kalbshaxe mit Rahmkohlrabi und gefüllten Serviettenknödeln (€ 24). Das dunkle Schokomousse wird im Sommer begleitet von gebackenen Erdbeeren, süßem Pesto und Passionsfruchtsorbet (€ 9,50).

**GETRÄNKE:** 18 Weine per Glas stehen zur Wahl.

**ATMOSPHÄRE:** Innen klassischer Landhausstil mit weiß eingedeckten Tischen. Holzbalken und dezente Leuchten sorgen für gemütliches Flair. Schöne Gartenterrasse.

**Kaaks**

➤ E 3, S. 195

**Brüdigams Wildwechsel** ●

Waidmannsweg 2, 25582 Kaaks,  
Tel. 04893-937 31 28

www.bruedigams-wildwechsel.de  
Fr-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 24-36



**KONZEPT:** Frank Brüdigam öffnet nur am Wochenende für seine kreative Landhausküche – im Sommer mit Biergarten, der eine eigene Karte hat. Beliebt für Feiern.

**KÜCHE:** Wohlfühlgerichte mit regionalen Produkten und einem Nose-to-Tail-Konzept, nur ganze

Tiere werden verarbeitet – aber auch Vegetarier kommen auf ihre Kosten. Vorweg etwa Bouillon vom Mehlbeker Galloway mit Ravioli und Sherry (€ 11,50) oder gratinierter Ziegenfrischkäse auf Spargel-Erdbeer-Salat mit wilden Judasohren (Pilz; € 14,50). „Surf und Turf“ besteht aus dem Bauch vom Husumer Protestschwein vom Hof Hilbert mit Garnelen auf Rahmwirsing-Karotten-Gemüse (€ 28,50), fein sind im Frühsommer die hausgemachten Ravioli mit Büffelmozzarella in Spargel-Rosmarin-Tomaten-Butter (€ 15,50).

**GETRÄNKE:** Europäisch orientierte kleine Karte, eigener Hauswein in Kooperation mit Hannes Heiden aus dem Burgenland.

**ATMOSPHÄRE:** Drinnen ländlich, bunt mit besonderen Accessoires, draußen idyllisch und grün.

**Kaiserslautern**

➤ D 22, S. 203

**Restaurant Weinhaus Stepp** ●●

OT Innenstadt, Osterstr. 2 a,  
67655 Kaiserslautern,  
Tel. 0631-361 41 21

restaurant-weinhaus-stepp.com  
Di-Fr abends geöffnet,  
Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 21-36



**KONZEPT:** Im historischen Haus mit dem alten Wappen von 1490 von Familie Stepp im Glasfenster kocht und serviert ein junges Team ganz im Hier und Jetzt – vegetarische und vegane Gerichte sind ein wichtiger Teil der Karte. À la carte und in zwei Menüs, eines ist vegetarisch.

**KÜCHE:** Küchenchef Stefan Sellin kochte einst im veganen Restaurant „Kopps“ in Berlin, das zeigt sich bei der Kichererbsen-Linsen-Zigarre mit Tomate, Joghurt und Kräutern aus dem Garten, einen Carnaroli Risotto kombiniert er mit Mais, Trüffel und Petersilienwurzel (€ 15). Kreativ angeordnet ist das gefüllte Schwarzfederhuhn mit Spinat, Cashewkernen und Honig, Fregola-Sarda-Pasta, Karotten und Rotwein-Perlzwiebeln.

**GETRÄNKE:** Auf der Weinkarte mit 60 Positionen stehen deutsche Winzer und vor allem Betriebe aus der Pfalz im Mittelpunkt.

**ATMOSPHÄRE:** Unterschiedlich möblierte Räume, mal mit hohen schwarzen Lehnstühlen und weiß eingedeckten Tische, mal mit runden, kleinen Tischen und bequemen Polsterstühlchen, die keine Schwere aufkommen lassen.

**Kallstadt**

➤ D 22, S. 203

**Weinhaus Henninger** ●●

Weinstr. 93, 67169 Kallstadt,  
Tel. 06322-22 77  
www.weinhaus-henninger.de  
Di, Do abends geöffnet,  
Mi, Fr-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-46



**KONZEPT:** Restaurant im gleichnamigen Hotel mit langer Tradition im denkmalgeschützten Fachwerkhhaus. Moderne Weinbar.

**KÜCHE:** An der Rezepten der legendären Wirtin Luise Henninger (1871-1951) orientiert man sich noch immer, etwa bei den sogenannten Lieblingsgerichten wie Kurpfälzer Zwiebelfleisch vom Kalbstafelspitz mit Kartoffel-Lauch-Stampf und Salat (€ 23,50). Dazugekommen sind zeitgemäße Anregungen aus den Küchen der Welt: Mediterraner Brotsalat mit Pesto, Tomatenmarmelade und gebratenen Garnelen (€ 17,50). Die Dorade Royal wird mit Artischocken, Bimi (Stängelbrokkoli) und Spaghettini in Beurre Blanc serviert (€ 32).

**GETRÄNKE:** Die umfangreiche Weinkarte ist ein Lexikon für Weinfreunde und Einsteiger – mit

Landkarte und Wissenswertem zu Rebsorten, Böden, Klassifikationen und Porträts wichtiger deutscher Güter.

**ATMOSPHÄRE:** Unter Fachwerk mit viel Holz sitzt man im modern gestalteten „Kaminzimmer“, die Weinstube „Luise“ wurde gekonnt restauriert, behielt aber ihren historischen Charme. Der große Hofgarten lockt mit zahlreichen Pflanzen und fast schon mediterraner Stimmung.

**Kandern**

➤ D 25, S. 203

**Gasthaus zum Hirschen** ●

OT Egerten, Am Neuweg 2, 79400 Kandern,  
Tel. 07626-388  
www.hirschen-egerten.de  
Mi-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 18-37



**KONZEPT:** Restaurant des Winzers Max Geitlinger mit heimischer Küche und eigenen Weinen à la carte und in zwei Menüs (€ 39-60). Vesperkarte. Weinproben nach Voranmeldung.

**KÜCHE:** Frisch, saisonal und heimatverbunden ist die Küche. Viele Produzenten aus der Umgebung sind zuverlässige Lieferanten, etwa die Metzgerei Hagin in Haltingen für das Badische Schäufole mit Rösti und Salat (€ 17,50) oder das Kalbsschnitzel (€ 28,50). Der fein geschnittene Speck mit Bauernbrot findet sich sowohl auf der Vesperkarte (€ 7,50) als auch als Vorspeise im Menü.

**GETRÄNKE:** Alle Weine stammen aus dem eigenen, ökologisch bewirtschafteten Weingut.

**ATMOSPHÄRE:** Schlicht und geschmackvoll sind die alten Möbel und Räume – das Haus ist seit über 350 Jahren im Besitz der Familie – aufgearbeitet, der grüne Kachelofen ist ein Blickfang.

**Karben**

➤ D 15, S. 199

**Neidharts Küche** ●

Robert-Bosch-Str. 48, 61184 Karben,  
Tel. 06039-93 44 43  
www.neidharts-kueche.de  
Mi-Sa abends geöffnet,  
So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 24-32



**KONZEPT:** Sympathisches Restaurant mit vielen Stammgästen, das kulinarisch die Region im Blick

hat. À la carte und Genießermenü (€ 46,50 bis 54,50).

**KÜCHE:** Patron Reiner Neidhart ist engagierter Protagonist der Gastro-Vereinigung Wetterauer Landgenuss und bezieht seine Zutaten weitgehend aus dieser fruchtbaren Region. Gut gelingen Maispoulardenbrust auf gebratenem Spargel mit getrockneten Tomaten und Oliven (€ 28,90) und Medaillon vom Strohschwein mit Champignons in Kräutern (€ 28,90).

**GETRÄNKE:** Weine mit deutschem Schwerpunkt, feine Brände aus dem benachbarten Ockstadt und der Wetterau.

**ATMOSPHERE:** Das Lokal versteckt sich in einem Gewerbegebiet, hat ein ansprechendes Innenleben und eine schöne Terrasse. Dass der Chef am Herd steht und nicht etwa im TV-Studio des Hessischen Rundfunks vor Kameras kocht, beweist ein Blick in die verglaste Küche.

## Karlsruhe

➤ E 22, S. 203

### 1463 ●●

OT Grötzingen, Friedrichstr. 10-14, 76229 Karlsruhe, Tel. 0721-66 05 06 50

www.1463.de

Mi, Do abends geöffnet, Fr, Sa mittags und abends geöffnet, So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 22-38



**KONZEPT:** Im „Künstlerdorf“ Grötzingen, vor den Toren Karlsruhes, liegt der pittoreske, verwin-



„1463“: Poulardenbrust und andere regionale Produkte kommen im Landgasthof auf den Tisch

kelte Landgasthof mit Apartmenthaus. Mittags geöffnet, à la carte, Menüs von drei bis fünf Gängen und von € 69 bis 96.

**KÜCHE:** Badisch-französische Hochküche, die das Versprechen einlöst, auf Regionalität und saisonales Kochen zu setzen. Knusprige Brust vom Elsässer Perlhuhn mit Spargelragout und Pfannkuchen (€ 29), auf der Haut gebratener Zander mit Holunder-Rahmkraut (€ 35). Originelle Desserts wie die Kaffee-Crème-brûlée mit Heidelbeere (€ 13).

**GETRÄNKE:** Hausgemachte Sirups und Limonaden, Apfelsaft von der eigenen Streuobst-Wiese.

**ATMOSPHERE:** Seit 560 Jahren steht das „1463“ nun schon. Ein im besten Sinne familiäres Restaurant ist gleichzeitig ein einzigartiger Blickfang.

### Anders auf dem Turmberg ●●

OT Durlach, Reichardtstr. 22, 76227 Karlsruhe, Tel. 0721-414 59

www.anders-turmberg.de

Di-Sa abends geöffnet, So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 18-33



**KONZEPT:** Schön gelegenes Ausflugslokal auf dem Karlsruher Hausberg. Sowohl vom Hofbistro (Selbstbedienung) im Außenbereich als auch vom Restaurant aus bietet sich ein schöner Blick ins Tal.

**KÜCHE:** Im Bistro einfache Speisen wie Pinsa (€ 13,50) oder geräucherte Wildbratwurst (€ 12,80), Casual Fine Dining im Restaurant. À la carte gibt es gebratenen Pulpo mit Paprikaconfit und Himbeere (€ 18) oder Maispoularde mit Curry und Zitrusfrucht-Risotto (€ 28). Schöne Auswahl an Vegetarischem: Hausgemachte Thymian-gnocchi mit Saisongemüse (€ 18)

**GETRÄNKE:** Große Auswahl an deutschen Weinen und Cocktails, im Winter Glühwein beim „Winterzauber“ an der Burgbrüstung.

**ATMOSPHERE:** Zielgruppe ist vor allem ein jüngeres, urbanes Publikum. Service zuweilen mit Formschwankungen. Dass hier nicht mehr bar bezahlt werden kann, stört dem Vernehmen nach eher die Älteren.

### Bistro Margarete ●●

OT Weststadt, Scheffelstraße 55, 76135 Karlsruhe, Tel. 0721-40 24 47 73

www.bistro-margarete.de

Mi-Fr mittags und abends geöffnet,

Sa, So abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-32



**KONZEPT:** Direkt neben dem „Sein“ betreibt Thorsten Bender sein Zweitrestaurant im Bistrostil – mit Mittagstisch (€ 23,50/27,50 für zwei/drei Gänge), abends Menüs, auch vegetarisch („Grüner Garten“), und à la carte.

**KÜCHE:** Strikt regional, keine Zutat hatte es weiter als 300 Kilometer. Es gibt also Süßwasser- statt Meeresfisch wie beim in den Altrheinauen gefangenen Zander im Brotteig mit Nussbutterpüree und Spitzkohlsalat (€ 28) oder einen perfekt gebeizten Saibling, dem Senf und erfreulich dezenter Einsatz von Dill die verdiente Hauptrolle ließen (€ 17). Schön rosa gegart war das dicke Stück vom Kalbsrücken mit buttrigem Selleriepüree und Madeirajus (€ 33).

**GETRÄNKE:** Schwarz eingebunden ist die Weinkarte, die Gutes aus Baden und der Pfalz bereithält. Die Flaschenpreise sind fair kalkuliert, glasweise ist auch auf Nachfrage nur das 0,1-Glas möglich.

**ATMOSPHÄRE:** Stilvoll und modern ist der lang gezogene Innenbereich eingerichtet, die Wände sind in Schwarz und dunklen Türkistönen gehalten, schön begrünter Innenhof.

### EigenArt

OT Innenstadt, Hebelstr. 17, 76133 Karlsruhe,

Tel. 0721-570 34 43

[www.eigenart-karlsruhe.de](http://www.eigenart-karlsruhe.de)

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 28-45



**KONZEPT:** Das „Eigenart“ hat einen Neustart hinter sich. Die Mittagskarte firmiert unter dem Motto „einfach, bodenständig, lecker“, abends wird à la carte bestellt.

**KÜCHE:** Regional, mediterrane Noten, großes vegetarisches Sortiment – an der Grundausrichtung hat sich wenig geändert, an den Grundprodukten (regional, Bio) ebenfalls nicht. Die Gerichte fallen indes etwas schlichter aus, die Preise wurden nach unten korrigiert. Es gibt Rote-Bete-Ingwersuppe mit Popcorn (€ 12), Seesaiblingsfilet mit Linsen, Lauch und Speck (€ 24) oder Kalbsbäckchen mit Süßkartoffel-Püree und Pfifferlingen (€ 24).

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte umfasst ein Dutzend offene Posten. Das Bier kommt von der Craftbier-Brauerei „Fächerbräu“ und ist bio.

**ATMOSPHÄRE:** Zentral gelegenes, liebevoll eingerichtetes City-Restaurant im Bistrostil mit wechselnden Kunstaussstellungen.

### Ivy

Karlstraße 34, 76133 Karlsruhe,

Tel. 0176-55 00 75 36

[www.ivy.restaurant](http://www.ivy.restaurant)

Mo-Do mittags und abends geöffnet,

Fr, Sa abends geöffnet



**KONZEPT:** Stylishes Innenstadt-Restaurant mit Barbetrieb, Frühstück und Businesslunch.

Abends große Karte mit Sharing-Menüs ab zwei Personen (€ 69 p.P., vegetarisch: € 59).

**KÜCHE:** Fusion-Küche mit mediterranen und asiatischen Schwerpunkten. Gerne darf tischweise („sharing“) bestellt werden: Taco mit koreanischem Coleslaw, Hähnchen und Guacamole (€ 10), Lachs-Ceviche mit Ponzu-Limetten-Dressing, Koriander und Sellerie (€ 18) oder in Schwarzbier gegarter Pulpo mit Pak-Choi (€ 34). Diverse Steak-Cuts mit frei wählbaren Saucen und Beilagen.

**GETRÄNKE:** Große Auswahl an Cocktails und Shots. Weinkarte mit einigen Topwinzern aus der Region.

**ATMOSPHÄRE:** Hochwertiges Mobiliar, Backsteinwände und intelligent platziertes indirektes Licht schaffen ein stylisches, dennoch warmes Ambiente. Freundlicher Service.

### Nagels Kranz

OT Neureut, Neureuter Hauptstr. 210,

76149 Karlsruhe,

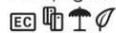
Tel. 0721-70 57 42

[www.nagels-kranz.de](http://www.nagels-kranz.de)

Di, Fr, Sa abends geöffnet,

Mi, Do mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 26-42



**KONZEPT:** Alteingesessener Gasthof im ruhigen Stadtteil Neureut mit Mittagstisch, Menüs und À-la-carte-Angebot.

**KÜCHE:** Kevin Wilde lässt neben den bewährten badisch-mediterranen Gerichten auch asiatische oder südamerikanische Akzente einfließen: Ceviche von der Gelbschwanzmakrele mit Mango, Paprika und Mango (€ 20) oder pikante, in Tempura ausgebackene Shrimps mit Reis,

Gurke und Grünspargel (€ 19) ergänzen Klassiker wie Kalbsbäckchen mit jungen Karotten und kräftiger Portwein-Jus (€ 29)

**GETRÄNKE:** Spanien und Italien prägen das Rotwein-Sortiment, die Pfalz, Baden und Rheingau sind ebenfalls prominent vertreten.

**ATMOSPHERE:** Gemütlicher Gasthof, der zunehmend auch ein junges Publikum anspricht.

Fazit: Ungezwungen-freundlicher Service und zuverlässig gute Küche.

## Oberländer Weinstube ●●

OT Innenstadt-West, Akademiestr. 7,

76133 Karlsruhe,

Tel. 0721-250 66

oberlaender-weinstube.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-37

☒ ☒ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Traditionslokal mit Mittagskarte, ganz-tägig abwechslungsreiche Menüs von € 39,50 (mittags) bis € 109 (7 Gänge).

**KÜCHE:** Badisch-französische Hochküche, handwerklich perfekt zubereitet. Alle Menü-Komponenten wie der Adlerfisch mit Graupen und Fenchel (€ 32) oder die 48 Stunden bei 64 Grad gegarte Rinderschulter mit Rettich (€ 27,50) können auch à la carte bestellt werden. Originelle Desserts wie Erdbeere, Waldmeister mit Ziegenfrischkäse (€ 12).

**GETRÄNKE:** Der Name ist Programm, die Weinkarte mit über 250 Positionen entsprechend opulent. Baden und Frankreich bilden den Schwerpunkt.

**ATMOSPHERE:** Dunkles Holz und edel eingedeckte Tische bilden den Rahmen für nette Stunden bei freundlichem Service. Schöner kleiner Innenhof als grüne Oase in der City.

## Stilbruch ●●

OT Weststadt, Scheffelstr. 58, 76135 Karlsruhe,

Tel. 0721-47 03 87 79

www.restaurantstilbruch.com

Mo, Do-So abends geöffnet

Menüs € 68-90

☒ ☒ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Kleine Gaststätte im Bistrostil, Menüs, auch vegan, von € 56 bis 90. Alle Gerichte werden Tag für Tag neu auf Schiefertafeln angepriesen.

**KÜCHE:** Casual Fine Dining mit asiatischen Noten und großem vegan-vegetarischen Sortiment.

Saibling mit Miso und Wasabi-Noten (€ 22). Es gibt auch Klassiker wie Wiener Schnitzel mit Kürbiskernen (€ 28) oder Rinderfilet mit geschmorter Ochsenbacke, Zweierlei von der Karotte, Gratin und kräftiger Jus (€ 38).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit Schwerpunkt Baden-Württemberg. Jede der rund 70 Flaschen wird zum Einkaufspreis plus Korkengeld serviert.

**ATMOSPHERE:** Im Innenhof sorgen wilder Wein, weiße Tischdecken und unverputzter Sandstein für Atmosphäre, die großzügige Tischanordnung ermöglicht Privatheit.

## Tawa Yama Easy ●●

OT Durlach, Amalienbadstr. 41 b-Bau B,

76227 Karlsruhe,

Tel. 0721-909 89 50

www.tawayama.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-35

☒ ☒ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Die kleine Schwester des Fine-Dining-Separees nimmt den größten Raum in der Durlacher „Raumfabrik“ mit ihren Tech- und Start-up-Unternehmen ein. Mittagstisch mit kleinen Speisen und Fingerfood, ambitioniertere Abendkarte.

**KÜCHE:** Gekonnt zubereitete asiatische Fusionküche mit Bowls, Buns, Sashimi-Mix (€ 21), Spicy



„Tawa Yama Easy“: gekonnte asiatische Fusionküche, etwa geräucherte Urkarotte

wings mit Sesam und Frühlingslauch (€ 12), Aubergine mit Tsukemono-Gurke (süß-sauer eingelegt), japanischer „Kewpie“-Mayonnaise und Koriander (€ 7) oder gegrillter Adlerfisch mit Spargel, Dashi und Yuzu-Mayonnaise (€ 28), all das gerne zum Tischweise-Teilen.

**GETRÄNKE:** Riesige Auswahl an Cocktails, Weinkarte mit Edlem aus dem deutschen Südwesen und Frankreich – darunter allein sieben Champagner.

**ATMOSPHERE:** Industrie-Chic, teures Mobiliar und Leder, an den Wänden Schiefertöne. In Barnähe werden Cocktails serviert, in den ruhigeren, hinteren Bereichen ist Raum für Zweisamkeit.

## Kassel

➤ E 13, S. 199

### Eno Restaurant & Winebar

OT Vordere Westen, Goethestraße 67, 34119 Kassel,

Tel. 0561-76 69 09 66

www.eno-weinbar.de

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-29



**KONZEPT:** Restaurant mit Tapas und Weinbar – die zweite Location von Gianluca Magnesa, der auch in der Friedrich-Ebert-Straße ansässig ist.

**KÜCHE:** Kleine Teller im Tapasstil – Aubergine mit Bruschetta und Ziegenkäse (€ 13). Sepia mit Spargelvelouté und Meerrettich (€ 16), frittierte Calamari mit Erbsenpüree (€ 15). Hauptgerichte gibt es auch, etwa Kalbsrücken mit Café-de-Paris-Butter und Brioche (€ 29).

**GETRÄNKE:** Große Weinauswahl mit den besten deutschen Rieslingen, dazu Topweine aus Italien, Frankreich, Spanien.

**ATMOSPHERE:** Innen sind die großzügigen Räume stilvoll renoviert. Auf blanken Holztischen setzen farbige Wassergläser und blau bezogene Stühle Farbakzente. Schöner Vorgarten.

## Kehl

➤ D 23, S. 203

### Der Rebstock

Hauptstr. 183, 77694 Kehl,

Tel. 7851-910 40

www.rebstock-kehl.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 26-39



„Der Rebstock“: In der Küche macht sich die Liebe zu Frankreich und Italien bemerkbar – modern-kreativ

**KONZEPT:** Ein paar Steinwürfe vom Straßburger Münster entfernt wartet auf der anderen Rheinseite das Traditionsgasthaus mit einem schicken Apéro-Barbereich auf, auch das Interieur wurde runderneuert. Restaurant „EssZimmer“ mit À-la-carte-Angebot. Dafür dürfen die Speisen tischweise („sharing“) bestellt werden.

**KÜCHE:** Im Sommer dominieren Gerichte aus der Mittelmeerküche, im Winter traditionell deutsch-französische Gerichte. Beispiele: mit Pulled Pork gefüllte „gebackene Zigarre“ aus hauchdünnem Filo-Teig mit Mangochutney (€ 12), Kohlrabi-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse (€ 9). Regionaler fallen die Hauptspeisen aus: Rinderfilet mit Drilling-Kartoffeln (€ 35), Lammkarree mit glasierten bunten Karotten (€ 37).

**GETRÄNKE:** Große Auswahl an hochwertigen Schnäpsen, Gins und Likören aus der Region.

**ATMOSPHERE:** An der Bar lockeres After-Work-Ambiente. Im Restaurant, bunt gemischtes Publikum, dem draußen, auf der Terrasse, bei weit auseinander stehenden Tischen Privatsphäre zugestanden wird.

## Kenzingen

➤ D 24, S. 203

### Scheidels Restaurant zum Kranz-Hotel

Offenburger Str. 18, 79341 Kenzingen,

Tel. 07644-68 55

www.scheidels-kranz.de

## KERNEN IM REMSTAL

K

Mi-Fr, So mittags und abends geöffnet,  
Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-34



**KONZEPT:** Familiengeführtes Hotel mit Restaurant mit langer Tradition – à la carte und in drei Menüs (eines davon vegetarisch). Biergarten.

**KÜCHE:** Klassische, saisonale Küche mit mediterranen Akzenten. Carpaccio von Lachs und Sea-scallops (Kammuscheln) mit zweierlei Pfeffermarinaden (€ 21,50), Kalbssteak in Morchelrahmsauce, Marktgemüse, Pommes dauphines (€ 29,80) und im Sommer zum Abschluss Buttermilchmousse mit frischen Beeren.

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit 60 Positionen mit badischem Schwerpunkt.

**ATMOSPHÄRE:** Weiß eingedeckte Tische mit sorgfältig aufgearbeiteten antiken Stühlen unter dunklen Fachwerkbalken. Schöner Biergarten hinter der Mauer.

### Kernen im Remstal

➤ F 23, S. 203

#### Gasthof zum Ochsen

OT Stetten, Kirchstr. 15,  
71394 Kernen im Remstal,  
Tel. 07151-943 60

www.ochsen-kernen.de

Mi-Fr abends geöffnet,  
Sa, So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 18-40



**KONZEPT:** Traditionelles Landgasthaus mit eigener Metzgerei. Klassisches À-la-carte-Angebot und saisonales 3-4 Gänge-Menü (€ 59/66).

**KÜCHE:** Ein Gasthaus mit Metzgerei ist ein immer seltener werdender Glücksfall. Hier sollte man daher die hausgemachten Maultaschen probieren, beispielsweise mit Spargelragout serviert (€ 23). Gehoben-bürgerliche Klassiker sind Schweinelendchen mit Sauce béarnaise (€ 26) oder Perlhuhnbrust mit Fenchel und Reisnudeln (€ 27).

**GETRÄNKE:** Fokus auf den benachbarten Wein-erzeugern, flankiert mit einigen guten Namen aus anderen deutschen und österreichischen Regionen, sowie klassische Franzosen.

**ATMOSPHÄRE:** Das althergebrachte, bürgerliche Gasthausambiente wurde punktuell modernisiert. Herzlicher junger Service.

## Kiel

➤ F 2, S. 195

#### Fischers Fritz

OT Hasseldieksdamm, Martenshofweg 2-8,  
24109 Kiel,

Tel. 0431-533 14 35

www.fischers-fritz.com

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-34



**KONZEPT:** Norddeutsch mit regionalen Produkten, viele von der Qualitätsvereinigung „Feinheimisch“. Chefkoch Pierre Binder bietet ein umfangreiches Programm à la carte und ein Vital-Wochen-Menü mit vier Gängen (€ 60) auch vegetarisch (€ 55).

**KÜCHE:** Aus der offenen Küche kommen nordische Klassiker wie Spinatcremesuppe mit Büsumer Krabben (€ 12,50), rosa gebratener Lammrücken mit Auberginenpüree (€ 32,80) oder auch Kabeljaufilet auf Steinpilzrisotto (€ 27,80). Vegetarier/Veganer dürfen sich auf klare Linsensuppe mit frischen Kräutern (€ 7,90) und Grießnocken in buntem Gemüseintopf (€ 22,80) freuen. Viele Informationen und Bezugsquellen zu den Lieferanten auf der Speisekarte.

**GETRÄNKE:** Großes verlockendes Angebot an offenen Weinen, dazu einige Dutzend Gewächse von deutschen und internationalen Weingütern. Etliche der Winzer waren bereits zu Gast bei den mehrmals im Jahr stattfindenden Wine & Dine-Menüs.



„Fischers Fritz“: So angerichtet, sind Schokolade und Obst zum Abschluss einfach ein Muss

**ATMOSPHERE:** Mittags wie abends sorgen die Gäste im lichten Restaurant mit der Fensterfront zum grünen Innenhof für lebhaftige Stimmung. Sommers bringt der freundliche Service die Menüs auch auf die Terrasse.

## Flygge

OT Düsternbrook, Düsternbrooker Weg 46,  
24105 Kiel,  
Tel. 0431-56 60 02  
www.flygge-kiel.de  
Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 26-36    

**KONZEPT:** Mit ausgesuchten Kreationen à la carte nutzt Chefkoch Mathias Apelt (einst im Kieler „Ahlmanns“) die Freiheit der Selbständigkeit – stets auf der Suche nach den besten Produkten der Region, die im Obergeschoss des Kieler Kanu-Clubs in der offenen Küche zubereitet werden.

**KÜCHE:** Zu Apelts empfehlenswerten Kreationen zählen in der Saison unbedingt die Bärlauchsuppe mit Sauerteigcroûtons und gebackenem Sellerie (€ 15), der gebeizte weiße Spargel mit Holunderbalsam (€ 17) und das Landhuhn mit Mairübchen, Spinat und Schupfnudeln (€ 35). Zum Abschluss Rhabarber mit Cheesecake und Lorbeer (€ 14) oder „Flygge’s Eiskaffee“ mit Vanille und Mandel (€ 14).

**GETRÄNKE:** Gut ausgewähltes Repertoire an Gewächsen von renommierten Winzern aus dem In- und Ausland.

**ATMOSPHERE:** Mit Geschmack modern eingerichtete Restaurant, zudem mit großer Fensterfront zur Kieler Förde und dem entsprechend reizvollen Blick auf Strand und Schiffsverkehr. Sommerterrasse. Aufmerksam Service.

## Lüneburg-Haus

OT Innenstadt, Dänische Str. 22, 24103 Kiel,  
Tel. 0431-98 26 00  
www.lueneburghaus.de  
Mo, Mi-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-45

**KONZEPT:** In einem der schönen alten Häuser in der ehemaligen Jagd- und Waffenhandlung ziehen die Klassiker auf der Karte seit 1994 Gäste an, vor allem zum Lunch ist die Adresse beliebt.

**KÜCHE:** Man setzt auf Bewährtes: Noch immer stehen unter „Hauptgerichte Continental“ gegrilltes

Lachssteak mit Zitronenschmand (€ 21,20) und Filetsteak von der Holsteiner Färse mit Kräuterbutter (€ 39) auf der Karte. Regionale Alternativen sind Matjesfilet mit Apfelschmand (€ 17,20), eingelegte Bratheringe (€ 17,20) und Entenkeule süßsauer (€ 21,20) – jeweils mit guten Bratkartoffeln serviert. Für den kleinen Appetit: warmer Lauchkuchen mit Kräuterschmand (€ 9,50).

**GETRÄNKE:** Ordentliches Angebot an offenen Weinen und Flaschen von deutschen Winzern, aus Frankreich und Italien.

**ATMOSPHERE:** Gemütliche Sitzcken laden in zeitgemäß renovierten Räumen mittags und abends zum kulinarischen Stopover ein. Freundlicher Service.

## Pastis

OT Wik, Knorrstr. 28, 24106 Kiel,  
Tel. 0431-26 09 70 00  
www.pastis-grill-restaurant.de  
Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-35  

**KONZEPT:** Im abwechslungsreich gestalteten Barambiente wird internationale Brasserieküche à la carte serviert. Am diskreten Chef’s Table gibt es ein Überraschungsmenü mit vier Gängen (€ 79,50).

**KÜCHE:** Die Bandbreite des Angebots im Grillrestaurant reicht von bretonischer Fischsuppe (€ 12,50) über Vitello tonnato (€ 14,50) bis zu gegrilltem Thunfischfilet mit Teriyaki-Pilzen (€ 29,50). Spezialitäten der Küche sind Tatarzubereitungen (asiatisch und klassisch; € 24,50-29,50) und Steaks (Rumpsteak Monsieur € 29,50).

**GETRÄNKE:** Knapp ein Dutzend offen servierte Weine, dazu mehr als 60 Flaschen aus internationalen Anbaugebieten.

**ATMOSPHERE:** In der bunt dekorierten, farbenfroh gestalteten Location haben die Gäste die Wahl zwischen Sesseln und Polsterstühlen. Freundlicher Service.

## Kirchheim b. München ➤ C 29, S. 204

### Gasthof Eberle

OT Heimstetten, Bahnhofstr. 8,  
85551 Kirchheim b. München,  
Tel. 089-90 06 86 90  
www.gasthof-eberle.de  
Di-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 11-41

**KONZEPT:** Traditionsreicher, beliebter Familienbetrieb vor den Toren Münchens mit Gästezimmern und bayerisch geprägter Küche.

**KONZEPT:** Christian Eberle arbeitet überwiegend mit landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region zusammen. Auf seiner Karte finden sich neben beliebten Klassikern auch Innereien wie Kalbsnieren und -herz oder ein Onglet vom Kalb mit Sauce béarnaise und Rosmarinkartoffel. Das fluffige Hausschnitzel vom Kalb ist mit süßem Senf und Meerrettich, paniert und wird mit Kartoffel-Schnittlauch-Salat serviert. Cremiger Bärlauchrisotto begleitet im Frühjahr das Filet vom Wolfsbarsch.

**GETRÄNKE:** Auf der Karte gibt es zehn Weine per Glas weitere neun Flaschenweine.

**ATMOSPHÄRE:** Innen ist das typische gemütliche Wirtshausambiente erhalten, draußen sitzt man im Sommer entspannt auf zwei Terrassen

**Kirchheim/Weinstraße** ➤ D 21/22, S. 203

## Ochs & Schwan

Weinstraße Nord 24, 67281 Kirchheim/Weinstraße, Tel. 06359-20 50 60

www.ochsundschan.de

Di-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 26-45



**KONZEPT:** Swantje Schauss und Daniel Trommer sind auch privat ein Paar. In ihrem Restaurant wählt man à la carte oder das fünf- oder sieben-gängiges Menü (€ 100-130).

**KÜCHE:** Münchner Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat (€ 28) oder Blutwurstavioli mit Apfel und Meerrettich (€ 24) finden sich ebenso auf der Karte wie Fine-Dining-Gerichte. Die Bouillabaisse, die in zwei Etappen (mit Petersfisch, Knurrhahn, Wolfsbarsch und Rotbarbe) serviert wurde, war dank kräftiger Brühe mit intensiven Aromen von Krustentieren und Safran nah am Marseiller Original (€ 45).

**GETRÄNKE:** Die offenen Weine sind ausschließlich aus dem Sortiment des angeschlossenen Bioweinguts. Alternativ steht eine fair kalkulierte Auswahl an Flaschenweinen parat.

**ATMOSPHÄRE:** Holzpaneele und viel direktes Licht im denkmalgeschützten Haus aus dem 16. Jahrhundert.

## Kirchlauter

➤ A 26, S. 204

### Gutshof Andres

OT Pettstadt, Pettstadt 1, 96166 Kirchlauter, Tel. 9536-221

www.gutshof-andres.de

Mi-Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-35



**KONZEPT:** Fränkischer Gutshof mit über 300-jähriger Familiengeschichte, serviert werden zwei Menüs sowie Gerichte à la carte. Gästezimmer und Apartments zum Übernachten.

**KÜCHE:** Hier wird nach Slow-Food-Kriterien gekocht und konsequent nachhaltig gearbeitet. Dazu gehören eine eigene Brennerei, alte Streuobstwiesen und sogar eine eigene Fischzucht. Bernd Andres serviert Schweineschulter in Rauchbiersauce mit Kartoffelkloß und Sauerkraut (€ 15,90) oder gefüllte Perlhuhnkeule mit Trüffel-Kartoffelspalten und frischem Gemüse (€ 25,90). Die Forelle kommt gegrillt auf den Tisch, dazu gibt es Wildkräuter-Kartoffelsalat und Schmand (€ 19,90). Das Pfifferlingsragout (€ 19,90) und die Trüffel-Nudeltaschen (€ 19,90) kommen von der vegetarischen Karte. **GETRÄNKE:** Neben den eigenen Bränden gibt es eine gut sortierte Weinauswahl mit über 40 Positionen.

**ATMOSPHÄRE:** Das stattliche Fachwerkhaus liegt idyllisch an der Lauter. Im Sommer sitzt man im Schatten alter Bäume, innen ist es rustikal und gemütlich, der Service immer freundlich und zuvorkommend.

## Kirchzarten

➤ D 24, S. 203

### Schlegelhof

OT Burg-Hoefen, Höfener Str. 92, 79199 Kirchzarten,

Tel. 7661-50 51

www.schlegelhof.de

Mo, Do-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 29-46



**KONZEPT:** Schönes, modern gestaltetes Holzhaus am Ortsrand der boomenden Schwarzwald-Gemeinde. À la carte und 3-Gänge-Menüs, auch vegetarisch (€ 59-63), vier Gänge: € 85.

**KÜCHE:** Badische Grundierung beim Rostbraten mit in Spätburgunder geschmorten Zwiebeln (€ 39). Konzeptionell (und preislich) geht es aber immer weiter Richtung Hochküche, die Martin Schlegel zweifelsohne beherrscht: Lauwarm mariniertes Eismeersaibling mit süß-saurem Mangopfeffer-Kompott als Vorspeise (€ 26), Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen, Estragon und Parmesan-Beurre blanc (€ 42). Raffinierte Desserts.

**GETRÄNKE:** Über 600 Posten umfasst die Weinkarte mit Schwerpunkt Baden und Frankreich. Fair kalkulierte Weinempfehlungen zum Menü.

**ATMOSPHERE:** Schöne Terrasse mit Schwarzwaldblick, dank hellem Holz freundliche Stimmung im Innenbereich.

## Köln

➤ B 14, S. 198

### Acht

OT Neustadt-Nord, Spichernstr. 10, 50672 Köln, Tel. 221-16 81 84 08

www.restaurant-acht.de

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-58



**KONZEPT:** Zentrumnahes Restaurant mit dreibis viergängigem Menü (€ 59-75) und einem Dutzend saisonal wechselnder Gerichte. Schöner Innenhof-Außenbereich.



„Acht“: stimmungsvolles Ambiente mit viel Stein und Holz, dazu eine aromatisch-schmisseige Küche

**KÜCHE:** Muntere, aromatisch schmisseige Küche mit teils kreativen Ambitionen, so werden zur Vorspeise gebackener Kalbsknochen mit Aubergine und Schnittlauch (€ 16) oder klare Fischsuppe (€ 15,50) serviert. Grapefruit erfrischt das mit Bohne, Artischocke und Zitronenthymian mediterran inspirierte Kintoa-Schweinekotelett (€ 34).

**GETRÄNKE:** Lohnende fair kalkulierte Europa-Weinkarte mit Anspruch.

**ATMOSPHERE:** Das lässige Ambiente mit Steinwänden und eng gestellten Tischen und die fröhliche Stimmung ziehen Pärchen und kleine Runden an.

### Augustin

Dagobertstr. 32, 50668 Köln,

Tel. 0221-95 31 33 54

augustin-restaurant.com

Di, Sa, So abends geöffnet,

Mi-Fr mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-35



**KONZEPT:** Eric Werners („Astrein“) Casual-Ableger befindet sich im Hotel „Antonius“. Mittags leicht reduziertes À-la-carte-Abendangebot, dafür zusätzlich fair kalkuliertes Lunchmenü.

**KÜCHE:** Der saisonale, gutbürgerliche bis kreative Ansatz zeigt sich bei den Vorspeisen Weiderind-Tatar mit geräuchertem Schwarzbrot und mariniertem Spargel (€ 19) oder gegrillter Zander mit



„Augustin“: Unter den vielen Lampen und Kronleuchtern herrscht kölsche Lebensfreude

Erdbeer-Gazpacho (€ 19). Kernig, doch raffiniert sind Hauptgerichte wie Himmel & Äd (€ 26) mit Portwein-Thymian-Sauce oder rosa gebratene Kalbsleber mit Erbsenpüree (€ 28).

**GETRÄNKE:** Große Bandbreite vom süffigen Schreckenskammerkölsch bis zur Weinkarte mit Champagnern, Großen-Gewächs-Rieslingen und Burgunder-Raritäten.

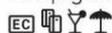
**ATMOSPHÄRE:** Unter hoher Gewölbedecke mit unzähligen Lampen und Kronleuchtern geht es laut und lebendig zu – kölsche Lebensfreude für jede Gelegenheit.

### Brasserie Marie ●

OT Sülz, Zülpicher Str. 268, 50937 Köln,  
Tel. 0221-96 26 91 94

[www.brasserie-marie.de](http://www.brasserie-marie.de)

Di-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 18-35



**KONZEPT:** An einer Straßenecke inmitten des Sülzer Veedels liegt das Ecklokal, das durch Bar, viel Holz und Lederbänke authentisches Brasserie-Feeling erhält und im Sommer mit einladender Terrasse lockt.

**KÜCHE:** Auf der stets wechselnden, französisch geprägten Speisekarte stehen auf Eis servierte Austern (z. B. von Gillardeau € 5), südfranzösische Fischsuppe (€ 15,50), Steak frites mit Salat (€ 29,50) und Steinbutt-Kotelett mit Blutwurstisrisotto (€ 34,50).

**GETRÄNKE:** Gut gepflegte deutsch-französische Weinkarte; frisch gezapftes Kölsch unterstreicht die ursprüngliche Bedeutung von Brasserie als Brauhaus.

**ATMOSPHÄRE:** Die holzig-rustikale Einrichtung mit gemütlichem Charme zieht die Nachbarschaft und Frankreichfans mit unkompliziertem Flair an.

### Brauhaus Johann Schäfer ●

OT Neustadt-Süd, Elsaßstr. 4-6, 50677 Köln,  
Tel. 0221-16 86 09 75

[www.johann-schaefer.de](http://www.johann-schaefer.de)

Mo-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 10-40



**KONZEPT:** Modernes Südstadt-Brauhaus in luftiger Loft-Location mit Außenplätzen am Gehweg. Wochentags günstiger Mittagstisch, samstags und sonntags deftiges Frühstück.

**KÜCHE:** Regionalität und Nachhaltigkeit haben großen Stellenwert bei frisch gekochten Gerichten, egal ob lecker-pikanter Schweinebauch-Happen (€ 8,50) oder hausgemachte Bier-Bratwurst (€ 7,50), zu der man sich Beilagen wie hausgemachtes Sauerkraut (€ 6) und handgeschnittene Pommes (€ 6) dazu bestellt.

**GETRÄNKE:** Gutes Angebot an Softdrinks, Van-Dyck-Kaffee und einigen Weinen. Im Mittelpunkt stehen die selbst gebrauten Biere Südstadt Pils und Helles sowie Chlodwig Weizen, dazu Gaffel Kölsch.



„Brauhaus Johann Schäfer“: beliebter Treffpunkt mit zünftige Gerichten zum hausgebrauten Bier

**ATMOSPHERE:** Kölsche Lebensfreude im quirligen Kiez für den kleinen Durst und Hunger oder den geselligen Abend.

### Der Vierte König

OT Klettenberg, Gottesweg 165, 50939 Köln,  
Tel. 0221-48 48 12 88

[www.derviertekoening.com](http://www.derviertekoening.com)

Mi-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-39



**KONZEPT:** Restaurant im Altbau mit fair kalkulierten drei- bis fünfgängigen Menüs (€ 51-65), alle Speisen, darunter Vegetarisches, auch à la carte. Von Pflanzen lauschig umstellte Trottoir-Terrasse.

**KÜCHE:** Jaspreet Dhaliwal-Wilmes kocht aromenstark französisch mit indischen und Kräuter-Akzenten. Sein Signature Dish, mit Curry gebeizter Lachs, kam sanft temperiert mit luftig leichtem Kartoffelschaum und Gewürz-Kräuter-Ölen (€ 19). Überzeugend auch mit Kräutern ummanteltes, zum Mosaik zusammengefügtes Kalbsfilet mit würzigem Bohnenragout und Kartoffelgratin (€ 38).

**GETRÄNKE:** 13 offene Positionen und die kleine Europaweinkarte sind fair kalkuliert (Großes Gewächs Felsen von Schäfer-Fröhlich € 85). Viele Digestifs und Gaffel Kölsch.

**ATMOSPHERE:** Das leicht patinierte Interieur mit viel Holz profitiert von hübscher Bar, markantem Mintgrün und weiß eingedeckten Tischen, für Pärchen und kleine Runden.

### Essers Gasthaus

OT Ehrenfeld, Ottostraße 72, 50823 Köln,  
Tel. 221-42 59 54

[www.essers-gasthaus.de](http://www.essers-gasthaus.de)

Mo-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-36  

**KONZEPT:** Rustikal eingerichtetes Ecklokal in ruhiger Kiez-Lage mit kleiner Sommerterrasse.

**KÜCHE:** Der Grundtenor ist österreichisch mit den Klassikern Krautfleckerl mit grünem Salat und Kürbiskernöl-Dressing (€ 18,50) und wie Tafelspitz zubereitetem Kavalierspitz mit Kartoffeln und Meerrettich (€ 21,50). Wiener Schnitzel (€ 23,50) nur sonntags, Backendl (€ 22,50) am ersten Donnerstag des Monats. Die Karte wechselt mit der Saison und regionalen Zutaten.

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte in Essers Gasthaus gehört zur DNA des Gasthauses: Sommelière Iris

Giessauf zeigt mit 160 Positionen das Beste der deutschen und österreichischen Weinszene – für alle anderen gibt es frisch gezapftes Mühlen Kölsch oder Stiegl Pils.

**ATMOSPHERE:** Die lebhaft-unverkrampfte Stimmung zieht die Nachbarschaft, kleine Runden und die Kölner Gastroszene an.

### Gasthaus Scherz

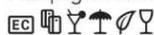
OT Sülz, Luxemburger Str. 256, 50937 Köln,  
Tel. 0221-16 92 94 40

[www.gasthauscherz.de](http://www.gasthauscherz.de)

Di-Do, Sa abends geöffnet,

Fr, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-38



**KONZEPT:** Modern eingerichtetes Gasthaus mit einem behaglichen Hinterhof-Biergarten inmitten des pulsierenden Sülz. Sonntags ist Michael Scherz' Restaurant ab 12 Uhr durchgehend geöffnet.

**KÜCHE:** Österreichische Klassiker – Tafelspitzbouillon (€ 9,50), Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat (€ 28) – treffen auf wechselnde eigen interpretierte Schmankerln, z. B. Terrine vom Kalb mit Rücken und Zunge (€ 12) als Vorspeise.

**GETRÄNKE:** Natürlich gibt es zusätzlich zu Alkohol-freiem Kölsch vom Fass und Salzburger Stiegl. Die übersichtliche Österreich-Weinkarte und 15 Weine im Offenausschank punkten mit fairer Kalkulation.

**ATMOSPHERE:** Das unprätentiöse Gasthaus zieht eine bunt gemischte Gästeschar an. Elegant genug für besondere Momente, locker genug für jeden Abend.

### Gruber's Restaurant

OT Neustadt-Nord, Clever Str. 32,  
50668 Köln,

Tel. 0221-720 26 70

[www.grubersrestaurant.de](http://www.grubersrestaurant.de)

Mo-Fr mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Menüs € 59-110



**KONZEPT:** Mischung aus Weinbar „Österia“ mit dezentem Stubencharakter und großzügigem, gemütlich-elegantem Restaurant. Abends nur Menüs ab drei Gängen (ab € 59), mittags auch à la carte. Lauschige Terrasse.

**KÜCHE:** Klassische österreichische Küche bereitet das Team um den Kärntner Küchenchef Denis Steindorfer ebenso souverän zu wie vegetarische Gerichte und Fine-Dining-Ausflüge aus saisonalen und regionalen Zutaten. Originell und kernig trocken gereifte Eifel-Lachsforelle auf Kartoffelbrot (€ 19), herrlich souffliert, von buttrigem Fleischgeschmack das Wiener Schnitzel (€ 29).

**GETRÄNKE:** Highlight ist die umfangreiche, österreichische Weinkarte von Sommelier Daniel Scholz mit großem Offenangebot.

**ATMOSPHÄRE:** Entspannter Lunch, Geschäftsessen, abendliches Date oder gesellige Runde: Der adrett gekleidete Service agiert stets freundlich.

### PULS – Restaurant und Bar

OT Altstadt-Nord, Bürgerstr. 2, 50667 Köln, Tel. 221-22 28 87 00

www.legendhotel.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 21-42



**KONZEPT:** Daniel Gottschlichs („Ox & Klee“) legeres Konzept im Hotel „Legend“ am zentralen Alter Markt mit Barsnacks, Gerichten in Portionen zum Alleinessen oder Teilen. Kostspieligeres Überraschungsmenü (€ 99-129). Zwei Seatings.

**KÜCHE:** Küchenchef Johannes Langenstück setzt auf gute Zutaten und eine aromatische bunte Mischung vom Einstieg mit Arancini mit Olive und Manchego (€ 9) über gebratenen Pulpo mit Safran-Kartoffel-Creme (€ 22/27) bis zur schlotzigen Carbonara-Interpretation (€ 18/23). Schmissige Beilagen wie gebratene Kopfsalatherzen (€ 9) können dazubestellt werden.

**GETRÄNKE:** Neben der Standard-Bestückung mit Softdrinks lockt die Bar mit gut gemixtem Drinks. Kleine, ausreichende Weinkarte.

**ATMOSPHÄRE:** Legerer Schick sorgt für Metropolenfeeling an Barplätzen, Hochtischen und Tischen. Terrasse mit Blick auf die trubelige Ausgehmeile.

### weinlokal heinzhermann

OT Altstadt-Nord, Johannisstr. 64, 50668 Köln, Tel. 0221-988 16 10 20

www.maximilianlorenz.de

Di-Fr mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 27-35



**KONZEPT:** Das legere Pendant zum benachbarten Gourmetrestaurant von Maximilian Lorenz mit Zwei-Gang-Lunchmenü (€ 30) und À-carte-Auswahl. Die Preise spiegeln die zentrale Lage nahe Bahnhof, Dom und Philharmonie wider.

**KÜCHE:** Das Spektrum reicht vom Stör-Tatar mit Guacamole und gerösteten Erdnüssen (€ 19,50) über Spaghetti aglio e olio mit Garnelen (klein € 18, groß € 30) bis zur Steinbutt-Tranche in Champagnersauce mit Wildkräuter-Risotto (€ 36).

**GETRÄNKE:** Gerade die Weinkarte macht dem Zusatz „Weinlokal“ in Umfang und Tiefe alle Ehre, viele – darunter auch besonders hochwertige – Weine glasweise.

**ATMOSPHÄRE:** Luftig und elegant mit Holz und Weinregal-Dekoration ideal für Businessmeetings und genussvolle Zwischenstopps.

### Königstein im Taunus

➤ D 15, S. 199

### Miro's Ristorante

OT Falkenstein, Falkensteiner Str. 28,

61462 Königstein im Taunus,

Tel. 06174-99 83 42

www.miros-ristorante.de

Mo, Di, Do, Fr, So mittags und abends geöffnet,

Mi, Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-39



**KONZEPT:** Evergreen mit klassischer italienischer Küche in stilvollem Rahmen mit großer Panoramaterrasse und charmantem Gastgeber.

**KÜCHE:** Mittags Ossobuco auf Safranrisotto oder Dorade Royal vom Grill auf Ratatouille. Abends dann immer wieder Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce oder mit Zwiebeln alla veneziana (€ 28,90) und Tagliata mit Süßkartoffel-Pommes (€ 28,90) ebenso wie gegrillten Steinbutt in Limetten-Thymian-Marinade auf Champagner-Pistazien-Sauce (€ 33,90). Tipp: Die frisch aufgeschlagene Zabaione (€ 10,50).

**GETRÄNKE:** Rund 80 überwiegend italienische Weingüter, darunter drei hauseigene Abfüllungen.

**ATMOSPHÄRE:** In Miro Stumans Lokal stimmt einfach alles: Essen, Ambiente, Weine, Service. Viele Stammgäste und beliebt für Feiern aller Art. Von der Terrasse geht der Blick bis hinunter nach Frankfurt. Nebenan Trattoria, Vinothek, Lounge.

## Konstanz

➤ E 25, S. 203

### Staader Fährhaus

OT Staad, Fischerstr. 30, 78464 Konstanz,  
Tel. 7531-361 67 63

www.staaderfaehrhaus.de

Mo, Fr-So mittags und abends geöffnet,  
Di mittags geöffnet

Hauptgerichte € 22-36

**KONZEPT:** Direkt am Bodensee gelegenes Restaurant mit Seeterrasse, dazu kommen zwei separate Räume (Fährstube, Gartenhäuschen). Große À-la-carte-Auswahl und Menüs.

**KÜCHE:** Die Region und mediterrane Inspirationen gehen hier eine verführerische Verbindung ein. Heinz-Josef Diestel setzt auf (Bio-)Produkte und regionale Erzeuger. Vorweg etwa Rucolasalat mit in Heu geräuchertem Bio-Roastbeef und Remoulade (€ 15) oder ein Fenchel-Gurken-Salat mit Pistazien und Kardamom sowie Scheiben vom gebeizten Bodenseefisch mit Senf-Dill-Dip (€ 14). Im Hauptgang Sauerbraten vom Bio-Rind mit Zucchini Gemüse, Kartoffeln und Kirsch-Schalotten-Confit (€ 30/36). Der Bodenseefisch kommt auf Paprika-Birnen-Gemüse mit hausgemachten Nudeln und Löwenzahnsauce € 24/29).

**GETRÄNKE:** Schwerpunkt der 120 Positionen umfassenden Weinkarte ist Baden-Württemberg.

**ATMOSPHÄRE:** Drinnen werden moderne Hochlehnstühle mit alten Tischen kombiniert. Zusammen mit Bauhauslampen entsteht ein französisches

Bistrotflair. Highlight ist die große Terrasse am See.

## Korschenbroich

➤ B 14, S. 198

### Gasthaus Stappen

OT Steinhausen, Steinhausen 39,  
41352 Korschenbroich,  
Tel. 02166-882 26

www.gasthaus-stappen.de

Mi-Sa abends geöffnet,  
So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 24-38

**KONZEPT:** Schickes, modernes „Dorf“-Gasthaus mit kleinem Menü und À-la-carte-Auswahl, Kinder sind ausdrücklich willkommen. Ausschließlich Kartenzahlung. Es gibt fünf Doppelzimmer und einen Innenhof-Außenbereich.

**KÜCHE:** Klassiker und saisonale Gerichte mit mediterranem Flair, zur Vorspeise Kalbstafelspitz und würzigem Linsensalat und leicht pikanter Sriracha-Majo (€ 18), Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat (€ 26), halbroher Tuna mit Salsa verde und Arancini (€ 34).

**GETRÄNKE:** Hochwertiges Angebot von regionalen Säften und Bieren bis zu offenen und Flaschenweinen, von Basisweinen bis zu Großen Gewächsen.

**ATMOSPHÄRE:** Geschmackvoll gedeckt gestrichene Wände, dunkle Holztische und familiäre Herzlichkeit. Hierher kommt man gerne als Paar oder für Familienfeierlichkeiten.



„Gasthaus Stappen“: Klassiker und saisonale Gerichte zum Teilen – perfekt für größere Runden

**KRasserie**

Zur Feuerwache 5, 47805 Krefeld,

Tel. 02151-936 08 00

www.verve5.de

Di-Sa abends geöffnet,

Hauptgerichte € 20-49



**KONZEPT:** Stylishes Restaurant in der Veranstaltungslage „verve5“ mit Rooftop-Bar.

**KÜCHE:** Küchenchef Philip Rümmele mit seiner Erfahrung aus der Spitzenküche beherrscht auch souverän das unkomplizierte Spektrum von Salade niçoise (€ 18) über Hummersuppe mit geflammter Jakobsmuschel (€ 8-16) bis zur hausgemachten Rehbratwurst aus eigener Jagd mit Selleriemousseline (€ 23).

**GETRÄNKE:** 15 offene Positionen und eine ausreichend große Europaweinkarte mit etablierten Erzeugern stellen auch Weintrinker zufrieden.

**ATMOSPHÄRE:** Die loftartigen Räumlichkeiten mit behaglichem Mobiliar in Naturtönen und moderner Kunst sorgen für ein entspanntes Ambiente.

**Kronberg im Taunus**
**Grüne Gans**

Pferdstr. 20, 61476 Kronberg im Taunus,

Tel. 06173-78 36 66

www.gruene-gans.com

Mi-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-35



**KONZEPT:** Charmantes Lokal mit französischen Gerichten in einer ehemaligen Schlosserei in einem Gebäude von 1825.

**KÜCHE:** Vive la France! Klassiker und Lieblingsgerichte mit französisch-mediterranem Einschlag. Vorweg muss es Flammkuchen (€ 12) sein, knusprig mit hauchdünnem Teig, ideal zum Teilen. Danach schwelgen mit Weinbergschnecken in Knoblauchbutter (€ 7 für 6 Stk.), Räucherforelle auf Vichyssoisecreme (€ 17), Millefeuille von sonnengereiften Tomaten (€ 22), Steinbutt auf Babyspinat mit Maracuja (€ 35) oder Maispoularde (€ 27).

**GETRÄNKE:** Gute Weinauswahl, rund ein Dutzend offene im Ausschank.

**ATMOSPHÄRE:** Französische Küche in anregendem Ambiente mit rustikalen Holzbalken und gemüt-

lichem Retro-Charme, Inhaberin Claudia Allgaier ist eine sehr freundliche Gastgeberin. Idyllische Terrasse.

**Zum Grünen Wald**

Friedrich-Ebert-Str. 19, 61476 Kronberg im Taunus,

Tel. 06173-783 16 75

zum-gruenen-wald-kronberg.de

Mo, Do, Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-35



**KONZEPT:** Die älteste Gaststätte in der Kronberger Altstadt hat sich in über 200 Jahren von der Apfelweinkneipe zum Traditionsgasthaus gewandelt, geleitet von der sechsten Generation der Familie Hirsch.

**KÜCHE:** Gehoben, aber nicht abgehoben lautet das Rezept von Jens Hirsch. Los geht's mit geflammtem Lachs (€ 15,50), danach Iberico-Kotelett mit Mojo Rojo (€ 26,50), Ziegenfrischkäsesotto mit Avocado und Zitronenöl (€ 21,90) oder Wiener Schnitzel (€ 24,90).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit gut 70 Positionen, Schwerpunkt Deutschland; Apfelwein, Fassbier.

**ATMOSPHÄRE:** Im denkmalgeschützten Fachwerkgelände sind die Gaststuben heimelig, die Fenster bleiverglast und Wandvertäfelungen auf Hochglanz poliert. Entstaubte Nostalgie, und auch der Stammtisch steht noch da, wo er immer stand. Terrasse am historischen Schirmpfad.

**Kühlungsborn**
**Tillmann Hahns**
**Gasthaus und Feinkost-Bistro**

Ostseeallee 2, 18225 Kühlungsborn,

Tel. 0170-432 77 10

www.tillmannhahn.de

Mi-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 12-39



**KONZEPT:** Vollblutgastgeber Tillmann Hahn (einst in der Yachthafenresidenz Hohe Düne) hat im Hotel Villa Astoria sein eigenes Projekt verwirklicht – ein regional orientiertes Haus mit Feinkost-Bistro und Restaurant, das von früh bis spät für die Gäste geöffnet ist.

**KÜCHE:** Regional mit vielen Produkten aus Mecklenburg-Vorpommern, kocht das Team saisonal



„Tillmann Hahns Gasthaus“: Vorspeisen im Levante-Stil – auch das gibt es an der Ostsee

orientiert, mit internationalem Twist – etwa vorweg ein Filet von der Regenbogenforelle, zubereitet im Stremellachs-Stil, mit Rübchenmus und Gemüse-Salsa (€ 15,50), im Hauptgang Schulter vom Weiderind mit Rotweinsauce, Möhren, Edamame-Bohnen und Kartoffelpüree (€ 24,50). Ein sommerliches Dessert ist die gebrannte Joghurt-Creme mit Erdbeeren und Rhabarberreis (€ 8,90).  
**GETRÄNKE:** Kleine Weinkarte, regionale Biere.  
**ATMOSPHERE:** Hell und freundlich im skandinavischen Stil eingerichtet, schöne Außenterrasse.

## Kusel

➤ C 21, S. 202

### Daniels

Marktplatz 6, 66869 Kusel,  
 Tel. 06381-425 29 98  
 www.danielsammarkt.de

Mo, Do-Sa abends geöffnet, So mittags und abends geöffnet  
 Hauptgerichte € 22-35



**KONZEPT:** Legeres Restaurant mit Bistrotcharakter, im vergangenen Jahr von Daniel und Ulrike Bößhar eröffnet. Menü und à la carte.

**KÜCHE:** Die Gerichte sind französisch orientiert – hie und da mit Produkten aus der Region wie bei der Pastete von der Pfälzer Blutwurst mit Ananas-kraut (€ 13). Beef Tatar kommt leicht variiert mit Avocado und eingelegtem Gemüse auf den Teller (€ 14) eine Parmasanschaumsuppe mit Schinken-mousse und Himbeer-Rhabarber (€ 10). Die

Semerrolle (ein Stück aus der Keule) vom US-Beef serviert Daniel Bößhar mit Blumenkohl, Kartoffelstampf und Wildkräutern (€ 31).

**GETRÄNKE:** Acht offene Weine aus Deutschland, Frankreich und Italien, weitere 30 in der Flasche.  
**ATMOSPHERE:** Das einstige „Café am Markt“ hat jetzt innen offene unverputzte Natursteinwände, man sitzt an kleinen Holztischen und blickt durch bodentiefe Sprossenfenster nach draußen.

## Lauda-Königshofen

➤ F 21, S. 203

### Gastronomie im Rebgut

OT Lauda, Rebgutstr. 80,  
 97922 Lauda-Königshofen,  
 Tel. 9343-61 47 00

www.rebgut.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-39



**KONZEPT:** Restaurant und Hotel im ehemaligen Weinversuchsgut am Rand von Lauda-Königshofen. Menü (auch vegetarisch; € 79-99) und à la carte. Beliebte Eventlocation.

**KÜCHE:** Kreative, von den Küchenstilen der Welt inspirierte Gerichte – immer wieder neu komponiert. Ceviche vom Schwertfisch mit Süßkartoffel, Tigermilch und Holunderblütensud als Vorspeise (€ 19), als Zwischengang bunte Tomaten von der Vulkaneifel mit Sternanis, Parmesankugel und Zitronenverbene (€ 18). Gereiftes Rinderfilet mit Trüffeljus, Kohlrabi, Pfirsich und Bohnen (€ 35).

**GETRÄNKE:** Gute Auswahl an Schoppenweinen, auch vom eigenen Gut. Baden und Franken bilden den Schwerpunkt der umfangreichen Weinkarte, die jedes Gut kurz vorstellt.

**ATMOSPHERE:** Im modernen Stil mit hellem Holz und viel Glas ist der Gastraum gestaltet. Neu ist der Veranstaltungssaal „Altenberg“. Schöner Außenbereich.

## Leer

➤ C 4, S. 194

### Zur Waage M.E.B

OT Altstadt, Neue Str. 1, 26789 Leer,  
 Tel. 491-622 44

www.restaurant-zur-waage.de

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-45





„Planerts“-Team: Marko Schulz-Werner, Vanessa Platz, Sebastian Wirth, Marco Ehrt und Leon Middeldorf

**KONZEPT:** Mit leichten modernen Akzenten wird die ostfriesische Küche im Traditionsrestaurant am Museumshafen interpretiert.

**KÜCHE:** Zu den Standards gehören Scholle mit Krabben und Bratkartoffeln (€ 28), Ostfriesen-Labskaus mit Matjes, Spiegelei und Roter Bete (€ 19) und Krabbencocktail mit Gurkenschau (€ 13). Abends wird das Angebot gern aufwendiger, etwa Filet vom Friesischen Rind mit Bohnen, Birne und Pilzragout (€ 39) oder – vegetarisch – Strudel mit Spinat, Kartoffel und Tütjes Gouda, Spargelragout und Birne (€ 22). Immer empfehlenswert: Crème brûlée mit Estragoneis (€ 10).

**GETRÄNKE:** Gute Weinauswahl aus diversen Anbaugebieten, zum Teil geliefert von Wein Wolff in Leer.

**ATMOSPHÄRE:** Sommers sitzen die Gäste auf der schönen Terrasse und genießen den Ausblick auf das Flüsschen Leda vor dem Haus. Ansonsten speist man in den stilvollen historischen Gaststuben mit alten Wandkacheln.

## Leipzig

➤ C 18, S. 200

### Planerts

OT Zentrum, Ritterstraße 23, 04109 Leipzig,  
Tel. 0341-99 99 99 75

[www.planerts.com](http://www.planerts.com)

Di, Mi abends geöffnet,

Do-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-36

**KONZEPT:** Modern gestaltetes, loftartiges Restaurant mit À-la-carte-Gerichten, Lunch und wö-

chentlich wechselndem Menü mit drei Gängen.

**KÜCHE:** Leichte, international inspirierte Gerichte wie Adlerfisch mit Spargel und geröstetem Römersalat als Vorspeise (€ 21). Originell variiert sind die Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf, Chili-Gurken und frittierte Kapern (€ 20) im Zwischengang. Heilbutt mit Artischocke, Tomaten-Passionsfrucht-Kruste und Risotto überzeugt als Hauptgang (€ 34). Käse-Auswahl von Affineur Volker Waltmann.

**GETRÄNKE:** Die internationale Weinauswahl ist mit Sorgfalt zusammengestellt. Das Radebeuler Weingut Martin Schwarz sorgt für regionales Kolorit.

**ATMOSPHÄRE:** Das urban gestaltete Lokal gewinnt zusätzlich durch seine offene Küche und den angenehmen Service.

### Restaurant & Weinlokal Drogerie

OT Gohlis-Süd, Schillerweg 36, 04155 Leipzig,

Tel. 0341-22 28 64 66

[www.drogerie-leipzig.net](http://www.drogerie-leipzig.net)

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 30-35

**KONZEPT:** Das kleine Weinrestaurant bietet internationale Küche, à la carte und im Menü (drei oder vier Gänge), auch vegetarisch (€ 50-65).

**KÜCHE:** Die Küche bereitet mit Anspruch an eine gehobene Kulinarik stets wechselnde Gerichte zu, je nach Saison zum Beispiel gefüllte Bärlauch-Gnocchi mit Wildkräutern und Parmesanschaum oder mit Morcheln und Ziegenkäse gefüllte Brust vom Schwarzfederhuhn.

**GETRÄNKE:** Zur exzellenten Weinauswahl gehören Lagenweine wie ein Riesling als Großes Gewächs von Schloss Lieser an der Mosel und Grauer Burgunder vom Edelacker des VDP-Weinguts Pawis an Saale-Unstrut.

**ATMOSPHÄRE:** Intim und behaglich dank Kamin und Holzmobiliar. Details erinnern an die frühere Nutzung als Drogerie.

## Lemförde

➤ D 11, S. 199

### Tiemann's

OT Stemshorn, Vor der Brücke 9,  
49448 Lemförde,  
Tel. 05443-99 90

www.tiemanns-hotel.de

Mo-Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-39



**KONZEPT:** Im charmanten Landhotel der Familie Hodde im Naturpark Dümmersee offeriert die Küche norddeutsche Gerichte, zum Teil mit internationalen Würzakzenten, à la carte oder im Menü (drei Gänge € 46).

**KÜCHE:** Mit ambitionierter norddeutscher Küche und italienisch basierten Zitaten haben die Hoddes ihre Stammgäste gefunden. Unter „Dit und Dat“ etwa gibt es Steak vom Duroc-Schwein mit Kräuterseitlingen (€ 25) und Maischolle mit Grenaille-Kartoffeln und Gurkensalat (€ 23). Internationaler wird es bei hausgemachten Gnocchi mit Pesto rosso (€ 21), Kalbszunge Teriyaki mit Waldorfsalat (€ 15) und Rücken vom Maibock mit Granatapfel-Couscous (€ 38).

**GETRÄNKE:** Kleine, aber kompetente Auswahl an offenen Weinen von renommierten Winzern, dazu größeres Angebot an Flaschenweinen aus Deutschland und Europa.

**ATMOSPHÄRE:** Genussfreudige Atmosphäre in ländlich-elegantem Ambiente – drinnen sowie draußen im Garten.

## Lichtenberg

➤ B 20, S. 204

### Restaurant Harmonie

Schlossberg 2, 95192 Lichtenberg,  
Tel. 09288-246

www.harmonie-lichtenberg.com

Mi-Sa abends geöffnet, So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 18-50



**KONZEPT:** Nachhaltig orientierte Saisonküche mit traditionellen und modernen Elementen. À la carte und im Menü (€ 49,50).

**KÜCHE:** Bei der Auswahl der Produkte verlässt sich das Küchenteam auf Gemüse aus dem eigenen Garten, Wild aus eigener Jagd und viele regionale Betriebe. Spezialität des Hauses ist die Fränkische Schiefertrüffelsuppe (€ 9,80/11,80), die es auch online zu kaufen gibt. Scheiben von der Rehkeule werden klassisch mit Wacholderrahm, Pfifferlingen und Kartoffelklößen serviert (€ 26). Der Edelfischteller ist mit Wolfsbarsch, Lachsforelle, Miesmuscheln und Scampi bestückt, dazu gibt es Basilikum-Gnocchi (€ 32,50).

**GETRÄNKE:** Frankenwein, viele Bioweine sowie alkoholfreier Wein und Sekt. 15 Weine per Glas.

**ATMOSPHÄRE:** Schön restauriertes, gut erhaltenes historisches Ambiente mit einem großen grünen Kachelofen als Blickfang.

## Limburg an der Lahn

➤ D 15, S. 199

### Margaux

Kornmarkt 7, 65549 Limburg an der Lahn,  
Tel. 06431-597 56 77

www.margaux-limburg.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-39



**KONZEPT:** Modernes Ambiente hinter historischer Fassade in der lebhaften Altstadt mit gehobener Küche.

**KÜCHE:** Leger, ohne Verzicht auf Qualität, handwerklich einwandfrei zubereitet und sinnvoll kombiniert. Exemplarisch hierfür steht eine perfekt rosa gegarte Taube, der Kalbsjus, Kartoffelschaum, Edamame, Pfifferlinge und Vadouvan Umami-Boost verleihen (€ 22). Auch Pfifferlings-Tagliatelle mit Zitronen-Thymian, Aprikose und Pistazien (€ 19) oder Hummer mit Karotte, Erbse und Miso (€ 29) gelingen.

**GETRÄNKE:** Schwerpunkt Weine deutscher Regionen; der Name des Lokals leitet sich von der ersten in der Hauschronik erwähnten Frau ab.

**ATMOSPHÄRE:** Außen farbenprächtiges Fachwerkjuwel, innen puristisch-stilvoll auf zwei Ebenen mit Eichendielen, eleganten Pendelleuchten. Flinker Service. Terrasse am Kornmarkt.

## L Ludwigslust ➤ B 9, S. 196

### Landküche ● ◻

OT Altstadt, Schlossstr. 15, 19288 Ludwigslust,  
Tel. 03874-41 80

www.hotel-de-weimar.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-48

**KONZEPT:** Im Hotel de Weimar nahe dem Barockschloss befindet sich das moderne Restaurant mit regional orientierter, zeitgemäßer Küche.

**KÜCHE:** Petra Fuchs und Wilfried Glania-Brachmann führen engagiert das Restaurant, das zwischen den Gebäudeteilen unter einem Glasdach liegt. Mediterrane Akzente zeigen sich beim geistigen Tomatentee, Müritzer Saiblingskaviar und Olivenöl (€ 14), ganz regional wird es bei Mecklenburger Gänsesauerfleisch, Steinpilz-Remoulade, Schmorkohl und Bratkartoffeln (€ 20).

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte umfasst 300 Positionen von namhaften Winzern aus besten Lagen Europas.

**ATMOSPHÄRE:** Schwarz-weiß gefliester Boden, das transparente Dach und dezente Beleuchtung sorgen sowohl am Tage wie abends für eine besondere Stimmung. Terrasse an der Schlossstraße.

## Lübeck ➤ A 8, S. 196

### Friederikenhof ●

OT Oberbüssau, Langjohrd 15-19, 23560 Lübeck,  
Tel. 0451-80 08 80

www.friederikenhof.de

Mo-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-32

**KONZEPT:** Charmantes Restaurant im Hotel in einem ehemaligen Gutshof, etwas außerhalb im Grünen. Regional orientierte Gerichte mit Zutaten heimischer Produzenten.

**KÜCHE:** Dass auf der Speisekarte zuerst die Produzenten genannt werden, zeugt von der Wertschätzung für ihr Tun. Lüneburger Forellenkaviar wird mit Schmand, Pfeffer und Speck kombiniert (€ 12), Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienöl (€ 9). Wels wird mit Risotto und Pimpinelle serviert (€ 21), gegrillter Rehrücken ganz norddeutsch mit Birne, Bohnen, Speck und Kartoffelgratin (€ 30).

**GETRÄNKE:** Gut sortierte Weinkarte mit zwölf offenen Positionen.

**ATMOSPHÄRE:** Backsteinwände, Holzbalken und dazwischen weiß eingedeckte Tische – Landhausstil at its best. Im Winter wärmt ein Kamin, im Sommer erfrischt der schöne Garten.

### The Newport – Restaurant & Marina ●

Willy-Brandt-Allee 31a, 23554 Lübeck,

Tel. 0451-16 08 53 50

www.the-newport.de/

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-59

**KONZEPT:** Restaurant und Bar im Glasbau im Lübecker Hafen mit regionalen und international inspirierten Gerichten, viele vegetarische Angebote.

**KÜCHE:** Unter der Headline „Heimathafen“ stehen Räuchermatjes (€ 21), Scholle (€ 28) und Roastbeef (€ 26) auf der Karte, interessanter sind die internationalen und vegetarischen Spezialitäten wie Texturen von wildem Blumenkohl mit Granatapfel, Shiso-Öl und Curry (€ 27), gut abgeschmeckt der Oktopus mit Knoblauch, Thymian auf Babyleaf-Salat mit Mojo Rojo und Salzbaguette (€ 30).

**GETRÄNKE:** Europäisch orientierte Auswahl an Flaschenweinen (ab € 28) und acht im offenen Ausschank. Viele Cocktails.

**ATMOSPHÄRE:** Die Terrasse ist im Sommer ideal für den Aperitif. Drinnen blickt man von großen, weit gestellten Holztischen mit Lederstühlen fast überall aufs Wasser.

### Vai ● ◻

OT Altstadt, Huxstr. 42, 23552 Lübeck,

Tel. 0451-400 80 83

www.restaurant-vai.de

Mo, Di, Fr, Sa mittags und abends geöffnet,

So abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-65

**KONZEPT:** Kleines Restaurant mit großer Auswahl an mediterran inspirierten Gerichten und regionalen Klassikern mit eigenem Twist. À la carte und im Menü (€ 65-99).

**KÜCHE:** Ein leichter Start ist die Büffelburrata mit hausgemachter Tomatenmarmelade (€ 17) ebenso wie das Kabeljaucarpaccio mit Paprikachutney und Apfel-Jalapeño-Eis (€ 19), im Hauptgang etwa

das VAI Labskaus mit Matjes und Spiegelei (€ 22) oder die Rinderzunge vom Wagyu mit Estragonmöhren und Kartoffelpüree (€ 32).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit rund 250 Positionen mit guten Namen aus Deutschland und Österreich sowie Frankreich, Italien, Portugal.

**ATMOSPHERE:** Beliebte Adresse in der Huxstraße mit ihren vielen kleinen Geschäften. Schöne Innenhofterrasse. Reservierung empfohlen.

## Lunden

➤ E 2, S. 195

### Lindenhof 1887 ●●

Friedrichstr. 39, 25774 Lunden,  
Tel. 4882-407

www.lindenhof1887.de

Mo, Mi-Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-45



**KONZEPT:** Familiengeführtes Landhotel mit ambitionierter Küche von Tjark Peter Maaß, der viele Jahre in Spitzenhäusern kochte (Alter Meierhof in Glücksburg, Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg).

**KÜCHE:** Geräucherten Aal serviert Maaß mit Granny Smith, Radieschen und Rotem Mangold (€ 18), ein Blattspinat-Süppchen mit Wachtelei erhält mit Dijonsenf feine Würze (€ 10). Im Hauptgang ein Tomahawk vom Duroc Schwein im Frühling mit Portwein, Bärlauch-Kartoffel-Stampf, Mairübe und Zwiebel (€ 35) oder vegetarische Fregola-Sarda-Pasta mit Blauschimmelkäse vom Backensholzer Hof, Fenchel, grüner Spargel und Zupsalat (€ 23).

**GETRÄNKE:** Gute Weinauswahl zu gastfreundlichen Preisen (ab € 8/0,2 l) von renommierten Gütern aus Deutschland, Österreich, Frankreich und Italien.

**ATMOSPHERE:** Grün-Weiß ist das Farbspektrum im modern eingerichteten Restaurant mit bequemen Polsterstühlen.

## Magdeburg

➤ B 17, S. 200

### Landhaus Hadrys ●●

OT Ottersleben, An der Halberstädter  
Chaussee 1, 39116 Magdeburg,

Tel. 0391-662 66 80

www.landhaus-hadrys.de

Mi-Fr abends geöffnet,

Sa mittags und abends geöffnet

Menüs € 39-75



**KONZEPT:** Seit exakt zwanzig Jahren sind Sebastian Hadry und sein Landhaus im grünen Magdeburger Vorort eine feste Bank für Genuss und Gastfreundschaft. Menü in drei bis sieben Gängen (€ 45-75), „Terrassenteller“ mit drei Kleinigkeiten im Sommer (€ 30).

**KÜCHE:** Schmackhafte saisonale Gerichte aus regionalen Produkten mit Ausflügen nach Frankreich wie beispielsweise Zuckerschotensuppe mit Gänsestopfleber und Kalbsfilet mit Kohl und Joghurt oder auch Variationen von Erdbeere und Milch.

**GETRÄNKE:** Lieblingsweine auch aus Sachsen, Thüringen und aus der Weinregion Saale-Unstrut. Große Bordeaux.

**ATMOSPHERE:** Elegant eingedeckte Tische, dunkle Lehnstühle, viel helles Holz, Balkendecke, Par-



„Hadrys“: seit 20 Jahren eine feste Bank für Genuss und Gastfreundschaft im grünen Magdeburger Vorort

kett. Altbacken wirkt hier nichts – erst vor Kurzem wurde aufwendig renoviert. Besonders schön sitzt man sommers auf der Gartenterrasse. Ein perfekter Stopp auf dem Weg in die Fachwerkstadt Quedlinburg oder in den Harz.

## Mainbernheim

➤ A 26, S. 204

### Zum Falken

Herrnstr. 27, 97350 Mainbernheim,  
Tel. 09323-872 80  
www.zum-falken.de

Do, Fr abends geöffnet, Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 10-27



**KONZEPT:** Typisch fränkischer Gasthof in historischem Gebäude mitten im früheren Markgrafentstädtchen.

**KÜCHE:** Hier hat sich die Küchencrew seit eh der bodenständigen Regionalküche verschrieben, von der fränkischen Hochzeitssuppe (€ 5,40) bis zu den hausgemachten Käsespätzle (€ 10,20), den Kalbsnitzeln (€ 19,70) und dem legendären, prall gefüllten Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat (€ 16,90). Schäufele gibt's von Schwein (€ 16,80) oder Reh (€ 25,20), jeweils mit Kartoffelkloß.

**GETRÄNKE:** Weine renommierter fränkischer Winzer.

**ATMOSPHÄRE:** Traditionsreiche, rustikal eingerichtete Stuben mit knarrenden Holzdielen und soliden Tischen, an denen mit fränkischer Gastfreundlichkeit serviert wird. Terrasse vor dem Haus.

## Mainz

➤ D 21, S. 203

### Gasthaus Willems

OT Altstadt, Kapuzinerstr. 29, 55116 Mainz,  
Tel. 06131-210 91 70  
www.gasthaus-willems.de

Di-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 22-35



**KONZEPT:** Das flotte Weingasthaus in einem der ältesten Häuser der Altstadt bereichert die lokale Szene mit anspruchsvoller Regionalküche und guten Weinen. Mittagmenü 3 Gänge ab € 40.

**KÜCHE:** Moderne Küche hinter alten Mauern. Beständigkeit und Kreativität zeichnen die Küche

aus, die vorwiegend Bioprodukten der Region verwendet. Etwa Seesaibling mit gegrillter Ginkurke und Erbsencreme (€ 32) oder das Saltimbocca vom Bioland Landgockl (€ 35), aber auch Vegetarisches wie konfierter Kohlrabi im Mohnsud (€ 25). „Willems“-Klassiker ist das Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Landschwein (€ 26). Tipp: Die Demeter Käseauswahl (€ 16).

**GETRÄNKE:** Umfangreichen Weinkarte mit Schwerpunkt Rheinhessen und Pfalz, knapp 20 offene Weine.

**ATMOSPHÄRE:** Aus der Traditionsweinstube „Templer“ im Windschatten der Kirche St. Ignaz hat Jan Willem Appeltrath stilsicher ein zeitgemäßes Weingasthaus gemacht. Alte Mauern, dunkle Tafelung, ein historischer Keller und eine Terrasse auf dem Kirchplatz.

### Geberts Weinstuben

OT Neustadt, Frauenlobstr. 94, 55118 Mainz,  
Tel. 06131-61 16 19

www.geberts-weinstuben.de

Mi-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-40



**KONZEPT:** Seit Generationen eine Mainzer Institution, dabei in Küche und Service jung, modern und frisch geliebt.

**KÜCHE:** Patron Frank Gebert versteht sein Hand-



„Geberts Weinstuben“: frühlingfrischer Salat mit Spargel und gebratenen Gambas

werk. Gehoben gutbürgerlich bedeutet hier regionale Frischeküche mit Anspruch und modern interpretierter Tradition. Es locken Entenleberterrinen im Pistazienmantel mit Rhabarberkompott (€ 14,80), Kaninchensülze mit grüner Sauce (€ 10) oder deftige Weinbergschnecken in Kräuterbutter (€ 9,80). Immer wieder gut fällt die Seezunge Müllerin mit Petersilienbutter (€ 26) aus, nicht zu vergessen die knusprige Perlhuhnbrust (€ 28,50).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit über 100 Positionen, Schwerpunkt Rheinhessen und Pfalz, Spezialitäten aus Bordeaux und Burgund sowie gut ein Dutzend im offenen Ausschank.

**ATMOSPHÄRE:** Der Familienbetrieb ist eine sichere Bank für genussreiche Stunden. Zeitlos-elegant dekoriert mit violetten Polstersesseln, Lüstern unter hohen Stuckdecken, großformatigen Spiegeln und Ölgemälden. Beliebt bei Jung und Alt. Von Reben überdachter Hofgarten.

**Maisach**

➤ B 29, S. 204

**Gasthof Heinzinger** ●

OT Rottbach, Weiherhauser Str. 1, 82216 Maisach, Tel. 08135-994 27 63  
www.gasthof-heinzinger.de  
Hauptgerichte € 13-39



„Gasthof Heinzinger“: Casual Fine Dining mit Seeforelle vom Züchter Birnbaum im Zucchini-mantel

**KONZEPT:** Traditioneller Landgasthof mit dreigeteilter Karte: Wirtshausklassiker, Edelsteaks und „Casual Fine Dining“, Letzteres auch als Menü (€ 59-125). Nur donnerstags: süße und herzhaft Dampfnudeln.

**KÜCHE:** Denis M. Kleinknecht will viele Geschmäcker bedienen, eine Herausforderung: Gelungen ist die mit Hanfsamen panierte, saftig-pfeffrige Blutwurst auf Selleriepüree und Rotweinsauce (€ 16) von der Gourmetkarte. Deftig-derb fanden wir das „Almschnitzel“ mit Gewürzbrotpanade, Bergkäse und Speck (€ 19), das Ketchup wirkte hausgemacht. Beim karamellisierten Brotpudding mit Cranberrys (€ 6) freut die vanillesatte, nicht zu süße Sauce.

**GETRÄNKE:** Rund 50 Weine, ein Maisacher Kellerbier passt mindestens ebenso gut.

**ATMOSPHÄRE:** Der Gastraum ist recht rustikal, das „Le Gourmet“-Schild an der Wand ein Erbe von Kleinknechts Ex-Chef Otto Koch. Die Stimmung: herzlich und bodenständig.

**Mannheim**

➤ E 22, S. 203

**Le Comptoir 17** ●●

OT Oststadt, Lameystr. 17, 68165 Mannheim, Tel. 0621-73 61 70 00  
www.comptoir17.com

Di-Fr mittags und abends geöffnet,  
Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 21-39



**KONZEPT:** Die Unterzeile im Restaurantnamen bringt es auf den Punkt: „Bistrot Parisien“ – französische Traditionsgerichte mit originalen Produkten.

**KÜCHE:** Die Karte ist kompromisslos französisch: mit bretonischen Felsenaustern aus Carnac zu Beginn (€ 3,50-7), dann kann es weitergehen mit Entenstopfleber, Apfel-Ingwer-Chutney und Brioche (€ 24) und im Hauptgang etwa Schwertfisch mit Gemüsevinaigrette, Spinat und Artischocke (€ 34) oder die berühmte Blutwurst von Christian Parra aus Frankreich mit Kartoffelpüree und Schalotten-Apfel-Ragout (€ 16/21).

**GETRÄNKE:** Gute Weine aus Frankreich.

**ATMOSPHÄRE:** Rote Wände, umlaufende Bänke, blanke Holztische – Patron Gregor Ruppenthal hat das passende Interieur geschaffen.

## Marburg

➤ D 14, S. 199

### Hotel-Restaurant Dammühle

OT Wehrshausen, Dammühlenstraße 1,  
35041 Marburg,  
Tel. 06421-935 60  
www.hotel-dammuehle.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-39



**KONZEPT:** Im über 500 Jahre alten Fachwerkensemble mit Restaurant, Garten und Hotel erfüllt man bei bodenständigem Essen viele Ansprüche.

**KÜCHE:** Gerichte mit mediterraner Note serviert das engagierte Team in hellen Räumen, etwa cremige Burrata mit Brombeerchutney und Kressesalat (€ 14,50), gebackener Blumenkohl mit Zitronen-Kartoffelpüree (€ 19,50), auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet (€ 29,90), knuspriger Spanferkel-nacken mit Laugenbrezelaufwurf (€ 21,50). Nachmittags kleine Karte und hausgemachte Kuchen.

**GETRÄNKE:** Große Weinkarte mit Gewächsen aus aller Welt.

**ATMOSPHÄRE:** Die Gebäude der ehemaligen Mühle liegen in einer malerischen Parkanlage mit Teich und Bach. Das aufgefrischte Restaurant hat gemütliche Nischen. Terrasse und Biergarten.

### Waldschlösschen

OT Dagobertshausen, Dagobertshäuser Str. 12,  
35041 Marburg,  
Tel. 06421-175 02 71  
waldschloesschen-dagobertshausen.de

Hauptgerichte € 19-49



**KONZEPT:** Mitten im Grünen liegt das sorgsam restaurierte Schlösschen, Teil des Hofguts Dagobertshausen der Vila-Vita-Gruppe, mit eigener Landwirtschaft, Gästehaus, Hofladen.

**KÜCHE:** Gerichte sind international inspiriert, gern unter Verwendung der Produkte vom eigenen Hof. Vitello Tonnato vom Kalb mit Don Bocarte Tuna, getrockneten Tomaten, Kapern und Hofgut Olivenöl (€ 19), Spicy Beef Tatar mit geröstetem Waldschlösschenbrot (€ 21) Zitronen-Basilikum-Erbsenrisotto mit mariniertem Wildkräutersalat (€ 20). Eigene BBQ-Karte im Sommer.

**GETRÄNKE:** Große Weinauswahl mit vielen Top-Rieslingen. Restaurantleiter Stefan Cabras berät kompetent.

**ATMOSPHÄRE:** Drinnen entspannte, ländliche Wohlfühl-atmosphäre – dekoriert mit Kupferpfannen – Holzböden und Kamin. Große offene Räume mit Einblick in die Küche. Sehr schöner Sommergarten.

## Marzell

➤ E 23, S. 203

### König von Preußen

OT Frauenalb, Klosterstraße 8, 76359 Marzell,  
Tel. 07248-16 17

koenig-von-preussen.com

Di-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-35



**KONZEPT:** Die beiden Brüder Roy und René Rath sind im elterlichen Gasthof aufgewachsen, sie haben ihn immer weiter modernisiert und zu einem echten Highlight in Nordbaden gemacht. Menüs (z.B. drei Gänge € 48) und à la carte.

**KÜCHE:** Anspruchsvolle Regionalküche mit Grundprodukten aus dem Umland. Mediterrane Akzente beim geschmorten Lammhäxle mit Cassoulet aus weißen Bohnen und Tomaten-Gremolata (€ 26), Wildteller mit Steinpilzrahm und handgeschabten Spätzle (€ 26), Bärlauchrisotto mit Grillgemüse und Tomatenmarmelade (€ 21).

Für den gratinierten Markknochen reisen Fans von weit her an – leider nicht immer vorrätig.

**GETRÄNKE:** Solide, unprätentöse Weinkarte mit Bewährtem aus Baden und Frankreich.

**ATMOSPHÄRE:** Ein echter Fachwerk-Landgasthof, stilvoll eingerichtet, schräg gegenüber einer imposanten mittelalterlichen Klosterruine.

## Mönchengladbach

➤ B 13, S. 198

### The Palace

OT Dorthausen, Konrad-Zuse-Ring 10,  
41179 Mönchengladbach,  
Tel. 02161-54 98 80

www.palace-st-george.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-32



**KONZEPT:** Restaurant unweit des Stadions von Borussia Mönchengladbach im schlossartigen Hotel Palace St. George. Aus allen Gerichten lässt sich zusätzlich ein Dreigang-Menü (€ 49) zusammenstellen.

**KÜCHE:** Bunter Mix aus Klassikern und Cross-

over-Elementen, einem italienischen Brotsalat (€ 16,90) kann man Label Rouge-Lachs im Tomatensud mit Meeresspargel (€ 29,90) folgen lassen. **GETRÄNKE:** Die europäische Weinkarte hat einen deutschen Fokus, mit wohlfeilen Flaschenweinen wie von Wagner-Stempel. Lokales Bolten-Altbiere. **ATMOSPHÄRE:** Das stilvolle Ambiente mit samtbezogenen Stühlen und floralen Motivtapeten, gepaart mit lockerer Freundlichkeit, holt Hotelgäste, Genießer und anspruchsvolle Fußballfans (mit eigener Karte!) ab.

## Moers

➤ B 13, S. XXX

### Restaurant Jedermann

OT Hülsdonk, Geldernsche Str. 16, 47441 Moers, Tel. 02841-173 23 30  
jedermann.restaurant  
Mi-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 17-38



**KONZEPT:** Marktfrische Küche im besten Sinne für jeden Tag und jedermann. Das beliebte Haus feiert dieses Jahr 25-jähriges Jubiläum. À la carte und im Menü. Weinabende, Musik-Events. **KÜCHE:** Heimatgerichte wie niederrheinische Kartoffelcremesuppe haben ihren Platz auf der Karte, angereichert mit Räucherlachsstreifen, getoppt von Trüffelschaum (€ 8,90) – aber auch Carpaccio vom Angus Rinderfilet mit Olivenöl, Zitronen, Parmesan und Rucola (€ 14,90). Im Hauptgang Fischvariation mit Wolfsbarsch, Lachs und Gambas (€ 32,90) oder gebackene Süßkartoffel

mit Wildkräutersalat, Gemüse und Feta im Pergamentpapier (€ 16,90). Kleine Auswahl vom Grill. **GETRÄNKE:** Gute Weinauswahl mit 60 Positionen und wechselnden Tagesempfehlungen.

**ATMOSPHÄRE:** Innen freundlich-moderne Wohnzimmeratmosphäre mit integrierter Bar. Sommerterrasse vor dem Haus.

## Müllheim

➤ D 25, S. 203

### Gasthaus Hirschen Britzingen

OT Britzingen, Markgräfler Straße 22, 79379 Müllheim, Tel. 07631-54 57  
www.hirschen-britzingen.de  
Mo, Do-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-36



**KONZEPT:** Alteingesessener Landgasthof im für seinen Gutedel berühmten Winzerörtchen im Markgräflerland. Der „Hirschen“ ist für seine gute Küche bekannt. Zu Recht.

**KÜCHE:** Badische Küche, die weiß, dass dazu die entsprechenden Rezepte gehören: eingemachtes Kalbfleisch, jenseits des Rheins als „blanquette de veau“ bekannt, als butterweiches Schmorgericht aus der Kalbsschulter (€ 32) und ein Wildteller „Aus Britzinger Jagd“, mit Niere, Leber und Filet vom tags zuvor erlegten Reh mit einer fantastischen Burgundersauce und hausgemachten Spätzle (€ 31,80). Brust vom Perlhuhn (€ 29). Und mal wieder erweist sich, dass die kulinarische Klammer im deutsch-französischen Grenzgebiet das Wissen um eine wirklich gute Sauce ist. Gut Ding will viele Tage haben – und beste Zutaten. **GETRÄNKE:** Gegenüber vom „Hirschen“ residiert die örtliche Winzergenossenschaft. Deren Spätburgunder taugt zum Wild.

**ATMOSPHÄRE:** Aufmerksamster, kompetenter Service im unprätentiösen Ambiente.

## München

➤ B 29, S. 204

### Alexander Glocker

OT Glockenbach, Implerstraße 43, 81371 München, Tel. 089-157 74 44 40 18  
avin.restaurant/  
Mo-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 10-39



„Restaurant Jedermann“: Modernes Bistroambiente für marktfrische Gerichte – erfolgreich seit 25 Jahren



**„Alexander Glocker“: Dorade im Ceviche-Stil, roh, mit Rhabarbervinaigrette und Haselnuss**

**KONZEPT:** Hell gestyltes Restaurant im Herz des lebendigen Glockenbachviertels; die Gerichte in Menüportionsgröße (€ 11-19) bestellt man à la carte oder als Fünf-Gänge-Menü zum Teilen (€ 50 pro Person).

**KÜCHE:** Japanisch-französische Bistroküche ist en vogue: Zweierlei Blumenkohl, als Püree mit Bärlauch und sauer eingelegt, kommt mit eingelegter Senfsaat und viel Kerbel (€ 16). Zum Schweinebauch (€ 16) gab's eine cremig-würzige Sauce mit Togarashi (jap. Siebengewürz), den gedämpften Zander begleiteten zitroniger Fenchel und ein Venusmuschelsud (€ 19).

**GETRÄNKE:** Rund 150 Weine, ambitioniert bestückt und ebenso bepreist. Hochwertige Offene kommen per Coravin-System.

**ATMOSPHÄRE:** Auf teils engem Raum geht es sehr locker zu, die Beratung beim Wein lässt keine Schwellenängste aufkommen. Eine gute Adresse für Dates und Freunde.

## **Bambule! Bar by Mural** ●●

OT Ludwigsvorstadt-Isarvorstadt, Landwehrstr. 75, 80336 München, Tel. 0160-156 90 09

www.bambule.bar

Mi-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 6-24

☑️ 🍷 🍴 🍺 🍻 🌿 🍷

**KONZEPT:** Farbenfroh gestylte Gastro-Bar des Hotels „Schwan Locke“ nahe der Theresienwiese. Wein und kleine Gerichte (€ 10-24), ab 2 Personen auch als 3- und 5-Gang-Menü (€ 39/52). Sonntag ist Ramen-Tag (€ 19).

**KÜCHE:** Frische, internationale Bistroküche, die Klassiker mit einem Twist serviert: Der Caesar Salad (€ 13) kommt mit Schottenkäse und knusprig frittierten Kapernblüten, das Dinkel-Risotto mit Belper-Knolle-Käse und Erbsen (€ 18). Gekonnt originell wird's beim Secreto mit Peperonata, Kartoffelpüree und Pflaume (€ 24).

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte profitiert vom Mutterbetrieb, dem Gourmet-Restaurant „Mural“ – rund 200 Positionen, viele Insidertipps, fair bepreist.

**ATMOSPHÄRE:** Zum Essen sitzt man teils etwas zu niedrig, der Rest passt: entspannte Stimmung, aufmerksamer Service, geschützte Innenhofterrasse.

## **Bar Mural** ●●

OT Maxvorstadt, Theresienstraße 1, 80333 München,

Tel. 089-27 37 33 80

www.barmural.com

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 5-26

☑️ 🍷 🍴 🍺 🍻 🌿 🍷

**KONZEPT:** Junge Weinbar im Uni-Viertel und kleine Schwester des Fine-Dining-Restaurants „Mural“ (eat local, drink natural).

**KÜCHE:** Soulfood mit Anspruch, der Fokus liegt auf heimischen Produzenten; Brot kommt vom Münchner Kultbäcker Julius Brantner. Tatar vom Rind wird mit Liebstöckel aromatisiert und mit Sellerie und Kräuterseitling angemacht (€ 16/25), Zander serviert man auf Roter Bete mit süffiger Meerrettich-Beurre-blanc (€ 28), Short Rib begleitet Selleriepüree und eine lokale Version der argentinischen Chimichurri-Sauce (€ 23).

**GETRÄNKE:** Gut sortierte Karte mit Faible für Naturwein und Schwerpunkt Frankreich.

**ATMOSPHÄRE:** Betont entspannt, man sitzt am Tresen oder an Hochtischen; kleine Hinterhofterrasse. Engagierter junger Service.

## **Bogenhauser Hof** ●●

OT Bogenhausen, Ismaninger Str. 85,

81675 München,

Tel. 089-98 55 86

www.bogenhauserhof.de

Mo-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 28-52

☒ ☒ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Eine Institution erfand sich neu, mit frischem Design und jungem Team.

**KÜCHE:** Hannes Reckziegel setzt auf zeitgemäße Stilistik, regionale Produkte und eine deutliche Prise Asien mit pointierten Säure- und Schärfe-Akzenten. Beste Beispiele: Lachsforellen-Sashimi mit Petersiliencreme und erfrischender Ingwer-Chili-Apfel-Vinaigrette (€ 24), Hummerschaumsuppe mit Safranfenchel und delikatem Flusskrebstoast à part (€ 26) oder als vegetarischer Hauptgang gegrillter Blumenkohl mit Grapefruit, Ponzu und Rauchmandeln (€ 26). Sympathisch: großes À-la-carte-Angebot!

**GETRÄNKE:** Gut sortierte Weinkarte, viele bekannte Namen.

**ATMOSPHÄRE:** Markantes Interior-Design hinter denkmalgeschützten Mauern mit floralen Tapeten und Mut zur Farbe. Schöner Garten!

### Brasserie Colette Tim Raué ●●

OT Glockenbachviertel, Klenzestr. 72,

80469 München,

Tel. 089-23 00 25 55

brasseriecolette.de/muenchen

Mo-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 23-39

☒ ☒ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Klassisch französisch inspirierte Brasserie mit der Handschrift des Berliner Spitzenkochs.

**KÜCHE:** Tim Raués Stil ist auf der französisch geprägten Karte unverkennbar. Kraftvolle Aromen setzen Akzente, auch das typische Spiel mit Süße, Säure und Schärfe darf nicht fehlen. Artischocke dippt man in Crème fraîche, Petersilienvinaigrette oder Safranmayo (€ 11), Kabeljau mit mariniertes Gurke badet in süffigem Nussbutter-schaum (€ 33). Ein Klassiker des Hauses ist butterzart gedämpfter Pulpo in Kalbskopffjus mit knackigem Romana-Birnen-Salat, Topinamburcreme und süffiger Béarnaise (€ 35).

**GETRÄNKE:** Thematisch passende Weinkarte mit Frankreich-Schwerpunkt und einigen deutschen Highlights.

**ATMOSPHÄRE:** Stilvoll inszeniertes Vintage-Ambiente à la française; im Sommer steht eine Tischreihe auf dem breiten Trottoir.

### Brasserie Les Deux ●●

OT Altstadt-Lehel, Maffeistr. 3 a,

80333 München,

Tel. 089-710 40 73 73

www.lesdeuxmuc.de

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-42

☒ ☒ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Fabrice Kieffers schicke Brasserie im Erdgeschoss des gleichnamigen Gourmet-Konzepts in bester Innenstadtlage.

**KÜCHE:** Nathalie Leblond kann auch Brasserie: Zeitgemäß leicht, mit verlockender Optik und dem einen oder anderen Fine-Dining-Kniff. Vorneweg gibt's Jakobsmuschel-Carpaccio, erfrischt von Yuzu und grünem Apfel (€ 21) oder à la mi-



„Brasserie Les Deux“: Adlerfisch mit Blutwurst-Dim-Sum und Birne mit Schinkenbrühe

nute gebackenen Elsässer Flammkuchen (€ 16).

Danach schmeckt Flanksteak mit Panzanella (Brotsalat; € 34) oder gebratener Pulpo mit Wassermelone, Fenchel und Safranschaum (€ 30).

**GETRÄNKE:** Gute deutsch-französische Weinauswahl; auf Wunsch gibt's die große Karte von oben.

**ATMOSPHÄRE:** Kiefferscher Esprit und stilvolles Bistro-Ambiente prägen das rundum verglaste Parterre; geschützte Terrasse.

### Brasserie Thi ●●

OT Altstadt-Lehel, Bräuhausstr. 8,

80331 München,

Tel. 089-59 99 88 67  
 www.brasserie-thi.de  
 Mo-Fr mittags und abends geöffnet,  
 Sa abends geöffnet  
 Hauptgerichte € 28-45



**KONZEPT:** Zeitgemäße franko-asiatische Brasserie im Herzen der Altstadt.

**KÜCHE:** Das junge Küchenteam bietet eine kleine, häufig wechselnde À-la-carte-Auswahl. Die gibt sich produktfokussiert und weitgehend französisch, mit sinnig platzierten Asia-Akzenten wie pfeffrigem Shiso im „spicy“ Rindertatar (€ 18,50) oder erfrischender Wasabi-Ponzu zu Rote-Bete-Ravioli mit Pilzcreme (€ 15,50). Shortrib mit Möh-  
 rengemüse und Kartoffeln kommt aus der Region, die Sauce wurde mit Reiswein abgeschmeckt (€ 33,50).

**GETRÄNKE:** Gut sortierte Weinkarte mit Faible fürs Burgund und deutschen Riesling.

**ATMOSPHERE:** Stilvoll mit hellgrauer Holztäfelung, schwarzen Lederbänken und Art-déco-Elementen; im Sommer Tische vor der Tür.

## Das Kulinariat

OT Schwanthalerhöhe, Schwanthalerstr. 143,  
 80339 München,  
 Tel. 0151-23 52 55 33  
 www.daskulinariat.de

Mi-Fr mittags geöffnet, Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-34



**KONZEPT:** Modernes Tages-Restaurant von Frühstück bis später Nachmittagssnack. Offene Küche, schöne Terrasse im Hinterhof.

**KÜCHE:** „Josch“ (Johannes) Höcherl kocht würzig, mit ausgeprägter Liebe zu Italien und frischem Grün aus dem eigenen Hof-Garten: Rohkostsalat mit Mandelmusmarinade und Petersilie (€ 7), Beef Brisket mit Sauerkraut, gepickelten Gemüse und Meerrettich-Mayonnaise (€ 19) oder das Grilled-Cheese-Sandwich mit Allgäuer Bergkäse (€ 13) machen satt und glücklich.

**GETRÄNKE:** Kleine Auswahl qualitativ hochwertiger, deutscher Weine.

**ATMOSPHERE:** Schick designt, die Kochtheke als zentraler Blickfang, gegenüber an der Betonwand wechselnde Kunst – eine der urbanen Adressen im kreativen Westend.

## Doma Restaurant & Bar

OT Innenstadt, Prälat-Zistl-Str. 10,  
 80331 München,  
 Tel. 089-46 22 53 15  
 www.doma-restaurant.de

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 12-40



**KONZEPT:** Schickes Innenstadrestaurant zwischen Viktualienmarkt, Schranne und Synagoge. Nur à la carte.

**KÜCHE:** Neuer Küchenchef, bekannte Stilistik: Internationale Küche mit Liebe zu Gourmetprodukten – Austern, Hummer und irisches Porterhouse-Steak. Insgesamt überzeugt hat das Schwertfisch-Ceviche mit viel Säure und klug dosierter Schärfe, Gurkenwürfeln und fremdelnden Erdbeeren (€ 18). Die gegrillte Sesam-Aubergine begleiten geschmorte Spitzpaprika, Kräuterschmand und Korianderblätter (€ 22), die brave Mohnkuchenschnitte Sauerrahm und Rhabarberreis (€ 13).

**GETRÄNKE:** Barkarte mit „Doma“-Variationen bekannter Mix-Klassiker, dazu knapp 200 Weine mit zahlreichen Prestigeflaschen aus Toskana, Bordeaux und Burgund.

**ATMOSPHERE:** Im schlauchartigen, abends geschickt ausgeleuchteten Restaurant sitzt man bequem, tagsüber leicht dämmrig. Verlockender ist die schattige Terrasse vorm Haus zum Sehen und Gesehenwerden.

## Fitzroy Modern Australian

### Kitchen & Bar

OT Berg am Laim, Atelierstr. 22, 81671 München,  
 Tel. 089-25 55 51 96 60  
 www.fitzroy-munich.de

Mo-Sa mittags und abends geöffnet,

So abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-150



**KONZEPT:** „Modern Australian“ lautet das Motto des großzügigen Restaurants mit eigener Bar im trendigen Werksviertel.

**KÜCHE:** „Mod Oz“ steht für Einflüsse aus Europa und Asien (gute Gyozas und Dim Sum!), nicht zuletzt auch für beste Cuts vom Grill. Vom jungen Küchenteam gibt's vorneweg Thunfisch-Tataki mit Wasabi-Ponzu (€ 27) oder Spargel mit Miso und confiertem Eigelb (€ 21), danach handge-

tauchte Jakobsmuscheln mit Artischockenpüree und Apfel-Minz-Salat (€ 32).

**GETRÄNKE:** Inspirierte Drinks und Weinkarte mit Australien-Schwerpunkt.

**ATMOSPHERE:** Toller Blick aus dem rundum verglasten 14. Stock (Sonnenuntergang!) und lockere, kosmopolitische Stimmung.

### Gasthaus Waltz ●●

Ickstattstr. 13, 80469 München,

Tel. 089-90 42 98 47

www.waltz-gasthaus.de

Mo, Do-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-31

☑️ 🍷 🍴 🍷 🍷

**KONZEPT:** Junges Gasthaus mit Weinschwerpunkt im trendigen Glockenbachviertel.

**KÜCHE:** Die Küche feiert österreichische Klassiker, zum Teil mit zeitgemäßem Twist, immer mit besten Produkten. Vorneweg, als Hommage an alpenländische Innereien-Kultur, mustergültig gepökelte und dünn aufgeschnittene Kalbszunge (€ 16), garniert mit Wurzelgemüse, Meerrettichsauce und steirischem Kernöl. Klassiker wie



„Gasthaus Waltz“: Neustart mit Erfolg für Wirte und Sommeliers Markus Hirschler (l.) und Stefan Grabler

(butterzartes) Kalbsrahmgulasch (€ 27) sind ein Must, Backendl (Brust, Keule und Leber) kommt mit krosser Panierung, Feldsalat an Kernöl sowie Risi Bisi (€ 21).

**GETRÄNKE:** Top-Weinkarte mit knapp 900 Etiketten; Schwerpunkte: Frankreich, Österreich, Deutschland und naturnaher Anbau.

**ATMOSPHERE:** Mit der aufgearbeiteten Holztäfelung typisch Wirtshaus, dazu frische Designakzente; die bekannten Sommelier-Patrons Stefan Grabler und Markus Hirschler sorgen für beste Stimmung.

### Hippocampus ●●

OT Bogenhausen, Mühlbaurstr. 5,

81677 München,

Tel. 089-47 58 55

www.hippocampus-restaurant.de

Mi-Fr, So mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 30-40

☑️ 🍷 🍴 🍷 🍷

**KONZEPT:** Klassisch-stilvolles Ristorante in bester Bogenhausener Lage.

**KÜCHE:** Der Apulier Cosimo Ruggiero steht für produktorientierte, handwerklich ausgefeilte italienische Küche. Sehr gut gelingen stets Primi wie Risotto mit Salsiccia, Pfifferlingen, Provolone und wildem Fenchel (€ 24,50) oder süffige Auberginen-Parmigiana-Tortelli (€ 21,50). Schön kross gebraten das Stubenküken auf grünem Spargel mit Petersiliensauce (€ 32,50).

**GETRÄNKE:** Gute italienische Weinkarte mit allen wichtigen Anbaugebieten.

**ATMOSPHERE:** Sergio Artiano sorgt seit eh und je für Wohlfühlambiente all'italiana. Lichtes Interieur, Marmorboden und großzügig gestellte Tische; schöne Terrasse.

### Jolandas Vinothek ●

OT Schwanthalerhöhe/Westend, Kazmaistr. 28,

80339 München,

Tel. 089-20 93 05 69

www.jolandas.de

Mo-Fr abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-30

☑️ 🍷 🍴 🍷 🍷

**KONZEPT:** Weinseliges Wirtshaus im Westend, Treffpunkt für Individualisten; nur À-la-carte-Gerichte (€ 10-15). Webshop für gereifte Weine, Schanigarten.

**KÜCHE:** Man serviert „Tapas im Weckglas“ (je € 10), Bayern, Österreich und ein Schuss Fernweh prägen die Geschmackspalette: geräucherte Regenbogenforelle aus Landsberg mit Hummus und Korianderjoghurt, Färsen-Tatar auf Kartoffel-Trüffel-Creme oder geschmorte Schweinebauchpraline mit Pak-Choi.

**GETRÄNKE:** Vintage ist Trumpf, Chef Thomas Hertlein ist ein Sucher und Sammler. Wer sich für jahrzehntelang gereifte Bordeaux, Barolos und Smaragd-Rieslinge begeistert, findet hier Seltenes zu angemessenen Preisen.

**ATMOSPHÄRE:** Die Einrichtung ist ein bunter Mix aus Pop und Kitsch, es darf auch mal lauter werden – kein Ort fürs Geschäftsessen, eher für die fröhliche Flasche danach.

## Kleines Kameel ●

OT Altstadt-Lehel, Hofgraben 3, 80539 München, Tel. 089-24 29 19 99

[www.kleines-kameel.de](http://www.kleines-kameel.de)

Di-Do mittags und abends geöffnet,

Fr, Sa nur abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-37

**KONZEPT:** Klein, aber fein: Bistro-Bar in bester Altstadt-Lage (Vorbild ist das Wiener „Schwarze Kameel“).

**KÜCHE:** Alpenländisch-mediterran, mit häufig wechselnder Karte. Ein Klassiker des Hauses ist Rindertatar mit Trüffelmayo (€ 20,90), auch Pasta ist immer eine sichere Bank, etwa hausgemachte Ravioli mit Zitronen-Mascarpone-Füllung (€ 19,90); zur gebratenen Fjordforelle gibt's Gemüse und Knoblauch-Dip (€ 26,90). Wer mag, schaut einfach auf ein Glas Wein oder einen Espresso vorbei.

**GETRÄNKE:** Kleine, sympathische Weinauswahl, auch glasweise.

**ATMOSPHÄRE:** Stilvolles Bistroambiente mit nostalgischer Bar, schönem Kachelboden und creme-farbenen Polstern. Sehr persönlicher Service.

## Little Wolf ●

OT Innenstadt, Pestalozzistr. 9,

80469 München,

Tel. 089-85 63 61 52

[www.little-wolf.de](http://www.little-wolf.de)

Mo-Fr abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-27

**KONZEPT:** Das Smokehouse im Glockenbach ist ein Stück gewachsen: Neue, größere Küche, weitere Plätze im neuen Nebenraum + Schanigarten. Bar für After-Dinner-Cocktails.

**KÜCHE:** Wie gehabt steht Südstaatenküche auf der Diner-Karte, das meiste Fleisch kommt vom Stanishof in Germering. Die Portionen sind üppig! Wer Pastrami-Sandwich (€ 18), Texas Caesar Salad mit Gambas (€ 20) oder das fettdurchwachsene, butterzarte US-Beef Brisket mit BBQ- und Apple Sauce (€ 26, nur mittwochs) nimmt, braucht wenig mehr.

**GETRÄNKE:** Neben den Whisky-zentrierten Cocktails der Bar gibt's Bier und ein paar solide Weine – und hausgemachten Eistee, mit und ohne Schuss.

**ATMOSPHÄRE:** Beliebt ist der am Tresen im Hauptraum, wer den Kücheneinblick schätzt, wird nebenan glücklich. Der Ton ist familiär, Stoffservietten und schweres Besteck machen klar: Dies ist kein Imbiss!

## Manu ●

OT Altstadt-Lehel, Rumfordstr. 1, 80469 München, Tel. 089-26 02 41 74

[www.manu-muenchen.de](http://www.manu-muenchen.de)

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-35

**KONZEPT:** Entspanntes Restaurant im beliebten Gärtnerplatzviertel, die „Weinbar“ trägt man vorrangig im Namen.

**KÜCHE:** Immer wieder freut uns der farben- und blütenreich servierter Bistronomie-Mix, unkompliziert, aber nicht anspruchslos: Sardinen mit Rucola und Rosinen (€ 18), rosiger -Rücken Mangalitza-Schwein mit Sellerie, Mais und Spargel (€ 35) oder Blutwürste mit Kartoffelpüree und geschmorter Zwiebel (€ 20) – ein Hausklassiker.

**GETRÄNKE:** Tamás Farkas bietet eine qualitativ anspruchsvolle, zeitgemäße Auswahl – flaschenweise aus den rund 300 Positionen der Karte oder per Glas aus 25 Offenen. Die Preise entsprechen der Lage.

**ATMOSPHÄRE:** Locker-flockige Stimmung; drinnen auch mal lauter. Reservierung dringend empfohlen. Die Nachfrage (besonders draußen) ist enorm.

## Pure Wine & Food ●●

OT Maxvorstadt, Neureutherstr. 15, 80799 München,

Tel. 089-39 99 36  
 www.pure-wine-food.de  
 Di-Sa abends geöffnet  
 Hauptgerichte € 23-36  
 ☑️ 🍷 🍴 🍴

**KONZEPT:** Schlicht-modernes Eckrestaurant mit schöner Terrasse. À la carte und zwei Menüs (ab € 64), eines vegetarisch.

**KÜCHE:** Claudia de Luca kocht sich kreativ rund ums Mittelmeer: Qualitativ herausragende Garnelen kommen mit grünem Spargel als Ceviche (€ 22), dem Tigermilch, Passionsfrucht und rote Zwiebel eine belebt säuerliche Würze verleihen. Nussig-saftig auch die jungen Morcheln in einem Risotto mit Erbsen und Zitronenthymian (€ 19), überraschend der zwischen süß und herb pendelnde Knollensellerie mit Algenstaub, Shimeji-Pilzen und gebackenem Buchweizen (€ 23).

**GETRÄNKE:** Rund 400 Weine führt Patrick Fischbacher, alle auch außer Haus. Stilistisch große Bandbreite mit Entdeckungspotenzial.

**ATMOSPHERE:** Locker-entspannt, aber nicht anbieternd – vom Geschäftsessen bis zum spontanen Dinner zu zweit für vieles denkbar.

## Schreiberei ●●

Dienersstraße 20, 80331 München,  
 Tel. 089-21 52 91 72  
 www.schreiberei-muc.de

Di-Fr mittags und abends geöffnet,  
 Sa abends geöffnet  
 Hauptgerichte € 22-36

☑️ 🍷 🍴 🍴

**KONZEPT:** Tohru Nakamuras Zweitlokal im Erdgeschoss der „Schreiberei“ mit französisch-asiatischem Soulfood – vom lockeren Snack bis zum abendfüllenden Menü.

**KÜCHE:** Die Nakamura-DNA ist unverkennbar, sie wird vom engagierten neuen Küchenchef Josh Covington stimmig um amerikanische Soulfood-Akzente ergänzt – „Chicken & Waffles“ (€ 14) mit Ahornsirup und Shiso sind ein knusprig-saftiger Start. Schweinebauch mit Vanille-Ponzu (€ 9) verrät ebenso den Fine-Dining-Hintergrund wie Maishendl vom Grill mit Süßkartoffel und Mais-Chutney (€ 28). Sehr gut: die Tatars, allen voran das aus Roter Bete mit geröstetem Anis, der alle Erdigkeit nimmt (€ 14).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit Anspruch und Frankreich-Schwerpunkt; coole Drinks mit Asia-Twist.



„Schreiberei“: französisch-asiatische Gerichte unterm Kreuzgewölbe rund um die zentral platzierte Bar

**ATMOSPHERE:** Drinnen sitzt man unter Kreuzgewölbe rund um die zentral platzierte Bar, draußen im Innenhof mit plätscherndem Brunnen.

## Schumann's Bar am Hofgarten 📍

OT Altstadt-Lehel, Odeonsplatz 6-7,  
 80539 München,  
 Tel. 089-22 92 68  
 www.schumanns.de

Mo-Fr, So abends geöffnet  
 Hauptgerichte € 16-36

☑️ 🍷 🍴 🍴

**KONZEPT:** Klassische American Bar und Münchner Ikone (und ja, Charles Schumann ist noch immer jeden Tag vor Ort).

**KÜCHE:** Das „Schumann's“ ist kein Restaurant, aber die kleine Tageskarte lohnt immer. Viel Herzblut steckt der Chef in seinen Klassiker, für Erstbesucher ein Muss: Roastbeef mit schön krossen Bratkartoffeln und Salat (€ 19,50). Aber auch Pâté de Campagne (€ 12,50) oder gebeizter Lachs mit Reiberdatschi (€ 15,50) bieten unkomplizierten Genuss. Und zum Abschluss vielleicht saftiger Karottenkuchen (€ 5,50)?

**GETRÄNKE:** Ausgezeichnete Cocktails im klassischen Stil; kleine Weinkarte.

**ATMOSPHÄRE:** Legendäre Adresse. Nach wie vor das beste Sehen und Gesehenwerden in München. Die Plätze am Tresen und auf der Terrasse im Hofgarten sind umkämpft.

**Vinothek by Geisel** ●●

OT Innenstadt, Schützenstr. 11, 80335 München, Tel. 089-551 37 71 40

[www.excelsior-hotel.de/vinothek](http://www.excelsior-hotel.de/vinothek)

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-35



**KONZEPT:** Längst eine Institution: Weinbar mit guter Küche in nächster Nähe zum Hauptbahnhof.  
**KÜCHE:** Thomas Kahl mixt regionale und mediterrane Einflüsse, seine Kreationen sind stets perfekt abgeschmeckt und souverän in Szene gesetzt. Immer gut: Klassiker wie Roastbeef mit mustergültigen Bratkartoffeln (€ 21,50) oder hausgemachte Pasta wie Ricotta-Spinat-Ravioli mit Kohlrabi-Bohnen-Ragout und Morcheln (€ 28).  
 À point die Seeforelle mit jungem Spinat, Tomatenkompott und Beurre Blanc (€ 37).  
**GETRÄNKE:** Eindrucksvolle Weinkarte (rund 750 Etiketten), Schwerpunkt sind Europas klassische Anbauregionen. Schöne Jahrgangstiefe, gute Auswahl glasweise.

**ATMOSPHÄRE:** Gemütliche Weinstubenatmosphäre mit gewölbten Decken und viel Holz; Sommelier Robert Zeller, der für herzliche Gastfreundschaft steht, verlässt die Vinothek zum Ende des Jahres.

**Wirtshaus im Fraunhofer** ●

OT Ludwigsvorstadt-Isarvorstadt, Fraunhoferstr. 9, 80469 München, Tel. 089-26 64 60

[www.fraunhofertheater.de](http://www.fraunhofertheater.de)

Mo-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 13-30



**KONZEPT:** Historisches Innenstadt-Wirtshaus am Rand des Glockenbachviertels, im Hinterhof wird ein kleines Theater geführt. Wenige Außenplätze direkt an der Straße.

**KÜCHE:** Klassische Wirtshausküche, auch jenseits von Schweinsbraten und Haxe: würzig-scharfe Rossbratwürste mit Bratkartoffeln (€ 14), ein reich bestücktes Brotzeitbrett u.a. mit Pfefferbeißern, Wildpastete und Obazda (€ 17) oder Kalbsleber mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree (€ 21).

**GETRÄNKE:** Bier (Spaten) steht im Mittelpunkt, ein paar Bioweine sowie Aperol Spritz gibt es natürlich auch.

**ATMOSPHÄRE:** Eine Institution mit historischer Täfelung, Stuck und Keilerkopf; wer unter Menschen sitzen mag, ist hier richtig. Wer Ruhe sucht, findet sie anderswo.

**Xaver's** ●

OT Altstadt-Lehel, Rumfordstr. 35, 80469 München,

Tel. 0157-71 49 03 13

[www.xaver-s.de](http://www.xaver-s.de)



„Vinothek by Geisel“: klassische Gerichte und eine fulminante Weinauswahl – die Weinstube ist eine Institution

Mo-Mi abends geöffnet, Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 11-30



**KONZEPT:** Junges Wirtshaus zwischen Gärtnerplatz und Isartor. Hauptsächlich regionale Bioprodukte, zur saisonalen Standardkarte gibt's ein paar zusätzliche Tagesgerichte.

**KÜCHE:** Fabian Huber kocht auf Basis der altbayerischen Evergreens. Zu unseren Highlights zählen Bio-Schweinsbraten aus Tirol mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat (€ 18), der Schliersee-Hecht mit grünem Spargel und Mairübchen (€ 30) und natürlich der Kaiserschmarrn mit Apfelmus (€ 14).

**GETRÄNKE:** Das Bier kommt von Augustiner, der Wein aus biologischem Anbau. Ein paar Longdrinks hat man auch auf der Karte.

**ATMOSPHERE:** Jung und international geht es zu – Tradition geht hier merklich mit der Zeit: Wie in allen Wirtshäusern gilt auch hier das Gebot, zusammenzurücken. Terrassenplätze vor der Tür.

## Münster

➤ C 12, S. 198

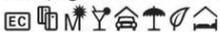
### Landhaus Eggert ●●

OT Handorf, Zur Haskenau 81, 48157 Münster, Tel. 0251-32 80 40

www.landhaus-eggert.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-40



**KONZEPT:** Casual-Fine-Dining-Restaurant mit leicht nostalgischem Charme. Heimatliches und vegetarisches Menü, jeweils in vier Gängen (€ 70,50 bzw. € 57,50) und à la carte.

**KÜCHE:** Moderne Küche, geprägt von deutschen



„Landhaus Eggert“: Ambiente mit nostalgischem Charme – im Winter wärmt der offene Kamin

wie italienischen und französischen Einflüssen. Da steht „Happy Foie“ (€ 24,50) für eine ungestopfte Gänseleber mit Passionsfrucht, das Saiblingsfilet an Beurre blanc (€ 28,50) trifft auf westfälischen Knochenschinken und gebratene Polenta begleitet die Involtini von der Poularde (€ 26,50).

**GETRÄNKE:** Internationale Weinkarte. Den feinen Lagerkorn der Münsterländer Brennerei Sasse probieren!

**ATMOSPHERE:** Im Winter fühlt man sich vor dem offenen Kamin wohl, im Sommer auf der wunderschönen Terrasse.

### Restaurant Die Glocke ●●

Hoyastraße 4, 48147 Münster,

Tel. 0251-93 13 58 17

restaurant-die-glocke.de

Di-Do abends geöffnet, Fr, Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-37



**KONZEPT:** Casual Dining Restaurant mit Anspruch, im szenigen Kreuzviertel gelegen. Viergängiges Menü (€ 69) und à la carte.

**KÜCHE:** Deutsche Küche in moderner Interpretation, mit mediterranen Einsprengseln. Dafür steht André Skupin, vormals Chefkoch des geschlossenen Münsteraner Spitzenrestaurants „Gourmet 1895“. Aromenintensiv präsentierte sich seine Knoblauch-Kartoffel-Terrine zum Carpaccio vom Pulpo (€ 18,90). Bei der gebackenen Strauchtomate mit Mozzarella, Zitrone und Minze (€ 14,90) gefiel ein feines Wechselspiel von Säure und dezenter Süße. Üppig im Geschmack die gefüllte Wachtel, begleitet von Shiitake und Steckrübe (€ 29,90).

**GETRÄNKE:** Überschaubares Angebot europäischer Weine. Edle Kornbrände aus der Brennerei Ehringhausen im nahen Werne probieren!

**ATMOSPHERE:** Schlicht-elegant das Interieur, engagiert der Service, relaxt die Stimmung.

### Sylt am Bült ●●

OT Innenstadt, Alter Fischmarkt 11 a, 48143 Münster, Tel. 0251-39 63 85 85

www.syltambuelt.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-35



# MÜNSTER-SARMSHEIM

M

**KONZEPT:** Maritimes Restaurant in bester Citylage. Täglich wechselnder Mittagstisch (€ 16,90), Menü „Sylter Rundreise“ mit zwölf kleinen Kostproben (€ 72,50 für zwei Personen) und à la carte.

**KÜCHE:** Hier dreht sich fast alles um Fisch und Meeresfrüchte. Das breit aufgestellte Programm reicht vom bodenständigen Hamburger Pannfisch (€ 21,60) über frische Austern (€ 4,20 pro Stück) und eine klassische Bouillabaisse (€ 19,90) bis zu sautierten Riesengarnelen mit Shiitake-Pilzen (€ 23,60).

**GETRÄNKE:** Nicht übermäßig große, aber mit viel Sachverstand fein auf die Gerichte abgestimmte Weinkarte.

**ATMOSPHÄRE:** Offene Küche. Schickes Interieur, ganz ohne Nordseewellen-Folklore.

**Münster-Sarmsheim** ➤ D 21, S. 203

## Weinstube Kruger-Rumpf

Rheinstraße 47, 55424 Münster-Sarmsheim,  
Tel. 06721-450 50

www.kruger-rumpf.com

Mi-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-30

**KONZEPT:** Die beliebte Weinstube gehört zum Nahe-Weingut Kruger-Rumpf. Auf der Karte stehen überwiegend regionale Gerichte, ergänzt um etliche mediterrane Zubereitungen.

**KÜCHE:** Klassiker sind seit jeher Heringe nach Hausfrauenart (€ 15,50) und Roastbeef mit Grüner Soße (€ 18,50). Ambitionierter wirkt das übrige Angebot: Gugelhupf von der Entenleber mit Zwiebelconfit (€ 14,50), Coq au vin vom Eifeler Prachthuhn (€ 23,50) und geschmorte Rinderbäckchen in Spätburgunder mit Rosenkohl (€ 24).

**GETRÄNKE:** Vom zugehörigen Weingut stehen aktuelle und gereifte Gewächse auf der Karte: Riesling, Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder, Sauvignon blanc und Rosé.

**ATMOSPHÄRE:** Ländlich-rustikales Ambiente sorgt für die passende entspannte Stimmung.

**Nakenstorf** ➤ B 8, S. 196

## Allesistgut

Seestr. 1, 23992 Nakenstorf,  
Tel. 038422-45 70

www.seehotel-neuklostersee.de

Mo, Mi abends geöffnet,

Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-28

**KONZEPT:** Restaurant im Seehotel am Klostersee. Für abends Reservierung erforderlich.

**KÜCHE:** An der Saison orientierte Küche mit leicht mediterranem Touch und Regionalgerichte. Die Nakenstorfer Fischsuppe gibt es in zwei Portionsgrößen (€ 6,50 /10). Orecchiette werden mit Ofentomate, Oliven, Rauke und Rückers Cremas (nach Feta-Art; € 12) kombiniert, die Wismarer Heringe klassisch mit Dip nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln (€ 16).

**GETRÄNKE:** Gute Auswahl aus Deutschland und Resteuropa, ausführlich präsentiert.

**ATMOSPHÄRE:** Legerer Landhausstil im historischen Backsteinhaus. Seeblick von der schönen Terrasse und vom Wintergarten aus.

**Naumburg (Saale)** ➤ B 18, S. 200

## Gasthof Zufriedenheit

Steinweg 26, 06618 Naumburg (Saale),

Tel. 03445-791 20 51

www.gasthof-zufriedenheit.de

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-39

**KONZEPT:** Gepflegtes Restaurant mit anspruchsvoller Kulinarik. Mittagsmenü, À-la-carte-Gerichte und abends Menüs mit bis zu neun Gängen und Weinbegleitung. Separater Hofgarten für Events und Feiern.

**KÜCHE:** Die Küche setzt zuerst auf hochwertige Produkte aus der Region. Empfehlenswert wie der hausgeräucherte See-Saibling mit Kräutern und Yuzu (€ 21), in der Saison für Vegetarier das Bärlauch-Risotto mit Zuckerschoten, Radieschen und Kresse (€ 18,50). Saftig ist das glasierte Karree vom Thüringer Duroc-Schwein (€ 37).

**GETRÄNKE:** Im Saale-Unstrut-Gebiet gelegen, sind VDP-Güter wie Hey und Pawis prominent vertreten, begleitet von Qualitätswinzern wie Gussek, Böhme & Töchter oder Frölich-Hake.

**ATMOSPHÄRE:** Der luftig eingerichtete, künstlerisch gestaltete Gastraum verspricht Entspannung pur, ebenso der begrünte Hofgarten und das entspannt agierende, versierte Personal.

**Neuendorf-Sachsenbande**

➤ E 3, S. 195

**Zum Dückerstieg** ●

Dückerstieg 7, 25554 Neuendorf-Sachsenbande, Tel. 04823-929 29

www.dueckerstieg.de

Mi, Do abends geöffnet,

Fr-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 10-37



**KONZEPT:** Bodenständig norddeutsch mit Produkten aus der Region wird im historischen Dorfgasthof von 1884 gekocht. À la carte und im Menü (4 Gänge € 62).

**KÜCHE:** „Landküche mit Seele“ versprechen nicht nur Klassiker wie Roastbeef mit Bratkartoffeln (€ 23,50) und Steakpfanne „Dückerstieg“ (€ 28). Fein aufgetischt wird auch Bärlauchcremesuppe mit gebeiztem Heißrauchlachs (€ 7,80) und Gelbe Linsenrahmsuppe mit gebackenem Spanferkelbauch (€ 7,80). Oder zum Hauptgang Zweierlei vom Hähnchen mit Spargel-Graupenrisotto (€ 17,50) und – vegan – Rote Bete-Ravioli auf Spinat und Meerrettich (€ 24,50). Dessert: Tonkabohnen-Crème-brûlée mit Kalamansi-Obstsorbet (€ 9,80).

**GETRÄNKE:** Das obligatorische Bier vom Fass wird hier durch ein Dutzend offene Weine und rund 30 Flaschen sinnvoll ergänzt.

**ATMOSPHÄRE:** Im beliebten Gasthaus speisen Einheimische und Touristen auf der Durchreise in diversen Gasträumen und im Wintergarten im gemütlichen Landhausambiente.

**Neukirch**

➤ F 25, S. 203

**Gasthof zum Hirsch** ●

OT Goppertweiler, Argenstr. 29, 88099 Neukirch, Tel. 07528-17 65

www.gasthof-zum-hirsch.com

Mi-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 14-39



**KONZEPT:** Gastgeber Ulrike und Artur Frick-Renz servieren in ihrem geschmackvollen Gasthof mit angeschlossener Kochschule zeitgemäß interpretierte, bodenständige Gerichte. Sie sind Mitglied bei Green Chefs und Slow Food.



**„Gasthof zum Hirsch“: zeitgemäß interpretiert – Löwenzahn im Tempura-Stil mit Ziegenkäse und Honig**

**KÜCHE:** Es stehen mehrere Menüs zur Wahl, darunter auch ein vegetarisches (€ 35/45), sowie saisonal wechselnde À-la-carte-Gerichte. Spezialität ist die Reh-Bolognese mit breiten Nudeln und gehobeltem Bergkäse. Auf der Karte finden sich je nach Saison Roulade vom Kalbsrücken, mit Gurke und Salsiccia gefüllt, auf Süßkartoffelpüree mit Mairübe und auch Seeteufel mit Zitronenchutney im Escabechesud.

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit rund 80 Positionen, davon rund 10 offen.

**ATMOSPHÄRE:** Viele Stammgäste im gemütlichen Kaminzimmer, im Gastraum mit Landhausambiente, im Wintergarten und natürlich im Sommer im hübschen Garten. Aufmerksamer Service.

**Neuleiningen**

➤ D 21/22, S. 203

**H'manns Restaurant** ●●

Am Goldberg 2, 67271 Neuleiningen, Tel. 06359-53 41

www.hmanns.de

Do-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-40



**KONZEPT:** A la carte und Menüs von vier bis acht Gängen (€ 59-125). Donnerstags Tapas-Menü (€ 43).

**KÜCHE:** Filigrane, leichte Hochküche, stets findet sich ein Pasta-Gang im Menü. Wie bei den Dim-Sum von der Wildgarnele mit Miso, der Bachsaibling wird als Carpaccio mit Zitrus- und Kräuteraroma.

# NEUNBURG VORM WALD

**N** men serviert, der Maibock kommt mit Nusskruste, Pfifferlingen und Gnocchi (nur im Menü), pochier-tes Bio-Ei mit Pfifferlingen, Tagliatelle und Basilikum (€ 21). Vom Brot über die Pasta bis zu den Sorbets wird alles selbst gemacht, die Kräuter stammen aus dem eigenen Garten. Bei allen Gerichten ist die Herkunft der Grundprodukte aufgeschlüsselt.

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte liest sich wie das Who's who der VDP-Weingüter aus der Region. Selbst gemachte Limonaden und Cocktails.

**ATMOSPHERE:** Fantastischer Blick von der Terrasse über Rebhänge bis nach Ludwigshafen und ins Rheintal. Herzlicher, aufmerksamer Service. Hier nimmt man sich Zeit für den Gast.

**Neunburg vorm Wald** ➤ C 27, S. 204

## Turmstube

Hofenstetten 55, 92431 Neunburg vorm Wald, Tel. 09439-95 00

www.landhotel-birkenhof.de

tgl. mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 29-36

☑️ 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

**KONZEPT:** Smartes Crossover im aufgepeppten Landhaus-Chic.

**KÜCHE:** Erstklassige Weltküche. Der Spannungsbogen reicht von Asien bis zum Mittelmeer, von der Kokos-Curry-Schaumsuppe mit Garnelen, Wan-Tan und Pak-Choi (€ 11,50) bis zum spannend interpretierten Vitello Tonnato mit Kalbs-tatar, Thunfischmousse, frittierten Kapern und

Limettengel (€ 17,50). Bei Wolfsbarschfilet mit Tomaten-Safran-Pernodfond, Burrata-Gnocchi und Ratatouille (€ 28,50) fühlt man sich wie im Sommer an der Côte d'Azur.

**GETRÄNKE:** Rund 80 budgetfreundlich kalkulierte Gewächse aus Europas Weinregionen für jeden Anspruch, viele davon glasweise. Regionale und Craftbiere.

**ATMOSPHERE:** Entspanntes Genießen und Wohlfühlen mit 180-Grad-Seenlandpanorama.

**Neustadt in Holstein** ➤ A 8, S. 196

## Fien tu Huus

OT Pelzerhaken, Strandallee 14,

23730 Neustadt in Holstein,

Tel. 04561-559 89 96

www.fientuhuus.de

Mo, Di, Fr-So mittags und abends geöffnet,

Mi abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-59

☑️ 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

**KONZEPT:** Legeres, modernes Strandbistro im Ortsteil Pelzerhaken. Mit Produkten der Qualitätsvereinigung Feinheimisch aus Schleswig-Holstein.

Menü mit Weinbegleitung, vegane Angebote. **KÜCHE:** Der üppige „Lieblingssalat“ hat viel zu bieten, unter anderem Schafskäse vom Bioland-Hof Volquardsen aus Tetenbüll und Himbeeressig von den Fruchtwerkern (€ 16,90/24,90). Das Edelmaränenfilet (Fischerei Reese) wird mit Anis gebeizt und mit Hechtkaviar, Tomatengelee, Gurke, Kefir und Dill-Salzzitronen-Eis vom Hof



„Fien tu Huus“: Kopfsalatsüppchen mit Spinat, Frühlingslauch, Zimtcroustons, Granatapfel, geräuchertem Tofu

Fuhlreit serviert (€ 23,90), originell ist der Kabeljau-Blutwurst-Krapfen mit Schmandsauerkraut, Kartoffelpüree und Pflaumen-Kompott (€ 21/27).

**GETRÄNKE:** Kleine persönliche Auswahl aus Italien, Frankreich und Deutschland. Zum Menü wird der „Löwengang“ von Alois Lageder empfohlen, Bier von Czernys Bio Küstenbrauerei in Kiel.

**ATMOSPHÄRE:** Im Neubau mit Glasfront sitzt man draußen und drinnen an Holztischen und genießt die Strandatmosphäre.

**Niederkrüchten**

➤ A 13, S. 198

**Römers Restaurant** ●●

OT Brempt, Wiesenstr. 29, 41372 Niederkrüchten, Tel. 02163-804 28

www.roemers-restaurant.de

Do-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-40



**KONZEPT:** Maria und Hans-Peter Römer führen ihr Restaurant im sehr persönlichen Stil mit international orientierter Küche.

**KÜCHE:** Feine Vorspeisen sind lackierter Schweinebauch mit Salat und BBQ-Sauce (€ 14,80) und ein Mie-Nudelsalat mit Räucherlachs und Wasabisauce (€ 18,50). Bei den Hauptgerichten wird es klassischer: Wolfsbarsch, in Limettenbutter gebraten (€ 29,80), Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Rotweinsauce (€ 32,80).

**GETRÄNKE:** 60 Positionen verzeichnet die Weinkarte, davon acht im Offenausschank.

**ATMOSPHÄRE:** Im hellen Gastraum sind die Wände schlicht gehalten, moderne Armlehnenstühle, weiße Tischläufer auf blanken Holztischen. Garten mit schöner Terrasse hinterm Haus.

**Nonweiler**

➤ C 21 S. 202

**Landgasthof Paulus & Der Laden** ●●

OT Sitzerath, Prälat-Faber-Str. 2-4,

66620 Nonweiler,

Tel. 06873-910 11

www.landgasthof-paulus.de

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 28-33



**KONZEPT:** Familiengeführtes Haus in siebter Generation mit internationaler Küche, à la carte und im

frei kombinierbaren Menü (€ 50-62). Zugehöriges „Wein- und Genusszentrum“, in dem Sigrune Essenpreis Sommeliers ausbildet und Themenabende anbietet.

**KÜCHE:** Köchin Sigrune Essenpreis bezieht viele Produkte aus der Region mit ein. Ein besonderer Schwerpunkt sind Kräuter und essbare Blüten, etwa bei den im Viez(Apfelwein)-Tempurateig ausgebackenen Beinwellblättern, mit Münsterkäse gefüllt, dazu Paprikachutney und Gurkensalat (€ 17,50). Klassiker ist der Sauerbraten, im Steinbackofen geschmort, mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen (€ 27,50).

**GETRÄNKE:** Wein ist die Kompetenz von Inhaber Thomas A. Nickels, gut 100 Positionen stehen auf der Karte – Deutschland ist der Schwerpunkt, weitere gute Flaschen aus den Nachbarländern.

**ATMOSPHÄRE:** Im Hauptraum herrscht der klassische Landhausstil vor, zudem gibt es einen mediterran gestalteten Wintergarten und eine Weinterrasse.

**Norderney**

➤ B 3, S. 194

**Oktopussy** ●●

im Hotel New Wave, Luisenstr. 13-15, 26548 Norderney,

Tel. 04932-934 20 50

www.oktopussy-norderney.de

Mo, Mi-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-40



**KONZEPT:** Restaurant mit Frühstück und Abendkarte im Hotel New Wave – nachhaltig und regional orientiert. Die Karte wechselt mit den Jahreszeiten.

**KÜCHE:** Das Küchenteam hat sich verstärkt auf Lieferanten aus der Region ausgerichtet. Für die verwendeten Tiere wird eine Patenschaft für artgerechte Haltung übernommen, alles wird „Nose To Tail“ verarbeitet. Melone kommt im Sommer geräuchert mit Oliven, Parmesan und Basilikum auf den Teller (€ 15), das Fleisch von heimischen Wiesenschweinen wird etwa geschmort im Taco serviert mit Guacamole und Tomatensalsa (€ 26) oder als Albondigas (Fleischklößchen) verarbeitet in pikanter Tomatensauce, Zitronen-Zucchini und Kartoffelpüree (€ 26).

**GETRÄNKE:** Die liebevoll gestaltete Weinkarte (100 Positionen) ist zugleich eine lehrreiche Lektüre.

**ATMOSPHÄRE:** Offen, licht und bunt ist das moderne Restaurant gestaltet mit einem Oktopus-Gemälde an der Wand. Kommunikative Stimmung, auch draußen.

## Nürnberg

➤ B 27, S. 204

### Brasserie Nitz

OT Innenstadt, Augustinerhof 1, 90403 Nürnberg, Tel. 0911-376 76 62 70  
www.brasserie-nitz.de

Di-Fr mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-54



**KONZEPT:** Charmante Brasserie mit offener Küche und ellenlanger Bar.

**KÜCHE:** Nürnberg goes Nizza: Bouillabaisse (€ 17/27) mit Muscheln, Safrangemüse und Sauce Rouille ist so lecker wie in den Läden der französischen Partnerstadt. Das gilt auch für den Fisch des Tages, Wolfsbarsch etwa oder Dorade, mit sautierten Morcheln, Perlzwiebeln, Kabeljau-Nocken, Beurre blanc und Liebstöckel (€ 34). Und im Finale? Tarte Tatin mit Salzmandeleis, Crème fraîche und Pinolicrumble (€ 12).

**GETRÄNKE:** Bestes aus aller Welt bis hin zu Topweinen wie Carillons 2018 Puligny Montrachet „Les Combettes“ 1er Cru. Hauseigenes Craftbier.

**ATMOSPHÄRE:** Sympathischer Genießertreff mit reichlich mediterranem Flair.

### Culina Restaurant

Schleifweg 31-33, 90409 Nürnberg, Tel. 0911-28 94 26

www.restaurant-culina.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-37



**KONZEPT:** Zeitgemäße „Cucina alla Mamma“ im charmant rustikalen Ristorante.

**KÜCHE:** So authentisch italienisch wie die hausgemachten Tagliatelle mit violetten Auberginen und Ricotta (€ 15,50), so sardisch wie Patron/Koch Marco Marongiu und die Tagliata vom Eselsfilet mit Artischocken (€ 31,50). Alles auf Basis bester (Bio)Grundprodukte. Fisch gibt es mit der Angel gefangen. Als Dessert muss es knuspriger Canolo mit Ziegenricotta, Granatapfel und kandierten Früchten sein (€ 10,50), der fast für zwei reicht.

**GETRÄNKE:** Aufregendes von kleineren sardischen Winzern, außergewöhnlich großes und spannendes Naturweinregal.

**ATMOSPHÄRE:** Das Mittelmeer reicht hier bis Nürnberg. Einladender Giardino.

### ess.brand

OT Gostenhof, Gartenstr. 17, 90443 Nürnberg, Tel. 0911-490 54 33

www.ess-brand.com

Mi-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 27-27



**KONZEPT:** Jede Woche eine neue Karte mit spannenden Cross-over-Gerichten aus der offenen Küche.

**KÜCHE:** Saibling mit Mungbohnen verträgt sich bestens mit fruchtiger Melonensüße (€ 17,50), Quinoa-Pops peppen knusprig gebratenen Schweinebauch mit zweierlei Spargel (€ 17,50) auf, der saftigen Quiche mit Spinat und Kohlrabi verleiht Ingwer einen Hauch von Asien (€ 26,50). Die Zutaten für die alles andere als alltäglichen Kreationen, stammen überwiegend von regionalen Bio-Erzeugern.

**GETRÄNKE:** Kleine europäische Weinauswahl, darunter Naturweinschätze wie Heimann & Fiais Szekszárd Kadarka aus Ungarn. Hausgebrautes Old Ale.

**ATMOSPHÄRE:** Rustikales Factory-Loft für unpräntöse Genießer.

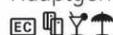
### Goldener Pudel

OT Lorenz, Grasersgasse 15, 90402 Nürnberg, Tel. 0911-24 27 86 50

www.goldenerpudel.com

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-78



**KONZEPT:** Steaks und Seafood in leger-elegantem Ambiente.

**KÜCHE:** Feste Hausnummer, wenn's um beste Steakcuts und spannend zubereitete Leckerbissen aus Fluss und Meer geht. Black Angus Rumpsteak (200g, € 26), Filet (150g, € 30) und die anderen Stücke bester Herkunft kommen perfekt aus dem offenen Feuer. Inspiriertes Seafood wie lauwarmer Pulposalat mit schwarzem Knoblauch (€ 18,50) oder Wolfsbarsch mit Blutorangenconfit (€ 24,50) bringen das Mittelmeer in die Stadt.

**GETRÄNKE:** Große Gewächse aus Franken und der Pfalz, spannende Weiße aus Kroatien und Serbien, edle Rote aus der ganzen Welt. Lokale (Craft-)Biere.

**ATMOSPHERE:** Schicker Clubstil mit gläserner Küche, Blattgold, edlen Holztischen, schmucker Bar.

### Johann's – Das Wirtshaus im Gentner

OT Moorenbrunn, Bregenzer Str. 31,

90475 Nürnberg,

Tel. 0911-800 70

[www.landgasthof-hotel-gentner.de](http://www.landgasthof-hotel-gentner.de)

Mo-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-30



**KONZEPT:** Heimatküche und fränkische Wirtshauskultur – nachhaltig gedacht.

**KÜCHE:** Im „Johanns“ kommen ausschließlich saisonale regionale Produkte und Fleisch aus artgerechter Haltung auf den Teller. Tatar vom fränkischen, im eigenen Trockenschrank gereiften Rinderfilet mit hausgemachter Trüffelmayo (€ 18) zum Beispiel. Oder zartes Schnitzel vom Hällischen Landschwein in Senf-Meerrettich-Brezen-Panade. Unser Favorit bei den Fischen: Auf der Haut gebratene Spessartforelle mit Pfifferlingsrisotto in Rieslingschaum (€ 26,90).

**GETRÄNKE:** Franken, Frankreich und Italien dominieren im Keller. Regionale Biere.

**ATMOSPHERE:** Heimat auf dem Teller in gepflegter Landhausgemütlichkeit, herrlicher Biergarten.

### Opatija – Max Kandel

OT Lorenz, Unschlittplatz 7, 90403 Nürnberg,

Tel. 0911-22 71 96

[www.opatija-restaurant.de](http://www.opatija-restaurant.de)

Mo, Di, Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-34



**KONZEPT:** Klassisches Dining in gepflegter heller Galerie-Atmosphäre.

**KÜCHE:** Von der Tiroler Kalbsleber mit glasiertem Apfel und Röstzwiebeln (€ 23) bis zum würzigen Dalmatinischen Schaschlik mit magerem Nacken von Schwein wie Rind und Grillspeck (€ 26): Max Kandels „Opatija“ ist nach wie vor erste Adresse für solide, tadellos zubereitete Alpe-Adria-Küche. Lieber mediterran? Dann einfach Lammkarree, mit provenzalischer Kräuterkruste auf rassigem Paprikagemüse bestellen (€ 24).



„Opatija“: Beef Tatar vom Angus Rind, angerichtet mit Wachtel-Spiegelei und gebackenem Kapernapfel

**GETRÄNKE:** Beste Weine aus Franken, Frankreich, Österreich und Italien. Regionale Biere.

**ATMOSPHERE:** Schicke Bar (Aperitif), moderne Malerei (käuflich), großzügige Distanz der Tische (entspannte Kommunikation).

### Restauration Fischer

OT Gärten hinter der Veste, Friedrichstraße 64,

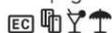
90408 Nürnberg,

Tel. 0160-849 03 90

[www.fischer-restauration.de](http://www.fischer-restauration.de)

Mi-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 28-32



**KONZEPT:** Unaufgeregte Genussküche im modern pointierten Jugendstilambiente im Menü (3-5 Gänge € 56-82) und à la carte.

**KÜCHE:** Ingo Fischer kultiviert seine unkomplizierten und mediterran inspirierten Gerichte ohne zeitgeistige Spielereien. Zu den gefälligen Standards gehören Rotschwanzgarnelen im knusprigen Parmesannest mit Caesar Salad (€ 14,50) und das würzige Ochsenchwanzragout mit Polenta (€ 24,50). Eis von weißer Schokolade macht keiner besser, in Kombination mit Passionsfruchtmousse ist es unwiderstehlich (€ 7,50).

**GETRÄNKE:** Feines aus Deutschland, Österreich und Frankreich bis hin zu edlen Toskanern wie Gajas Promis Cuvée.

**ATMOSPHERE:** Lässige, mediterran angehauchte Eleganz mit langer Bar und moderner Malerei. Schicke Gehwegterrasse.



„Belsers Restaurant“: Aus der offenen Küche kommen internationale Klassiker

## Nürtingen

➤ F 23, S. 203

### Belsers Restaurant

Brunnsteige 15, 72622 Nürtingen,  
Tel. 07022-719 58 60  
www.belsers.com

Di-Do, Sa abends geöffnet,  
Fr, So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-45



**KONZEPT:** Legeres Abendrestaurant mit zeitgemäßer, europäischer Küche. Freitags zudem Mittagstisch.

**KÜCHE:** Nach verschiedenen Stationen in der gehobenen Gastronomie im In- und Ausland hat sich Christer Belser mit seinem eigenen Restaurant einen Traum erfüllt. Seine Küche präsentiert internationale Klassiker wie die Bouillabaisse mit Riesengarnele (€ 18,50), bretonische Jakobsmuscheln (€ 26,50), Saltimbocca vom Kalb (€ 32,50) oder Spaghettini mit Edelfisch & Riesengarnelen (€ 32,50).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit circa 80 Positionen und einer Auswahl offener Weine.

**ATMOSPHÄRE:** Moderner Gastraum im Bistrostil, mit bodentiefen Fenstern und einsehbarer Küche.

## Oberammergau

➤ B 30, S. 204

### Mundart

Bahnhofstr. 12, 82487 Oberammergau,  
Tel. 08822-949 75 65

www.restaurant-mundart.de

Mi-So und feiertags abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-33



**KONZEPT:** Kleines, persönlich geführtes Restaurant mit modern interpretierter bayerischer Küche à la carte.

**KÜCHE:** Stefanie Bauer hat in Spitzenrestaurants gekocht, bevor sie im eigenen Restaurant ihren unverwechselbaren Stil gefunden hat, in dem sie etwa vorweg unter der Überschrift „Wos Kloans“ Saibling als Carpaccio mit Zitronenmarinade und Sprossensalat (€ 15,90) serviert, im Hauptgang („Wos Gscheits“) „Schulter vom heimischen Wagyu-Rind mit Pinienkerngnocchi (€ 28,90) und zum Abschluss Schokolade und Kirsche als Zweierlei Mousse und Eis, Frucht und Crumble (€ 12,90).

**GETRÄNKE:** Kleine, wechselnde Weinauswahl mit acht offenen und sechs per Flasche. Eigene „Mundart“-Biere.

**ATMOSPHÄRE:** Modern-bayerisch ist auch die Einrichtung – weiß-blau gemusterte Kissen auf den Bänken, Holztische, Porzellanteller mit mundartlichen Sprüchen, große transparente Lampen. Kleine Terrasse.

## Oberkirch-Tiergarten

➤ D 23, S. 203

### Restaurant Springbrunnen Sklenar

Springstr. 11, 77704 Oberkirch-Tiergarten,  
Tel. 07802-705 83 83

www.restaurant-springbrunnen.de  
Mo, Do-Sa abends geöffnet,  
So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 25-40



**KONZEPT:** Spanisch-französische Gerichte im Fachwerkhaus inmitten der Weinberge.

**KÜCHE:** Chefkoch Martin Sklenar hat viele Jahre auf Mallorca gelebt und für sein Restaurant spanische Gerichte mitgebracht: Gambas al ajillo (in Knoblauchöl; € 18) und Pulpo a la gallega, Oktopus in Scheiben geschnitten, mit Paprikapulver und Meersalz (€ 17). Aber auch französisch Einflüsse kommen zum Tragen, etwa die klassische Entenbrust à l'orange mit Mandelkroketten (€ 31). Zum Abschluss Zitronentarte mit Lavendel-Espuma und Beeren (€ 9,50).

**GETRÄNKE:** Der Schwerpunkt der Weinkarte liegt auf den badischen Winzern der Region.

**ATMOSPHÄRE:** Innen rustikal gemütlich, draußen vom Weinberggarten haben die Gäste einen schönen Blick auf den Fuß des Berghügels.

## Oberopfingen

➤ A 29, S. 204

### Landgasthof Löwen

Kirchdorferstr. 8, 88457 Oberopfingen,  
Tel. 08395-667

www.loewen-oberopfingen.de

Do-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-39



**KONZEPT:** Familiengeführtes Restaurant in vierter Generation im gleichnamigen Hotel mit anspruchsvoller Küche à la carte mit Tagesempfehlungen der Saison und im Menü.

**KÜCHE:** Alexander Ruhland gelingt es immer wieder, hohen Anspruch mit großem handwerklichen Können umzusetzen. Für seine kreativen Gerichte verwendet er gern Produkte aus der Region: etwa rosa gebratener Rücken vom Vollmilch-Kalb mit Morcheln, grünem Spargel, Schwarzwald-Miso-Hollandaise und Drillingskartoffeln in Vadouvan-Gewürz oder Bäckle vom Hohenloher Spanferkel, asiatisch, mit Wokgemüse, Teriyaki-Sauce und Schweinepops. Sommerliches Dessert: Panna-Cotta mit Pistazien-Eis, Aprikosenragout und Erdbeer-Espuma.

**GETRÄNKE:** Große Weinauswahl.

**ATMOSPHÄRE:** Rote und schwarze Polster bestimmen das Ambiente im Restaurant, das helle „Stüble“ ist im Gasthausstil eingerichtet.

## Oberried

➤ D 25, S. 203

### Goldener Adler Oberried

Hauptstraße 58, 79254 Oberried,  
Tel. 07661-620 17

www.goldener-adler-oberried.de

Mo, Di, Do-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-34



**KONZEPT:** Klassischer Landgasthof im herrlich gelegenen Oberried. Zählen zu den „Naturparkwirten“, die regionale Herkunft von Fleisch, Fisch und Gemüse wird streng kontrolliert.

**KÜCHE:** Im besten Sinne bodenständig fällt die Küche von Bernd Maier aus, der je nach Marktangebot die Karte variiert. Badische Klassiker wie saure „Leberle“ (geschnetzelt von Rind oder Kalb) mit Bratkartoffeln (€ 21,80), oder Wildvariation (Reh/Wildschwein) mit selbstgemachten Schupfnudeln (€ 31,80). Vorspeisenteller mit überbackenem Ziegenfrischkäse und Wildschinken (€ 18,80).

**GETRÄNKE:** Solide, wenig überraschende Auswahl an regionalen Weinen, Fassbier von Ganter aus Freiburg. Große Auswahl an Obstbränden.

**ATMOSPHÄRE:** Dunkle Holzbänke und alte Porträtfotos im gemütlichen Gastraum, Bedienung trägt (modernisierte) Schwarzwälder Tracht. Sehr beliebt bei Einheimischen und Touristen.

## Oberstaufen

➤ F 25, S. 203

### Altstaufer Einkehr

Bahnhofstr. 4, 87534 Oberstaufen,  
Tel. 08386-71 93

www.altstaufer-einkehr.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-34



**KONZEPT:** In dem denkmalgeschützten 350 Jahre alten Bauernhaus werden regionale Klassiker serviert.

**KÜCHE:** Die Küche setzt für die bayerischen und Allgäuer Gerichte auf Bioprodukte aus dem nahen Umland, die zeitgemäß verfeinert werden. Das Haus ist Mitglied des Vereins „Landzunge“.



„Altstaufner Einkehr“: Für die Klassiker der bayerischen Küche werden Bioprodukte aus dem Umland verwendet

die sich u. a. der Vermarktung regionaler Produkte verschrieben hat. Pikant angemachtes Tatar vom Allgäuer Bio-Rind (€ 16,90) findet sich ebenso auf der Karte wie Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Salatteller (€ 16,90 ) oder Allgäuer Bachforellenfilets mit Spinat, Tomaten, Feta und Salzkartoffeln (€ 22,90). In der Saison Ragout vom heimischen Reh auf sautierten Pfifferlingen, gestampften Kartoffeln und Preiselbeeren (€ 26,90). Zum Abschluss hausgemachter Schokogugelhupf mit frischen Himbeeren (€ 9,50).

**GETRÄNKE:** Kleine Weinkarte mit rund 15 offenen Positionen und rund 20 Flaschenweinen, Schwerpunkt ist Deutschland.

**ATMOSPHÄRE:** Sehr zugewandter Service, der in den gemütlichen Räumen und im baumbestandenen Biergarten für zusätzlichen Wohlgefühlcharakter sorgt.

## Oberstdorf

➤ A 30, S. 204

### Café Restaurant Karatsbichl

Karatsbichl 1, 87561 Oberstdorf,  
Tel. 08322-45 72  
www.karatsbichl.de

Mi-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 14-25



**KONZEPT:** Uriges familienbetriebenes Ausflugslokal mit Tagesbetrieb – einst eine Skihütte –, in dem bei den Allgäuer Gerichten auf nachhaltige Produkte großer Wert gelegt wird.

**KÜCHE:** Zu den Spezialitäten zählen die Forellen, die bis zur Bestellung in frischem Quellwasser schwimmen (Preise nach Gewicht), Kalbsschnitzel mit Gemüse und Salzkartoffeln (€ 26,50) und der Kaiserschmarren mit Apfelmus oder Zwetschgenröster frisch aus der Pfanne, so wie Erzherzog Friedrich von Österreich ihn früher genossen hat (€ 15,70). Samstags findet abends ein Käse-spätzle-Abend statt, Portion € 18,60. Außerdem: hausgemachter Kuchen.

**GETRÄNKE:** Kleine Weinauswahl, regionales Bier.

**ATMOSPHÄRE:** Besonders in der Stube mit dem grünen Kachelofen ist es gemütlich, dazu kommt der zuvorkommende Service. Schöne Sonnenterrasse.

### Das Fetzwerk

Freibergstr. 21, 87561 Oberstdorf,  
Tel. 08322-967 80  
www.das-fetzwerk.de

Mo-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 8-24



**KONZEPT:** Restaurant, Bar, Café mit Trendgerichten – ab 13 Uhr geöffnet.

**KÜCHE:** Antipasti, Salate, Bowls sowie Hummus, Falafel, Burger – angesagt und lecker. Zum Teilen ist das große Brett mit Salami, Käse (von Jamei), Oliven, Baba Ganoush (Auberginen-Sesam-Püree) und Grissini (€ 15,90), die Hummus-Bowl (€ 15,90) gibt es auch mit Mais-hähnchenbrust (€ 22,90) und den Burger einmal

klassisch (€ 14,90), einmal vegetarisch mit Pilz-Käse-Patty (€ 12,90).

**KONZEPT:** Cocktails, Champagner, eigenes Bier mit BernardiBräu – dazu eine große Weinauswahl mit 200 Positionen von renommierten Gütern.

**ATMOSPHÄRE:** Leger und kommunikativ. Schöner Treffpunkt für ungezwungenen Genuss, ob draußen auf der großen Terrasse und drinnen im Glaspavillon.

### Undersch Genusswirtschaft

Ludwigstr. 7, 87561 Oberstdorf,

Tel. 08322-300 48 85

www.undersch.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-49



**KONZEPT:** Unten Streetfoodbar, oben anspruchsvolle, saisonal orientierte Küche. À la carte und im Menü (€ 52-76). Zum Ensemble gehören auch eine Lounge und ein Kino.

**KÜCHE:** Matthias Hein und Stefan Stiefeling haben in Spitzenhäusern gearbeitet und hier ihre ganz eigenen Vorstellungen zeitgemäß umgesetzt: Variation vom Kalb „Asian Style“ mit Dashi, Mango und Avocado (€ 19), den confierten Gundersrieder Saibling gibt es in der Saison mit Beurre blanc, Schrobenshausener Spargel und Kartoffelschaum (€ 34), Signature Dish ist das Zweierlei vom Allgäuer Almochsen (Filet & Backe) mit Portwein und wildem Brokkoli (€ 38).

**GETRÄNKE:** Gute Weinauswahl mit 60 Positionen und sechs per Glas. Lokale Biere (Zötler, Schäffler) und Craftbiere. Cocktails.

**KONZEPT:** Das Gebäude aus Glas und Stahl gewährt von der Bar mit Streetfood und im ersten Stock schöne Blicke in die Natur. Entspannte Stimmung.

### Oberursel

➤ D 15, S. 199

### Die Greisslerei

Rathausplatz 9, 61440 Oberursel,

Tel. 06171-979 68 36

www.diegreisslerei.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-45



**KONZEPT:** Nach Österreichs traditionellen Lebensmittelläden hat der Salzburger Fabian Fuiko sein

Lokal benannt, wo man vom Frühstück (samtags) über Businesslunch bis zum Menü gut essen und einkaufen kann. Abendmenü ab 2 Personen (4-6 Gänge € 78-98).

**KÜCHE:** Gekocht wird österreichisch-international mit Klassikern wie Rindersuppe mit Frittaten (€ 8,80), gebackene Rinderzunge mit Senfschaum (€ 19,80), Wiener Schnitzel (€ 24,90), Backhendl, aber auch Zandercrudo mit Passionsfrucht oder Salate (€ 10) mit aparten Dressings.

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit gut 100 Positionen, Schwerpunkt Österreich.

**ATMOSPHÄRE:** Modern, groß, hell, mit Fischgrätparkett und offenen Weinregalen; am langen Holztisch kommen Gäste ins Gespräch. Terrasse mit Blick zum Rathaus.

### Odenthal

➤ B 14, S. 198

### Wirtshaus Herzogenhof

Altenberger-Dom-Str. 36, 51519 Odenthal,

Tel. 02202-921 17 55

www.herzogenhof-odenthal.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-36



**KONZEPT:** Helles Modernes Wirtshaus im Fachwerkhaus mit großem Biergarten, betrieben von den Wilbrand-Brüdern („Zur Post“, Odenthal). Wechselnder Mittagstisch, nachmittags Bergische Waffeln.

**KONZEPT:** Gute Brauhausküche mit Anspruch an Zutatenherkunft und Zubereitung: neben Wirtshaushäppchen, Eisbeinsülze mit Remoulade und Schnitzeln gibt es rheinischen Matjesstip mit Bratkartoffeln (€ 16) oder vegetarische Walnussmaultäschle mit Pilzen (€ 18,50).

**GETRÄNKE:** Der Fokus liegt auf frisch gezapften Bieren (Kölsch, Pils, Helles). Normales Softdrinkangebot und rudimentäre Weinauswahl.

**ATMOSPHÄRE:** Unkompliziert kehren hier Einheimische und Ausflügler ein. Am Abend und am Wochenende besser reservieren.

### Oestrich-Winkel

➤ D 21, S. 203

### Allendorf im Brentanohaus

OT Winkel, Am Lindenplatz 2,

65375 Oestrich-Winkel,

# OFFENBACH AM MAIN

0

Tel. 06723-885 40 70

www.allendorf.de

Mo, Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-33

☑ ☎ ✨ 🍷 🍴 🍷

**KONZEPT:** Im historischen Brentanohaus in Winkel betreibt die Winzerfamilie Allendorf ein stilvolles Lokal mit idyllischer Terrasse.

**KÜCHE:** Zu den Gewächsen vom eigenen Weingut wird verfeinerte Rheingauer Sonntagsküche geboten. Spinatsalat mit Granatapfel und Feta (€ 12), Tafelspitzsalat mit Roggenbrot (€ 11), Maishähnchenbrust mit Kräuter crumble (€ 22,50) und immer wieder Wisperforelle mit Zitronenschaum (€ 25,50) und Salat im Glas. Tipp: hausgemachte Kuchen.

**GETRÄNKE:** Neben Allendorf-Rieslingen gibt es auch einige Weine befreundeter Winzer.

**ATMOSPHÄRE:** An blanken Tischen und im weitläufigen Garten genießen nicht nur Touristen gern.

## Offenbach am Main

➤ E 21, S. 203

### Tafelspitz & Söhne

OT Innenstadt, Wilhelmsplatz 13,

63065 Offenbach am Main,

Tel. 069-80 08 56 40

www.tafelspitz-of.de

Mo, Di, Do, So mittags und abends geöffnet,

Mi, Fr, Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 13-29

☑ ☎ ✨ 🍷 🍴 🍷

**KONZEPT:** Ganztageslokal, in dem gutbürgerliche auf moderne deutsche Küche trifft, in bester Lage am Wilhelmsplatz. Günstiger Mittagstisch bis 15 Uhr.

**KÜCHE:** Beständigkeit zeichnet die Küche aus, mit Signature Dishes wie Handkäs-Caprese mit Tomaten und Basilikum-Zwiebel-Sud (€ 8,50), Flammkuchen (€ 12,50) und natürlich Tafelspitz vom Jungbullen (€ 17,50) in mehreren Varianten: außerdem Rindersaftgulasch mit Butterspirelli (€ 15,90) und ofenfrische Schweinshaxen (€ 16,90). Gute vegetarische Auswahl.

**GETRÄNKE:** Kleine Weinkarte, große Bierauswahl, Apfelwein. Limonaden im Pitcher (€ 9,20/1 Liter).

**ATMOSPHÄRE:** Unter Kronleuchtern wird an rustikalischen Tischen flink serviert, bei gutem Wetter ist die Terrasse der place to be.

## Oldenburg

➤ D 5, S. 195

### Brasserie Michael Schmitz

OT Innenstadt, Herbartgang 6, 26122 Oldenburg,

Tel. 0441-04 41 21 90 84 00

www.schmitz-oldenburg.de

Di-Fr abends geöffnet,

Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-50

☑ ☎ 🍷 🍴 🍷

**KONZEPT:** Restaurant im französischen Bistrotstil und Vinothek im Hotel altera. À la carte und Menü (€ 44-69).

**KÜCHE:** International orientiertes, kreativ interpretiertes Angebot mit eigener Steak-Karte vom Lavastein-Grill. Lachstatar wird hier fruchtig kombiniert mit Orange, Mango und Zitruscreme (€ 17,90), die Jakobsmuscheln mit Pfifferlingen, eingelegtem Weinbergpfirsich, Selleriepüree und Pumpnickel-Crunch (€ 18,90). Maispouardenbrust serviert Schmitz in Gewürzmilch mit Petersilienwurzel püree, Kräuteröl und Aprikosenschutney (€ 26,90). Immer wieder Spezialitäten mit heimischem Wagyu-Fleisch (Hof Auental).

**GETRÄNKE:** Große Weinauswahl mit 600 Positionen und wechselnden Monatsempfehlungen.

**ATMOSPHÄRE:** An der langen Theke nimmt man für einen Drink auf Hochstühlen Platz, an den kleinen weiß eingedeckten Tischen mit Bistrotühlen fühlt man sich wie in Frankreich.

## Oppenweiler

➤ F 23, S. 203

### Restaurant-Hotel Einhorn

Hauptstr. 55, 71570 Oppenweiler,

Tel. 07191-34 02 80

www.restaurant-einhorn.de

Mo, Di, Do, Fr mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-31

☑ ☎ ✨ 🍷 🍴 🍷

**KONZEPT:** Modernisierter Landgasthof mit saisonaler Karte mit internationalen Einflüssen, daneben kleine Auswahl schwäbischer Spezialitäten. Auch als Menüangebote wählbar (3/4/5 Gänge € 43/63/74).

**KÜCHE:** Moderne Landhausküche mit Pfiff zeigt sich bei Ochsenbäckchenpraline mit gebratenen Kalbfleischscheiben, Kartoffelsalatcreme und Belugalinsen als Vorspeise (€ 15,50), Filet von



**„Einhorn“: Jan Decker und Alexander Munz bieten schwäbische und internationale Spezialitäten**

der Dorade Royale an Krustentiersauce mit Brennesselspinat (€ 28) oder dem klassischen Rostbraten mit Maultäschle und handgeschabten Spätzle (€ 29,50).

**GETRÄNKE:** Überschaubare, klug ausgewählte Weinkarte mit Fokus auf die Region und Italien.

**ATMOSPHÄRE:** Stattlicher Landgasthof mit gepflegtem, etwas nüchtern modernisiertem Interieur.

**Osnabrück**

➤ D 11, S. 199

**Fritz Daily** ●

OT Weststadt, Lotter Str. 42, 49078 Osnabrück, Tel. 0541-94 16 87 71

fritz-daily.de

Di-Fr mittags geöffnet

Hauptgerichte € 10-20

☑ ☎ 🍷

**KONZEPT:** Unkompliziertes Tagesbistro und Weinbar, gehört zum Kosmos des Fine-Dining-Restaurants „Friedrich“.

**KÜCHE:** Beliebte Klassiker sind der Fritz Salad mit Parmesan und Ciabatta (€ 10) und die Kalbsfrikadellen mit Kartoffelsalat, Radieschen und Senfcreme (€ 14,90). In Zusammenarbeit mit dem Sushirestaurant „Furittsu“ gibt es eine Sushibox (€ 17,90), die man vorbestellen muss.

**GETRÄNKE:** Sommelier Sven Oetzel hat die große Weinauswahl zusammengestellt, viele sind offen im Ausschank.

**ATMOSPHÄRE:** Weinflaschen und Gläser schmücken die Wände im lichten Raum. Beliebter Treffpunkt.

**Panker**

➤ A 7, S. 196

**Ole Liese Wirtschaft** ●●

Gut Panker 4, 24321 Panker,

Tel. 04381-906 90

www.ole-liese.de

Di-Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-30

☑ ☎ 🏠

**KONZEPT:** Auf Gut Panker verantwortet Volker Fuhrwerk im historischen Gasthaus die „Wirtschaft“ und das Gourmetrestaurant „1797“. Abends locken saisonale Regionalgerichte, auch als drei- bis viergängiges Menü (€ 55-72).

Verkürzte Mittagskarte, nachmittags Kuchen.

Sommerterrasse mit Blick auf Pferdekoppeln.

**KÜCHE:** Hier wird Wert auf regionale Zutaten gelegt, bis zu Kräutern und Gemüsen aus eigenem

Garten: Lachsforelle stammte aus lokaler Zucht, saftig-krosser Steinköhler mit Schinken-Velouté (€ 30) kam aus der Nordsee. Mit New Yorker-Vor-

bildern nahm es vom nahen Bauernhof hausge-

machtes Wagyu-Pastrami mit Holunderkapern-

Vinaigrette (€ 15) auf. Dazu Klassiker wie fluffige-

feine Königsberger Klopse (€ 25).

**GETRÄNKE:** Neben frisch gezapftem Pils erfreut

die gute Auswahl im Offenausschank. Flaschen-

weine vom betriebseigenen Rheingau-Weingut

„Prinz von Hessen“ quer durch Europa bis nach

Südafrika.

**ATMOSPHÄRE:** Im gemütlichen Landhaus-Ambiente

sorgt ein sehr aufmerksamer Service für ange-

nehme Lockerheit.

**Pilsach**

➤ B 27, S. 204

**Landgasthof Meier** ●●

OT Hilzhofen, Hilzhofen 18, 92367 Pilsach,

Tel. 9186-237

www.landgasthof-meier.de

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-60

☑ ☎ 🍷 🍴 🏠 🚶 🚲

**KONZEPT:** Tradition trifft nachhaltige Moderne in Kulinarik wie Interieur.

**KÜCHE:** Was die gläserne Küche schickt, ist anregend und geschliffen zubereitet. Die Forelle für

Sashimi (€ 20) stammt aus dem nahen Kühloch-

tal, die eingelegten Kirschen dazu aus dem eige-

nen Garten, die Ponzu-Sauce ist hausgemacht. Der Start spiegelt das Credo der Meiers: Top(Bio)-Produkte aus der Umgebung smart komponieren. Südamerikanisch akzentuiert etwa beim traumhaften gegrillten Stör mit Pfifferlingsrisotto, Grillzitrone und Chimichurri (€ 33). Bayern vom Feinsten ist das Gröstl von der Hausmacher Leberwurst auf Wammerl-Sauerkraut (€ 15).

**GETRÄNKE:** Deutsche und europäische Spitzen(bio)weine, regionale Biere.

**ATMOSPHERE:** Angesagter Alpinchic, herrlicher Wiesenbiergarten.

## Pirk

➤ C 26, S. 204

### Die Genusschmiede ◆◆

Rathausplatz 6, 92712 Pirk,

Tel. 0961-48 02 66 00

www.genusschmiede-pirk.de

Mi, Do abends geöffnet,

Fr-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-40

☑ M ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Lässiges Dining mit Anspruch in zeitgeistig gestylter ehemaliger Schmiede.

**KÜCHE:** Hier wird jeder glücklich. Mit klassischen Gerichten oder ausgefeilten Genusswerken.

Etwa mit perfektem Wiener Schnitzel (€ 24) oder



„Die Genusschmiede“ macht ihrem Namen Ehre, etwa bei Kohlrabisuppe mit Rettich und Aprikose

einem im Tomatenfond mit Limette und Olivenöl mariniertem rohen Heilbutt mit Salicorne und frittiertem Wildreis (€ 16). Im Menü (3-Gänge, € 59) begeistert Chef und Patron Peter Mauritz mit detailverliebten Tellern wie geschmorter Lammhüfte mit Salzzitronen-Gel und Mangoldpüree.

**GETRÄNKE:** Kleine, gute sortierte Weinkarte mit Raritäten wie dem 2015er Teroldego Granato von Foradori. Regionale Biere.

**ATMOSPHERE:** Luftig und angenehm familiär. Top Service.

## Pöcking

➤ B 29, S. 204

### Gasthaus „Zum Fischmeister“ Karl Schauer ◆◆

OT Possenhofen, Karl-Theodor-Str. 6,

82343 Pöcking,

Tel. 08157-591 32 24

www.gasthaus-schauer.de

Mi abends geöffnet,

Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 24-42

☑ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Ehemaliger Fischerei-Gasthof direkt hinterm Schloss Possenhofen, rundum zeitgemäß aufgefrischt. Nur à-la-carte, Klassiker- und Wochenkarte, schöne Terrasse.



Gasthaus „Zum Fischmeister“: Ceviche von der Lachsforelle – auch optisch ansprechend

**KÜCHE:** Asien, Italien und bayerische Moderne mischen sich zu einer auch optisch ansprechenden Freizeitküche: Über das gegrillte Salatherz gibt's Kerne, Birnenbalsam und Parmesanflocken (€ 13), Pulpo-Arm und gebackenes Bries kommen auf cremiger Fregola-Sarda-Pasta (€ 33). Originell der Käsegang aus Burrata und Apfel-Schalotten-Tarte (€ 14).

**GETRÄNKE:** Überschaubare Weinkarte (rund 60 Positionen), stilistisch zeitgemäß, tendenziell biologisch-dynamisch orientiert.

**ATMOSPHÄRE:** Der Pöckinger Fischmeister ist jung und gleichzeitig bodenständig, der Service professionell-freundlich – und gleichermaßen beliebt bei Einheimischen und Gästen.

## Polle

➤ E 12, S. 199

### Graf Everstein

Amtsstr. 6, 37647 Polle,

Tel. 05535-99 97 80

www.graf-everstein.de

Do abends geöffnet,

Fr-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-34

**KONZEPT:** Bei der ehemaligen Burg des Grafen Everstein gelegen mit klassisch-zeitgemäßer Küche. Menü und à la carte.

**KÜCHE:** Küchenchef Uwe Multhoff serviert ambitioniert klassisch orientierte Gerichte mit den besten Produkten – gern aus der Region.

**GETRÄNKE:** Kleine Weinkarte.

**ATMOSPHÄRE:** Aus dem Restaurant mit den großen Fenstern und von der Terrasse hat man einen schönen Ausblick auf die Weser und das dahinter liegende Landschaftsschutzgebiet.

## Potsdam

➤ D 16, S. 201

### Theaterklausur & Weinbar

OT Brandenburger Vorstadt, Zimmerstr. 10-11,

14471 Potsdam,

Tel. 0331-64 73 01 74

www.theaterklausur-potsdam.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 23-25

**KONZEPT:** Sympathisches Lunchrestaurant, das ab 18 Uhr zum gemütlichen Weinbistro wird.

À-la-carte-Angebot sowie abends auch „einmal alles“ zum Teilen (€ 55 pro Person).

**KÜCHE:** Frische, leichte Gerichte mit mediterranen Noten am Mittag wie Kalbsblanquette mit Limettenreis (€ 9,50) oder Spargellasagne mit Bärlauch und Mozzarella (€ 8,50). Am Abend dann auch Tatar vom Weiderind mit Rösti, Schmorpaprika (€ 13) oder Filet vom Kabeljau mit Bohnencassoulet, Haxe und Mispel (€ 25) und auch Financier (ursprünglich ein Mandelküchlein) mit Hirse, Erdbeere und Rhabarber (€ 9).

**GETRÄNKE:** Lieblingsweine des Teams aus Deutschland und Frankreich zu sehr fairen Preisen. Most aus dem Havelland.

**ATMOSPHÄRE:** Bordeauxrote Wände, helle Holzmöbel, ein Blütenmeer rund um die Terrasse; eine Oase am Seiteneingang zum Park Sanssouci und nur einen Steinwurf vom Rummel am Haupteingang entfernt.

## Pulsnitz

➤ E 18, S. 201

### Schumanns Genusswerkstatt

Kastanienweg 7, 01896 Pulsnitz,

Tel. 035955-438 41

www.schumanns-genusswerkstatt.de

Mi-Sa mittags und abends geöffnet,

So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 17-39

**KONZEPT:** Engagiertes Landhaus-Restaurant mit abwechslungsreichen À-la-carte-Gerichten und Weinempfehlungen.

**KÜCHE:** Altmeister Armin Schumann steht mit Passion in der Küche und geht mit der Zeit: Den Lachs beizt er mit Mojito und serviert ihn mit Frankfurter Grüner Soße und Rösti (€16,80/19,80). Hirsch-Ragout kommt klassisch mit Pfifferlingen und Klößen (€ 24,50). Ohne Fleisch, aber mit aromatischem Wumms sind die mit Bergkäse überbackenen Champignons mit Ingwer-Möhren-Kartoffel-Stampf (€ 17,80). Feine Patisserie.

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte setzt Akzente mit Abfüllungen aus Rheinhessen und Mähren. Fruchtig-frisch sind die hausgemachte Kräuterbowle und Beerenliköre.

**ATMOSPHÄRE:** Familiär und bodenständig geht es im hellen, detailreich dekorierten Gastraum zu, mitten im Grünen liegt die Terrasse neben dem Bauergarten.



„Schloss Wackerbarth“: Das Gasthaus auf dem Weingut bietet moderne Gerichte mit regionalen Produkten

## Radebeul

➤ D 19, S. 201

### Schloss Wackerbarth ◆

Wackerbarthstraße 1, 01445 Radebeul,  
Tel. 0351-895 50

[www.schloss-wackerbarth.de](http://www.schloss-wackerbarth.de)

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-35

**KONZEPT:** Das historische Gasthaus des Weinguts bietet in schöner Alleinlage inmitten der Weinberge moderne Küche und die passenden Weine.

**KÜCHE:** Die Küche arbeitet mit sächsischen Produzenten zusammen und serviert Klassiker und Trendgerichte mit modernem Twist: Störfilet von regionaler Zucht wird mit Gurken-Minz-Relish serviert (€ 24,50), die Kräuterseitlinge mit Fregola-Pasta und Haselnuss-Schaum (€ 16,50) und als Dessert ein Rosa-Pfeffer-Kirsch-Espuma namens „Blondie“ (€ 7,50).

**GETRÄNKE:** Auf eigenen Weinbergen wachsen in traditionellen Lagen Rebsorten wie Bacchus, Traminer, Burgunder und Goldriesling. Abfüllungen der ansässigen Kellerei dominieren die Weinkarte.

**ATMOSPHÄRE:** Innen in Weiß gehaltene Gewölbe, draußen eine herrliche Terrasse am Fuß der Steillagen.

## Rammingen

➤ A 28, S. 204

### Landgasthof Adler ◆ ◆

Riegestr. 15,  
89192 Rammingen,  
Tel. 07345-964 10

[www.adlerlandgasthof.de](http://www.adlerlandgasthof.de)

Di, Mi abends geöffnet,

Fr-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-38

**KONZEPT:** Mischung aus Hotel und Restaurant auf der Schwäbischen Alb im historischen Fachwerkhäus. Neben der normalen À-la-carte-Speisekarte Sonntagsmenü und häufig kulinarische Events.

**KÜCHE:** Deutsch-französische Küche mit regionalem Einschlag: gebeizter Heilbutt mit Avocado-Creme und Limetten-Kräuter-Salat (€ 16), gebratene Kalbsleber auf Kartoffelstampf (€ 29) oder Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingen und Ofenkartoffeln (€ 24,50).

**GETRÄNKE:** Auffallend ist die umfangreiche Weinkarte mit deutsch-französischem Schwerpunkt.

**ATMOSPHÄRE:** Das rustikal-komfortable Interieur mit Fliesenboden und die bodenständige Freundlichkeit erfreuen Hotelgäste und Einheimische in kleiner oder größerer Runde.



„Krone Förch“: Eine Spezialität des Landgasthofs sind beste Steak-Cuts, auf den Punkt gegrillt

Rastatt

➤ D 23, S. 203

Krone Förch

OT Förch, Favoritestr. 28, 76437 Rastatt, Tel. 07222-943 00

Krone-foerch.de

Di-Do, Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 11-60

☑ 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

KONZEPT: Landgasthof nahe dem Schloss Favorite. Große À-la-carte-Auswahl mit Sommerterrasse.

KÜCHE: Chef Sebastian Schildhorn mag es regional, er liebt aber auch Spanien, Fleisch und macht in seinem Restaurant alles selbst – auch die Tagliatelle mit Pulpo (€ 24), die Rigatoni (mit Miesmuscheln und Pistazie, € 21) oder Maultaschen (klassisch, mit Spinat-Feta, auch süße Varianten, € 13), sogar die Bratwürste. Herzstück der Karte ist das Steak-Sortiment, das ständig variiert und ausgebaut wird und das auch Rares wie eine Rotbunt-Wagyu-Kreuzung oder die 16 Jahre alte „Alte Kuh“ vom baskischen Metzger Imanol Jaca listet.

GETRÄNKE: Selbst gemachte Limonaden, Cocktails, Bier aus Rastatt und einige Topwinzer aus der Region.

ATMOSPHÄRE: Freundlicher, zugewandter Service, die zahlreichen Stammgäste schätzen das Fachsimpeln über die besten Steak-Cuts.

Ratshausen

➤ E 24, S. 203

Adler

Hohner Str. 3, 72365 Ratshausen, Tel. 07427-22 60

www.adler-ratshausen.de

Do-So: nur abends

So: mittags und abends

Hauptgerichte € 19-48

☑ 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

KONZEPT: Familiengeführtes Restaurant mit Fokus auf schwäbischer Küche, zudem einige ausgewählte mediterrane und asiatische Speisen.

KÜCHE: Auf den ersten Blick meint man, die Küche im „Adler“ verstanden zu haben: Hier gibt es die Lieblingsgerichte der Schwaben, gekonnt umgesetzt, so wie den Zwiebelrostbraten mit Spätzle (€ 32,80), hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat (€ 24) oder saure Kutteln mit Bratkartoffeln (€ 23,80). Auf den zweiten Blick entdeckt man jedoch abwechslungsreiche kulinarische Ausflüge wie etwa die Ramensuppe mit Onsen (€ 16) oder den Salat mit Hummerschwanz und -glace (€ 30). Kurzum: facettenreiche Küche, fest in der Region verwurzelt.

GETRÄNKE: Die Weinkarte hat ihren Schwerpunkt auf Deutschland und Österreich, darunter einige namhafte Güter.

ATMOSPHÄRE: Die holzvertäfelte Stube sorgt für gemütliche Stimmung, der Service ist herzlich und familiär.

Regensburg

➤ C 27, S. 204

Gänsbauer

OT Innenstadt, Keplerstr. 10, 93047 Regensburg, Tel. 0941-29 02 18 97

www.restaurant-gaensbauer.de

Mi-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 8-22

☑ 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

KONZEPT: (Bayerische) Tapas im historischen Kreuzgewölbe. Cocktailbar.

KÜCHE: Einfallsreiche kleine, eher weltläufige, denn bayerische Edelschmankerl. Der Gast kombiniert nach Lust und Laune: veggie, Fisch oder Fleisch. Gerstenrisotto mit Spargel, Morcheln, Bärlauch und Hollandaise (€ 19) und dann Skrei, würzig geschärft mit Koriander, Chorizo und Chili (€ 19).



„Gänsbauer“: Die spannenden bayerischen Tapas werden im Sommer auch im Innenhof serviert

Weißer Bete und Erdbeeren geben Presa vom Ibérico-Schwein einen hochspannenden herbfruchtigen Schliff (€ 21). Zum Sattwerden sollten es mindestens drei Gänge sein.

**GETRÄNKE:** Kleiner Keller mit Gutem aus Franken, Pfalz und Rheinhessen. Hauseigener und viele andere Gins.

**ATMOSPHERE:** Smart und lässig, dazu zwei Traumterrassen für warme Tage.

## Sticky Fingers

OT Altstadt, Untere Bachgasse 9,  
93047 Regensburg,  
Tel. 0941-58 65 88 08  
stickyfingers.restaurant  
Mi-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 15-23



**KONZEPT:** Bar-Restaurant, hochkarätiges Fingerfood-Sharing

**KÜCHE:** Fusion-Glücksmomente zum Zugreifen für alle. Sie beginnen etwa beim würzigen, mit Cheddar wie Jalapeños gefüllten Sesam-Briochebrot (€ 6) und hören beim elaborierten Streetfood in Form von Pulled Pork (€ 19) noch lange nicht auf: Iberico-Nacken wird vor dem Zupfen 14 Stunden sous-vide gegart, dann sanft geräuchert und traumhaft begleitet von Rhabarber-Cole-Slaw, Rucola und gebratenem grünem Spargel.

**GETRÄNKE:** Spannende Cocktailbegleitung, gut 70 Weine vorwiegend aus Deutschland und Frankreich, darunter Natur- und Bioweine, erlesene Sake.

**ATMOSPHERE:** Das etwas andere Restaurant. Spacige Clubatmo, legeres, genussaffines Publikum.

## Rehlingen-Siersburg

➤ B 22, S. 202

### Restaurant Niedmühle

OT Eimersdorf, Niedtalstr. 13-14,  
66780 Rehlingen-Siersburg,  
Tel. 1525-648 08 93  
www.restaurant-niedmuehle.de

Di-Fr mittags und abends geöffnet,  
Sa nur abends geöffnet  
Hauptgerichte € 29-45



**KONZEPT:** Restaurant im modernen Landhotel am idyllischen Flüsschen Nied, das der Kulinarik einen großen Stellenwert einräumt. Alle Gänge der Menüs können einzeln bestellt werden.

**KÜCHE:** Vorweg etwa Carpaccio von der Freiland-Tomate mit Gran Réserve Schinken, Rauke, Balsamico-Perlen und Parmesan (€ 18) oder Ceviche vom Wolfsbarsch mit Eismeergarnelen, Orangen-Fenchel-Aufguss und Yuzu-Kaviar (€ 24), gefolgt vom Filet vom iberischen Schwarfußschwein mit Spitzpaprika, Schmorzwiebel und Gnocchi (€ 34). Ein Hausklassiker ist das Kalbschnitzel mit Gemüse, Velouté und Knödel (€ 36).

**GETRÄNKE:** Die ausführlich kommentierte Weinkarte bietet rund 80 Positionen, viele renommierte deutsche Güter.

**ATMOSPHERE:** Das Restaurant bekommt von mehreren Seiten Licht, ist selbst in hellen Tönen ge-

staltet. Antike Elemente – Vitrine und Tische – setzen schöne Akzente. Großer Gartenbereich.

## Reichelsheim

➤ E 21, S. 203

### Johanns-Stube im Treuschs Schwanen ●

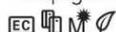
Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim,

Tel. 06164-22 26

www.treuschs-schwanen.com

Mo, Di, Fr-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 12-35



**KONZEPT:** Familie Treusch und ihr Schwanen sind mit gut bürgerlicher Heimatküche feste Größen der Odenwälder Gastronomie.

**KÜCHE:** Hier wird bodenständig und mit der Saison eine umfangreiche Auswahl geboten.

Sonntags gibt's Klassiker wie Rinderleber mit Apfel und Zwiebel, Würzfleisch vom Weiderind oder Schweinsbäckchen auf Spargelgemüse.

Immer wieder gut Odenwälder Grünkernsuppe mit Grießklößchen (€ 4,50), die Forellen aus dem Apfelweinsud (€ 20,50). Aber auch Steinbutt mit Hummerravioli (€ 35) und Rehkeule (€ 29,50) werden angeboten. Spezialitätenwochen von Hummer bis Trüffel.

**GETRÄNKE:** Eigene Apfelweine, ApfelGerry nach Sherry-Art und Secco vom Reichelsheimer Weinapfel, Bergsträßer Weine.

**ATMOSPHÄRE:** Gediegene Gaststuben mit freundlicher Bedienung. Garten.

## Reichenow-Möglin

➤ E 16, S. 201

### Kleinod ●●

OT Reichenow, Neue Dorfstr. 1,

15345 Reichenow-Möglin,

Tel. 033437-27 66 28

www.schlossreichenow.com

Mi-Fr abends geöffnet, Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-33



**KONZEPT:** Casual Fine Dining im sympathischen Schlosshotel im Tudorstil nordöstlich von Berlin mit À-la-carte- und Menü-Angebot. Shuttle nach Voranmeldung von und zur Berliner S-Bahnstation Strausberg-Nord.

**KÜCHE:** Tomasz Niemczyk, der neue Küchenchef, der zuvor im Ferienort Mielno an der polnischen

Ostsee war, überrascht mit schmackhaften Kreationen, bei denen er klassisch französische und feine Landküche ideenreich kombiniert. Etwa bei samtiger Erbsen-Melisse-Suppe mit Langoustine, Speck, Joghurt und Minze (€ 10) oder saftigem, in Schmalz gebratenem Filet vom Stör mit Linsen, Saubohnen, Flusskrebse und Roter Johannisbeere (€ 19) und auch farbenfrohe Pavlova (Baisertorte) mit Mascarpone-Mousse, Brombeere und leuchtend grüner Zuckerwatte (€ 12). **GETRÄNKE:** Deutsche und französische Weine, gute Cocktails.

**ATMOSPHÄRE:** Nichts hier wirkt abgehoben oder aufgesetzt – Schlossherr Jan Eilers und sein Team sorgen dafür, dass man sich auf der Stelle wohlfühlt. Traumhaft ist der Blick von Schloss und Terrasse hinunter zum See (Tipp: Man kann baden!).

## Remchingen

➤ E 23, S. 203

### Zum Hirsch ●●

OT Wilferdingen, Hauptstr. 23,

75196 Remchingen,

Tel. 07232-796 36

www.hirsch-remchingen.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 26-39



**KONZEPT:** Inhabergeführter Landgasthof. À la carte und Menü (drei bis fünf Gänge, € 74-106). Mittagstisch („Eat & talk“, drei Gänge € 39).

**KÜCHE:** Küchenchef Markus Nagy zählt seit Jahrzehnten zu den Topköchen der Region. In Remchingen kocht er so, wie er selbst am liebsten isst: feine, zuweilen mediterran akzentuierte Regionalküche, wo irgend möglich auf Basis von regionalen und Bioprodukten. Dann gibt als Vorspeise hausgemachte Blutwurst mit Pfifferlingen und Schnittlauch (€ 18,50), auf der Haut gebratenen Rheinzander mit Koriander-Rahmsauerkraut und Weißburgundercreme (€ 28,50) oder intensiv-sämiges Bœuf bourguignon im Barolo-Sud, das nach zehn Stunden Garzeit mit Kartoffel-Oliven-Püree serviert wird (€ 24).

**GETRÄNKE:** 250 Positionen mit Schwerpunkt Baden und Pfalz.

**ATMOSPHÄRE:** Gemütlich geht es hier zu. Ob winters am Kamin oder im Sommer als Gast im üppig bewachsenen Bauerngarten.

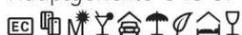
## Remshalden

➤ F 23, S. 203

### Hotel Restaurant Lamm Hebsack

OT Hebsack, Winterbacher Str. 1-3,  
73630 Remshalden,  
Tel. 07181-450 61  
www.lamm-hebsack.de

Mo abends geöffnet,  
Di-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 18-37



**KONZEPT:** Gehobener Landgasthof mit schwäbischen Spezialitäten und saisonalen Gerichten mit internationalen Einflüssen. Dazu ein Jahreszeiten-Menü (3/4 Gänge € 60/65/80).

**KÜCHE:** Weithin bekannt und beliebt für verfeinerte Regionalküche, aber auch mit saisonalen Kreationen. Die Wurstknöpfle als Vorspeise sind legendär (€ 11), zum Hauptgang wird es feiner mit Atlantik-Seehecht in Nussbutter mit Spargelragout (€ 35).

**GETRÄNKE:** Sehr gute Weinkarte mit dem Besten der Region, aber auch weit darüber hinaus.

**ATMOSPHÄRE:** Ein Landgasthof wie aus dem Bilderbuch. Die ebenso tüchtige wie herzliche Wirtsfamilie Polinski empfängt in vier gemütlichen Stuben, im Sommer auch auf der Terrasse.

## Reutlingen

➤ E/F 23, S. 203

### Joli

Rathausstraße 11, 72764 Reutlingen,  
Tel. 07121-38 47 22  
www.joli-reutlingen.de

Mo-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 12-65



**KONZEPT:** Vielseitig ist das Lokal mit dem „hübschen“ Namen, ob Businesslunch, Menü oder Cocktails an der Bar – im Herzen der Stadt am Rathaus genießt man in styliher Umgebung.

**KÜCHE:** Für jeden etwas, aber nicht beliebig. Regionale Küche mit internationalen Akzenten – das reicht von gebackenem Kalbskopf mit Meerrettichcreme und Alblinsensalat (€ 13,90) über Zwiebelrostbraten (€ 26,90), Rinderroulade (€ 19,90) bis Maultaschen (€ 16,90) und confierte Lachstranche (€ 25,90).

**GETRÄNKE:** Kompakte Weinkarte, umfangreiche Auswahl an Cocktails und Spirituosen.

**ATMOSPHÄRE:** Beim Mittagstisch sitzen Stadtbummler neben Mitarbeitern aus dem nahen Rathaus, abends Paare und Freundescliquen, die im schicken Ambiente von Restaurant und der angrenzenden Bar Entspannung finden. Lounge und Terrasse.

## Rohrbach

➤ B 29, S. 204

### Goldener Stern

OT Friedberg, Dorfstr. 1, 86316 Rohrbach,  
Tel. 08208-407

www.gasthaus-goldenerstern.de  
Mi-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 15-40



**KONZEPT:** Bayerische Küche, sowohl klassisch als auch ganz modern interpretiert, im historischen Gasthaus. Event-Loft. Kochkurse.

**KÜCHE:** „Neo-Gasthaus“ ist der Teil der Karte überschrieben, auf dem sich ungewöhnliche Kombinationen mit regionalen und internationalen Zutaten finden wie gegrilltes Saiblingsfilet von hiesigen Züchtern mit Rauchaal-Sauce und gegrilltem Pulpo – dazu mediterranes Ofengemüse, Erbsencreme und Fregola-Pasta à la Ratatouille (€ 23,90). Klassisch ist der Schweinebraten vom Steinacher Stroh-Wellness-Schwein mit Kartoffelknödel und Salat (€ 14,90).

**GETRÄNKE:** Große Weinkarte mit 250 Positionen und zehn per Glas.

**ATMOSPHÄRE:** Rustikal-elegantes Design in der Gaststube mit viel Holz und Leder, im Sommer gibt's auch draußen ein paar Plätze. Im Keller befindet sich eine kleine Vinothek. Unbedingt reservieren.

## Rottach-Egern

➤ C 30, S. 204

### Egerner Bucht

Überfahrtstr. 10, 83700 Rottach-Egern,  
Tel. 08022-66 90

www.seehotel-ueberfahrt.com  
Mo-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 32-54



**KONZEPT:** Großzügiges Restaurant mit Blick im Seehotel Überfahrt; man setzt auf alpine Küche und heimische Produkte.

**KÜCHE:** Walter Leufens zeitgemäße Regional-

küche mit Augenmerk auf handwerklichen Erzeugnissen und bergbäuerlicher Tradition. Auf der Karte stehen gebackene Feldkartoffel mit wachswweichem Bio-Ei und Trüffelmayonnaise (€ 24) oder gebratenes Filet von der bayerischen Renke mit flambiertem Lauch, Datteltomaten-Mousseline und aufmontiertem Specksud (€ 31,50). Vom Schwarzfederhuhn gibt's gespickte Brust mit Steinpilzrahm, gerösteten Kohlrabi und eingelegten Senfkörnern (€ 32).

**GETRÄNKE:** Gut gepflegte Weinkarte mit Schwerpunkt Deutschland und Österreich.

**ATMOSPHERE:** Gedeckte Farbtöne und natürliche Materialien setzen den Ton; schöne Terrasse. Sehr freundlicher Service.

## **Voitlhof 1532** ●

OT Rottach, Feldstr. 9, 83700 Rottach-Egern, Tel. 8022-29 99

www.voitlhof.de

Mo abends geöffnet, Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 10-25



**KONZEPT:** Familiengeführtes, beliebtes, unkompliziertes Ausflugsziel in einem restaurierten Bauernhof von 1532.

**KÜCHE:** Bayerische Wohlfühlküche (Krustenbraten-Variationen von klassischer bis mediterraner Art, jeweils € 16,90) und „Hausmannskost wie vo da Oma“ (Tegernseer Käsekrapfen mit Salat € 16,90), Saibling aus der herzoglichen Zucht (€ 18,50) sowie Brotzeiten und Mehlspeisen. Dazu saisonal variierende Tagesgerichte.

**GETRÄNKE:** Tegernseer Biere und Schnäpse aus der Region. 25 Weine gibt es per Glas, dazu eine kleine Auswahl an Flaschenweinen.

**ATMOSPHERE:** Orig-rustikale, individuelle Stuben mit Schnitzereien, Eckbank oder Kachelofen. Schöne Terrasse.

**Rüdesheim am Rhein** ➤ D 21, S. 203

## **Bees Restaurant** ●●

Am Rottland 6, 65385 Rüdesheim am Rhein, Tel. 06722-419 19 16

www.beesrestaurant.de

Mo, Do-Sa abends geöffnet, So mittags geöffnet  
Menüs € 75-140



„Bees Restaurant“: Gänseleberpastete mit Taubenbrust, dazu einen Burgunder der **Domaine Chanson**

**KONZEPT:** Urbanes Restaurant in der ehemaligen Asbach-Uralt-Produktionsstätte, serviert wird à la carte oder ein Menü mit vier, fünf oder sieben Gängen (€ 73-130).

**KÜCHE:** Das Team baut Karte und Speisen auf die fünf Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter, umami auf. Unter „süß“ läuft der Schweinebauch mit Erdbeere, Vanille und Ingwer (€ 18), „bitter“ der Hummer mit Erbsen und Kurkuma (€ 29) und Seeteufel mit Paprika und Safran (€ 21), „salzig“ das Gericht „Morchel/Mandel/Pak-Choi“ (€ 16) und „umami“ vereint Ente mit Polenta, Holunder und Kirsche (€ 21). Sonntags gibt's Brunch.

**GETRÄNKE:** Sehr gute Weinauswahl mit 70 Positionen, darunter viel Riesling.

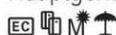
**ATMOSPHERE:** Modern eingerichtetes Restaurant, in dem petrolblaue Akzentwände eine wohlige Stimmung erzeugen.

## **Breuer's Rüdesheimer Schloss** ●

OT Altstadt, Steingasse 10, 65385 Rüdesheim am Rhein, Tel. 06722-905 00

www.ruedesheimer-schloss.com

Mo-Mi, Fr-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 17-30



**KONZEPT:** Im traditionsreichen Weingasthaus an der berühmten Drosselgasse bittet Familie Breuer seit 1952 in mehreren Gaststuben, dem Wintergarten und im romantischen Hof zum Speisen, Feiern und Tanzen.

**KÜCHE:** Mit frischen regionalen Produkten bereitet Küchenchef Michael Hemberger, seit über zwanzig Jahren im Haus, bodenständige Gerichte zu wie gebratenes „Woi-Hinkelchen“ (Hähnchen in Weinsauce) in Riesling (€ 21), Kalbsleber in Salbeibutter (€ 25) oder am Knochen gegarten Lammrücken (€ 30), und als Hausspezialität die im Ganzen gebratene Schloss-Ente nach Art der Benediktiner Mönche (pro Person € 26).

**GETRÄNKE:** Gute Auswahl an Rheingauer Rieslingen und Spätburgundern – nicht nur vom Weingut Georg Breuer; Raritätenliste.

**ATMOSPHÄRE:** Von Tradition geprägte Gaststuben, charmante Gästezimmer im künstlerisch geprägten Hotel. Sehr lebendige Atmosphäre in den Gasträumen mit Livemusik und Tanz abends.

**Rügen/Ostseebad Sellin** ➤ D 7, S. 197

## Weinwirtschaft

OT Ostseebad Sellin, Wilhelmstr. 24,  
18586 Rügen,

Tel. 038303-49 31 90

www.weinwirtschaft-sellin.de

Mi-So ab nachmittags geöffnet

Hauptgerichte € 17-35



**KONZEPT:** Legeres Weinrestaurant an der Promenade mit Tapas-Karte und À-la-carte-Gerichten.

**KÜCHE:** Regional mit internationalen Einsprengseln. Das Gurkensüppchen wird Senfgurken-Sanddorn-Marmelade und Falafelbällchen serviert (€ 7,70). Ein Rinderhüftsteak hat recht klassisch Süßkartoffelpüree, Speckbohnen und Rotwein-Kräuter-Butter (€ 28,50) als Begleiter. Auf der Tapas-Karte stehen etwa Frühlingsrolle, gefüllt mit Zucchini, Porree, Karotte, Sellerie, dazu Mojo rojo und gebackener Tintenfisch mit Safran-Limetten-Aioli – alle € 4,90.

**GETRÄNKE:** Weinexperte Hendrik Canis hat besondere Lieblingsweine ausgewählt – darüber hinaus berät das Team bei der Auswahl aus 45 Positionen.

**ATMOSPHÄRE:** In den großzügigen, modern gestalteten Räumen setzen blaue Polsterstühle Farbak-

zente. Der beliebteste Platz ist die Terrasse mit Meerblick.

## Saarbrücken

➤ C 22, S. 202

### Jouliard

Scheidter Str. 66, 66123 Saarbrücken,

Tel. 0681-68 61 53 22

www.jouliard.de

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 23-36



**KONZEPT:** Sympathisches Bistro in einer Wohnstraße etwas außerhalb des Zentrums, persönlich geführt. À la carte und im Menü (€ 53-65).

**KÜCHE:** International inspirierte Gerichte auf französischer Basis, immer neu variiert, mit möglichst vielen Produkten aus der Region. Hausgebeizter Saibling mit Spitzkohl, Orange und altem Balsamico (€ 16), im Hauptgang hausgemachte Pasta im Cacio-Pepe-Stil – hier mit dem Schweizer Hartkäse Belper Knolle statt Pecorino (€ 24) oder knusprig gebratener Loup de Mer mit Mangold, Dashi-Beurre-blanc und Pommes Pavé (geschichteter Kartoffelkuchen; € 31).

**GETRÄNKE:** Die gut sortierte Weinauswahl passt auf ein Blatt und ist nach Geschmacksrichtungen sortiert – etwa bei den Weißen „leicht und wenig Säure“ oder „kräftiger und schöne Säure“.

**„Jouliard“: Spanferkelrücken mit schwarzem Trüffel, Apfelchutney und Geheirateten (Mehlknödeln)**



**ATMOSPHERE:** Legere, gemütliche Bistrotmosphäre mit alten Holzstühlen und Tischen. Freundlicher, persönlicher Service.

## Saulheim

➤ D 21, S. 203

### mundart Restaurant ●●

Weedengasse 8, 55291 Saulheim,  
Tel. 06732-932 29 66

www.mundart-restaurant.de

Mo, Di, Fr, Sa abends geöffnet,  
So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-44



**KONZEPT:** Kleines Restaurant im Weinstädtchen Saulheim mit internationalen Gerichte à la carte und einem Tagesmenü (€ 78).

**KÜCHE:** Markus Hebestreit schickt aus der Küche Klassisches wie Gänseleberterrine mit Quitten-gelee und Brioche (€ 20) und Klassisch-Moder-nes wie Tatar vom Yellowfin Thunfisch mit Ingwer und Wasabi (€ 17). Kräuterrisotto mit grünem Spargel erhält durch den Schweizer Hartkäse Belper Knolle (mit Knoblauch und Pfefferkruste) eine pikante Note (€ 19).

**GETRÄNKE:** Die große Weinauswahl präsentiert viele gute Namen aus Rheinhessen und ein paar Flaschen aus dem Rest der Welt. Die offenen beginnen bei € 4,80/0,2 l.

**ATMOSPHERE:** Moderner Landhausstil innen mit – ein Teil mit Gewölbe – Naturtönen (Holz und Leder), weißen Sprossenfenstern und einigen

Kunstobjekten. Im Sommer wird im Innenhof eingedeckt.

## Schalkham

➤ C 28, S. 204

### Sebastianihof ●●●

OT Johannesbrunn, Brunnenstr. 9,  
84175 Schalkham,  
Tel. 08744-91 94 45

www.sebastianihof.de

Do-Sa abends geöffnet, So mittags geöffnet  
Hauptgerichte € 17-36



**KONZEPT:** Moderne Location in einem alten Bauernhof mit Restaurant und Räumen für Familienfeiern. À la carte und in zwei Menüs (eins ist vegetarisch).

**KÜCHE:** Fest in der Heimat verwurzelt, kommen die Zutaten für die kreativ interpretierten Gerichte aus der Region, das Wild sogar aus eigener Jagd. Typisch für den Stil ist etwa die das Antipasti mit jungem Gemüse aus Bayern, Seawatergarnele und Sauerrahm (€ 15,80), Lugeders Bauernentenbrust mit bayerischem Reis (Urgetreidemix) und Saisongemüse (€ 24,80). Das Rehschnitzel wird mal nach „Saltimbocca-Art“ zubereitet und mit Rahmkohlrabi, Zitronenthymian und Gnocchi serviert (€ 24,80).

**GETRÄNKE:** Weinbegleitung zum Menü, insgesamt stehen rund 40 Positionen mit deutschen Schwerpunkt zur Wahl.

**ATMOSPHERE:** Licht und weiß ist der Restaurant-raum, unterschiedlich große, sehr stimmungs-volle Räume für Feiern. Schöner Außenbereich.

## Schleching

➤ C 30, S. 204

### Rait'ner Wirt ●●●

OT Raiten, Achentalstr. 8, 83259 Schleching,  
Tel. 08641-591 11 70

www.raitenerwirt.de

Mi-Sa abends geöffnet,  
So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 13-35



**KONZEPT:** Aufwendig restauriertes Traditionsgasthaus im schönsten Chiemgau mit jungem Team und engagierter Küche.

**KÜCHE:** Man schmeckt Martin Rehmanns Erfahrung aus der gehobenen Gastronomie, auch bei





„Rait’ner Wirt“: kulinarische Traditionspflege – Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

seinen bayerischen Wirtshausklassikern: Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel (€ 6,90), Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Apfel (€ 22,90) oder bester Schweinsbraten mit rescher Kruste und zweierlei Knödel (€ 13,90) haben das gewisse Etwas. Ein Herz hat der Chef für bayerische Innereienkultur und – als passionierter Jäger – für Wild. Unbedingt nach der „Rehkarte“ fragen!

**GETRÄNKE:** Frisch gezapftes vom Hofbräuhaus Traunstein, kleine sympathische Weinkarte.

**ATMOSPHERE:** Klassisches Wirtshaus mit dunkler Holztäfelung und Kachelofen; freundlicher Service, Biergarten und schöne Gastzimmer.

## Schmallenberg

➤ D 13, S. 199

### Schneiderstube ●●●

OT Ohlenbach, Ohlenbach 10,  
57392 Schmallenberg,  
Tel. 02975-840

www.waldhaus-ohlenbach.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-45

☑ ☎ ✎ ♻️ ♿ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Restaurant im idyllisch gelegenen Wellnesshotel Waldhaus Ohlenbach. Mit Menü- und À-la-carte-Angebot.

**KÜCHE:** Von beliebten Traditionsgerichten wie Maultaschen vom Schwäbisch-Hallischen Schwein (€ 17), über Stopfleberterrinen mit Brioche (€ 20) und französischen Kalbsnieren in Kräutertensensauce (€ 25) bis zum gebackenen Blumen-

kohl mit Sauce hollandaise und Kartoffelschnee (€ 20) ist die Bandbreite groß, das kulinarische Handwerk tadellos. Zum Abschluss Rohmilchkäse von Affineur Waltmann (€ 15).

**GETRÄNKE:** Sehr große Weinauswahl mit 450 Positionen, darunter namhafte deutsche Winzer und viele Flaschen aus Bordeaux, Burgund. 13 Schoppenweine (€ 10).

**ATMOSPHERE:** Ein Teil ist noch sehr klassisch eingerichtet mit Hussens und weißer Tischwäsche, ein Teil moderner mit Ledersesseln. Schöne Terrasse.

## Schönwald im Schwarzwald

➤ D 24, S. 203

### Zum Ochsen ●●●

Ludwig-Uhland-Str. 18,  
78141 Schönwald im Schwarzwald,  
Tel. 07722-86 64 80

www.ochsen.com

Mo-Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 21-38

☑ ☎ ✎ ♻️ ♿ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

**KONZEPT:** Fine Dining im idyllisch gelegenen Wellnesshotel mitten im Schwarzwald. Viergängiges „Jahreszeiten“-Menü (€ 77), vegetarisch: drei Gänge € 46 und à la carte.

**KÜCHE:** Modern interpretierte Regionalküche beim Rehfilet mit saisonalen Pilzen und Preiselbeer-ravioli (€ 36), südliche Noten beim Steak vom Schwertfisch mit Gremolata (€ 30) und dem Zitro-

nen-Thymian-Risotto zur gegrillten Dorade (€ 32). Originelle Desserts wie die mit Mousse aus weißer Schokolade und Himbeeren gefüllten Strudelblätter (€ 12). Interessant: Die Käse-Auswahl besteht aus spanischen Sorten.

**GETRÄNKE:** Große Auswahl mit 350 Positionen. Schwerpunkt: Südliches Baden und Frankreich. Gut zwei Dutzend offene Posten.

**ATMOSPHERE:** Im Innenbereich dank dem Mobiliar im Landhausstil entspannte Eleganz. Die großen Fenster bieten prächtige Ausblicke ins Grüne.

## Schorndorf

➤ F 23, S. 203

### Restaurant Pfauen ●●

Höllgasse 9, 73614 Schorndorf,

Tel. 07181-669 90 10

www.pfauen-schorndorf.de

Mi-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-35



**KONZEPT:** Einladend-entspanntes Restaurant im ersten Stock mit saisonalem À-la-carte-Angebot, separater Gourmetbereich im Erdgeschoss.

**KÜCHE:** Nico Burkhardt gehört zu den besten Köchen der Region, im Hauptrestaurant wird mit Sorgfalt Bodenständiges mit Pfiff zubereitet. Die Tarte Tatin mit karamellisierten Schalotten und Frischkäse (€ 10,90) schmeckt wie ein Ausflug an die Côte-d'Azur, der Tafelspitz mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Mousseline ist eine moderne Interpretation des Klassikers (€ 26,90).

**GETRÄNKE:** Ordentliche Weinauswahl, vornehmlich mit guten regionalen und deutschen Erzeugern.

**ATMOSPHERE:** Moderner Schick im alten Fachwerk. Im Sommer auch in der Fußgängerzone vor der Tür.

## Schwerin

➤ B 9, S. 196

### Weinbistro „George“ ●

OT Innenstadt, Schusterstr. 13-15,

19055 Schwerin,

Tel. 0385-48 93 94 30

www.weinhaus-uhle.de

Mo-Do, Sa, So mittags und abends geöffnet,

Fr abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-38



**KONZEPT:** Unkomplizierte Alternative zum Gourmetrestaurant „1751“ bietet die Kombination aus Bistro und Weinhandlung im Weinhaus Uhle. Zu Lunch- wie Dinner-Zeit werden hier warme Gerichte aus nachhaltig erzeugten Lebensmitteln serviert – natürlich zum passenden Wein.

**KÜCHE:** Zum Auftakt bestellt man hier gern Sylter Royal Austern mit Zitrone und Schalottenvinai-grette (6 Stück € 24). Weitere Highlights: Kalbsfleischklops aus dem Rauchaalsud mit Spitzkohl (€ 28), Schaufelstück vom Rind mit Heujus und grünem Spargel (€ 32) und Ziegenjoghurt mit Granola und Rhabarber (€ 9). Zum Abschluss empfohlen: Käse vom Backensholzer Hof.

**GETRÄNKE:** Mehr als 300 Weine stehen auf der Karte, überwiegend von jungen deutschen Winzern. Rund 30 Gewächse werden auch offen ausgeschenkt.

**ATMOSPHERE:** Im gemütlichen modern-schlichten Ambiente mit Holztischen und Tresen servieren die Servicekräfte kompetent und herzlich die beliebten Gerichte des Hauses.

## Schwerte

➤ C 13, S. 198

### Rohrmeisterei ●●

Ruhrstr. 20, 58239 Schwerte,

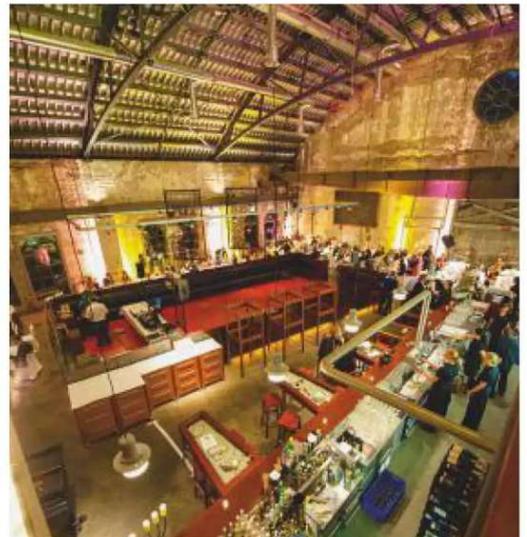
Tel. 02304-201 30 01

www.rohrmeisterei-schwerte.de

Di-Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 21-31



„Rohrmeisterei“ – im Restaurantbereich mit Industriecharme wird abwechslungsreich international gekocht



„möbius.lebensmittel.punkt“: kreative Lieblingsgerichte inmitten von Feinkost und Wein – auch für zu Hause

**KONZEPT:** Industriedenkmal und kulinarische Abteilung des Kulturzentrums Rohrmeisterei.

**KÜCHE:** Vorwiegend mediterran, mit heimischen wie internationalen Tuffern. So starten wir mit Falafel nebst Spinatsalat und Couscous (€ 13,90), und genießen dann ein auf der Haut gebratenes, schön saftiges Doradenfilet mit Paprikaschaum (€ 27,90). Vegetarier freuen sich über das Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto (€ 20,90).

**GETRÄNKE:** Rund 20 offene Weine. Regionale Biere vom Fass. Tipp: das Canoe naturrüb.

**ATMOSPHÄRE:** In der einstigen Trinkwasserpumpstation von 1890 tafelt man locker und leger. In loser Folge finden Weinabende und Tastings mit Whisky, Rum oder Gin statt.

## Schwetzingen

➤ E 22, S. 203

### möbius lebensmittel.punkt

Kurfürstenstr. 22, 68723 Schwetzingen,

Tel. 06202-608 50 20

www.dermoebius.com

Di-Fr tagsüber geöffnet (bis 18 Uhr),

Sa mittags geöffnet

Hauptgerichte € 13-18

☑️ 🍷 🍴 🌿

**KONZEPT:** Feinkost, Tagesbistro – auch Gerichte zum Mitnehmen – und Eventlocation für Menüabende. Grillworkshops.

**KÜCHE:** Lieblingsgerichte im kreativen Stil wie „Das Gröstl“ – Semmelknödel, Eierschwammerl

(Pfeifferlinge), Schnittlauch und gerührtes Ei (€ 13,50), „Ein Salat kommt selten allein“ mit knusprige Thunfischbällchen und Chili-Zitronen-Dip (€ 14,50). „Der Möbius Knaller“ sind gebratene Gnocchi mit Salbei und Pfirsich (€ 13,50).

**GETRÄNKE:** Kleine Weinauswahl, von der man auch für zu Hause mitnehmen kann.

**ATMOSPHÄRE:** Umgeben von feiner Kost und Weinen sitzt man auf Hochstühlen und lässt sich inspirieren. Schöne Terrasse.

## Seegebiet Mansfelder Land

➤ B 18, S. 200

### Orangerie Seeburg

OT Seeburg, Schlosstr. 18,

06317 Seegebiet Mansfelder Land,

Tel. 034774-70 17 80

www.orangerie-seeburg.com

Mo, Di, Fr, Sa abends geöffnet,

So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 25-40

☑️ 🍷 🍴 🌿

**KONZEPT:** Ausflugsrestaurant mit hohem Erlebniswert. Die Gerichte der beiden Menüs mit vier Gängen gibt es auch à la carte und mit Weinbegleitung.

**KÜCHE:** Alexander Mönchs Kochkünste sorgen für kulinarische Überraschungen: Rustikale Mansfelder Bregenwurst versteckt er unter fluffig-weißem Molekularschaum, knusprig gebratenes Schollenfilet wird mit Beeren dekoriert.

**GETRÄNKE:** Anspruchsvolle deutsche und inter-

nationale Weinauswahl. Darunter findet sich ein Roter Riesling von 2020 vom Weingut Corvers-Kauter im Rheingau.

**ATMOSPHERE:** Bodentiefe, sich zum See weit öffnende Fenster und Olivenbäume auf der Terrasse lassen mediterrane Assoziationen zu. Sehr aufmerksamer Service.

## Siek

➤ F 3, S. 195

### Alte Schule

Hauptstraße 44, 22962 Siek,

Tel. 04107-87 73 10

www.alte-schule-siek.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 31-48



**KONZEPT:** Familie Franke betreibt das kleine Privathotel mit Restaurant, untergebracht in der ehemaligen Dorfschule, seit über 25 Jahren. Zeitgemäß aufgefrischt in Küche und Ambiente.

**KÜCHE:** Chefkoch Kay Franze setzt auf heimische Produkte, etwa Holsteiner Forellen aus dem eigenen Räucherofen, macht aber auch internationale Ausflüge. Die Gänge aus den Menüs (Fleisch, Fisch, Veggie) gibt es auch à la carte. Mecklenburger Rehrücken mit Speckpfefflingen und Kartoffelgratin (€ 36), Filet vom Wolfsbarsch auf Fregola-Sarda-Pasta mit Ratatouille-Bouillabaisse-Sauce oder Geschnetzeltes mit Steinpilzrahm und Rösti. Separate Steak-Karte.

**GETRÄNKE:** Internationale, fair kalkulierte Weinkarte mit rund 75 Positionen, Schwerpunkt ist Deutschland. Ein halbes Dutzend Weine gibt es als halbe Flasche.

**ATMOSPHERE:** Frisches, modernes Design mit petrolfarbenen Polsterstühlen, kombiniert mit Backstein und Holzbohlen. Sommerterrasse.

## Sinzheim

➤ D 23, S. 203

### Ebanat

OT Ebenung, Ebenunger Str. 23, 76547 Sinzheim,

Tel. 07221-397 70 68

www.weingut-kopp.com

Mi-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 28-42



**KONZEPT:** Eines der bekanntesten Weingüter der Ortenau hat nun ein eigenes Restaurant. Fair kal-

kulierte Menüs (auch vegetarisch und als reine Fischvariante, € 54-74)

**KÜCHE:** Stefan Schmidt arbeitete vorher in Südafrika und steht für handwerklich saubere Gerichte mit eigenen Akzenten. Wirtshausklassiker wie Hirschgulasch oder eine großartige Ochsen-Sülze („Ochs in Gelee“) mit Roter Bete und Radieschenvinaigrette (€ 16). Die Maispoularde wurde mit Artischockencreme, Trüffel-Jus und karamellisierter Banane serviert (€ 28).

**GETRÄNKE:** 40 Posten umfasst die Weinkarte, die meisten davon sind aus Koppischer Produktion. Aber auch der Wanderer, der zum Schnitzel ein Pils oder Wasser bestellen will, zählt zur Zielgruppe.

**ATMOSPHERE:** Auf 700 Quadratmetern thront der imposante Stahlbeton-Quader, der sich dezent in den Rebhang einfügt. Wer am Fenster sitzt, dürfte sich zuweilen wie im Kino vorkommen.

## Solingen

➤ B 13, S. 198

### Maku Restaurant & Bar

OT Ohligs, Prinzenstr. 2a,

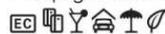
42697 Solingen,

Tel. 0212-68 59 83 77

www.makucconcept.com/restaurant

Mi-Sa abends geöffnet, So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 18-38



**KONZEPT:** Modern-urbanes loftartiges À-la-carte-Restaurant mit Bar im denkmalgeschützten Industriegebäude auf einem ehemaligem Fabrikareal, wochentags versorgt tagsüber ein Deli. Zum Konzept gehört auch eine Weinbar im Ohligser Zentrum.

**KÜCHE:** Die lokale bis globale Mischung bei geschmacksstarken Gerichten spiegeln die Vorspeise Leichlinger Forelle mit San-Marzano-Tomate, Salzzitrone und Avocado (€ 15) und Seeteufel mit Beurre blanc und Eisenkraut (€ 30) als Hauptgericht wider.

**GETRÄNKE:** Die interessante Weinbegleitung und die umfangreiche Weinkarte von Sommelier Sebastian Bordthäuser sowie Drinks, auch alkoholfrei, von der Bar und stehen im Fokus.

**ATMOSPHERE:** Für einen lässigen Abend zu zweit oder in geselliger Runde bis zur Familienfeier – unverkrampftes Wohlfühlen mit unverkleideten Deckenrohren, Designlampen und Holztischen.



„Dorfstube“ im Hotel Hirsch: gemütliches Ambiente bei Gerd Windhösel, dem Pionier der regionalen Albküche

## Sonnenbühl

➤ E 24, S. 203

### Dorfstube im Romantik Hotel Hirsch

OT Erpfinden, Im Dorf 12, 72820 Sonnenbühl,  
Tel. 4971-289 29 10

[www.romantikhotel-hirsch.de](http://www.romantikhotel-hirsch.de)

Mo, Di abends geöffnet,  
Mi-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 21-35

☑️ 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

**KONZEPT:** Gemütliche Gaststube mit schwäbischen Klassikern und Alb-Spezialitäten auf Topniveau.

**KÜCHE:** Gerd Windhösel gilt als Pionier der regionalen Alb-Küche. Er arbeitet vor allem mit Produkten, die hier auf der Schwäbischen Alb Tradition haben. Linsen, lokale Öle, Dinkel und Buchweizen prägen die Karte. Außerdem gibt es viele Gerichte, die man bisweilen selten findet, etwa die sauren Kutteln in Rotweinsud (€ 9,50) oder die cremige Hirnsuppe vom Alblamm (€ 9,50). Zur Hauptspeise gibt es Süßwasserfische aus der Region wie die Seckachforelle mit Spargel, Blattspinat und Dinkelkörner (€ 32) und schwäbische Klassiker wie den Zwiebelrostbraten (€ 34,80) – perfekt auf den Punkt.

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte zeigt ein klares Bekenntnis zu Württemberg und Baden, außergewöhnlich fair kalkuliert.

**ATMOSPHÄRE:** Die Stube ist ein holzvertäfeltes Original mit gemütlichem Ambiente. Die Wohlfühl-

atmosphäre entsteht jedoch vor allem durch den professionellen, herzlichen Service von Silke Windhösel und ihrem Team.

## Speyer

➤ E 22, S. 203

### Clyne

OT Altstadt, Große Greifengasse 5,  
67346 Speyer,  
Tel. 06232-100 82 85

[www.restaurant-clyne.de](http://www.restaurant-clyne.de)

Do-Sa abends geöffnet, So mittags geöffnet  
Menüs € 45-72 ☑️ 🍷

**KONZEPT:** Persönlich geführtes Restaurant mit drei Menüs, deren Umfang selbst bestimmt werden kann.

**KÜCHE:** Kreativ und mit immer neuem Twist präsentiert sich die Küche von Falk Lindhammer. Im „Menü vom Land“ mit grüner Gazpacho und Hohenloher Lammfrikadelle, im Menü „Aus dem Wasser“ mit Saltimbocca von der Eußerthaler Forelle, Zitronenhirsotto, und Safranschaum – beim vegetarischen mit einer Möhrentarte mit Estragonmayo, Terrassenkräuter und Himbeeressig.

**GETRÄNKE:** Regionale Biere von Mayer's Brauwerk und von Black Stork aus Speyer. Rund ein Dutzend offene Weine.

**ATMOSPHÄRE:** Wie der Name (sprich „klein“) schon sagt, verfügt der Raum über wenige Tische und ist mit Backsteinwand, Lichtstrahlen und Kissen gemütlich gestaltet.

**St. Martin**

➤ D 22, S. 203

**Restaurant 327** ●●

Oberts-Barrett-Str. 1, 67487 St. Martin,

Tel. 06323-94 50

www.aren327.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-33

☑️ 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

**KONZEPT:** Sehr stylisches Restaurant im Hotel Arens mitten in den Weinbergen.**KÜCHE:** Kreative Küche mit regionalen Produkten, die meisten Gerichte sind international inspiriert etwa bei den Vorspeisen Manchego mit Radieschen und Mangold (€ 14,50) oder Sardellen mit Gurke, Dill und Jalapenos (€ 16). Das Pulled Pork kommt vom St. Martiner Wildschwein, wird im Strudelteig gebacken und mit Pflaume und Navetten serviert (€ 29). Unter der Rubrik „Klassiker“ stehen Heimatgerichte wie Bratwurst, Leberknödel und Saumagen auf Kräuterrahmkraut (€ 16,50).**GETRÄNKE:** Umfangreiche Weinkarte (300 Positionen) mit ausgesuchten Pfälzer Betrieben und weiteren deutschen Topproduzenten.**ATMOSPHÄRE:** Herrliche Aussicht aus große Fensterfronten vom hoch gelegenen Haus.**St. Peter-Ording**

➤ D 2, S. 195

**Deichreiter** ●●

Zum Südstrand 11, 25826 St. Peter-Ording,

Tel. 04863-476 06 60

www.deichreiter-spo.de

Mo, Di, Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-49

☑️ 🍷 🍴 🍷

**KONZEPT:** Restaurant, Tagesbar und Café am Reitstall mit regionalen Klassikern, neu interpretiert.**KÜCHE:** Aus der Küche kommt handwerklich tadellos gemachtes Roastbeef Tonnato – Thunfisch-creme, Kapernäpfel und Salat (€ 14,50) oder eine Hummer-Cremesuppe mit Zander-Basilikum-Klößchen (€ 11,50). Saftig ist das Steinköhler Filet mit Kartoffel-Sauerkraut-Stampf und kräftiger Dijon-Senssauc (€ 26,50), ein Klassiker das Rinderfilet zum Beispiel mit Gorgonzola-Kruste und Pfeffer-Hollandaise (€ 34,50).**GETRÄNKE:** Weine von Schneider Pfaffmann aus der Pfalz mit guten Preis-Leistungs-Verhältnis (um € 20), Rote aus Italien.**ATMOSPHÄRE:** Innen modern und geradlinig gestaltet mit dunklen Samtpolstern und farbigen Kissen zur Auflockerung. Einige Hochtische mit Blick in die Reithalle. Im Sommer Strandkörbe draußen.**Salt & Silver am Meer** ●●

Zum Böhler Strand 1, 25826 St. Peter-Ording,

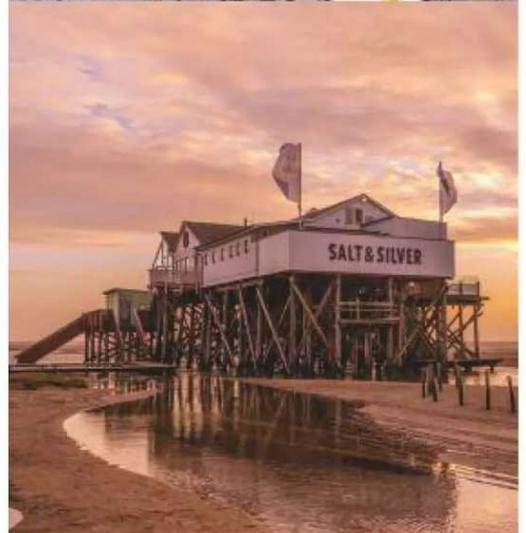
Tel. 0173-427 43 66

www.saltandsilver.de

Mo, Di, Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-29

☑️ 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**KONZEPT:** Pfahlbaurestaurant auf dem Strand von den Machern des Hamburger „Salt & Silver“ mit strikt regionaler Ausrichtung.**KÜCHE:** Frisch vom Grill kommen ganze Fische je nach Marktage, etwa Wolfsbarsch und Steinbutt**„Salt & Silver“: Signature Dish sind ganze Fische vom Grill wie Steinbutt mit Zitronen-Kapern-Butter**

# STEINENBRONN

S

– sowie Austern, mit Backensholzer Käse gratiniert (€ 6/Stück). Die kapitale Scholle aus der Pfanne mit Speckbutter ist immer schnell ausverkauft (€ 28). Fein vorweg ist das Ceviche von der hiesigen Lachsforelle mit grünem Apfel und Joghurt (€ 18,50). Die Dicke Rippe vom Holsteiner Weiderind wird mit pikanter Gochujang-Glasur serviert (€ 29,50).

**GETRÄNKE:** Ambitionierte Weinauswahl mit vielen namhaften deutschen Winzern, auch Naturweine und Raritäten, etwa aus Frankreich.

**ATMOSPHERE:** Innen ist das Ambiente des Vorgängerrestaurants weitgehend geblieben, viel Holz ohne Schnickschnack. Auf der Terrasse in acht Meter Höhe geht der Blick bis zum Horizont – einmalig. Legerer, aufmerksamer Service.

## Steinenbronn

➤ E 23, S. 203

### Wirtshaus Zum Löwen ●

Stuttgarter Str. 1, 71144 Steinenbronn,

Tel. 7157-705 45 78

www.loewen-steinenbronn.de

Mo, Do-Sa abends geöffnet,

So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 16-38



**KONZEPT:** Schwäbisches Restaurant mit À-la-carte-Angebot.

**KÜCHE:** Moderne Regionalküche unter dem Motto „Schwäbisch.Ehrlich.Echt“ mit hochwertigen Produkten von Erzeugern aus der Umgebung. Die hausgemachten Maultaschen werden mit Kartoffelsalat nach „Omas Art“ serviert (€ 18,80), die getrüffelten Kalbsfleischküchle mit Trollinger-Jus, Spätzle und Knusperzwiebeln sind eine klug verfeinerte Delikatesse (€ 24,80).

**GETRÄNKE:** Hübsche kleine Weinkarte mit Gewächsen befreundeter Winzer, überwiegend aus der Region.

**ATMOSPHERE:** Vier junge Leute mit Background in der Spitzengastronomie haben ein gutbürgerliches Traditionsgasthaus mit neuem Schwung wiederbelebt.

## Storkow

➤ E 16, S. 201

### Köllnitzer Hofküche ●●

Groß Schauener Hauptstraße 31, 15859 Storkow,  
Tel. 033678-610 84

www.koellnitz.de

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-30



**KONZEPT:** Casual Fine Dining im neu entstandenen Naturgut mit nachhaltiger Fischerei an der Groß Schauener Seenplatte südöstlich von Berlin.

À-la-carte-Angebot und „Naturgut-Menü“ (€ 34, ab zwei Personen). Auch Bootstouren, Räucherworkshops, Zimmer.

**KÜCHE:** Farm-to-table; Chefkoch Stefan Ziegenhagen setzt Vor-Ort-Produziertes auf klassischer Basis genussvoll in Szene. Etwa frische Erdbeer-Gazpacho mit Gurke, Kirschtomate, geröstetem Buchweizen und tiefrotem, regelrecht deftigem „Schinken“ vom drei Wochen gereiftem Marmorcarpfen (€ 8,50) oder Filet vom auf der Haut gebratenen Zander mit Erbsen, Radieschen, Heidelbeeren und Perlgraupenrisotto (€ 23) und auch spritziges Sauerampfer-Sorbet mit Chocolate Fudge, Baiser und Robiniensirup (€ 8).

**GETRÄNKE:** Deutsche Weine, hausgemachte Limonaden.

**ATMOSPHERE:** Bequeme Polstersessel in Petrol und Tannengrün, runde helle Holztische, große Sonnenterrasse. Mit Herzblut bei der Sache ist Gastgeberin Peggy Türk.

## Straubing

➤ D 28, S. 205

### Wirtshaus zum Geiss ●

OT Innenstadt, Theresienplatz 49,

94315 Straubing,

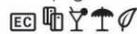
Tel. 09421-30 09 37

www.zumgeiss-straubing.de

Di-Fr abends geöffnet, Sa mittags und abends

geöffnet, So mittags geöffnet

Hauptgerichte € 13-39



**KONZEPT:** Im ältesten Gasthaus von Straubing (von 1462) werden unter der Leitung von Michaela Stöberl, Bier- und Käse-Sommelière, bayerischer Lebensstil mit guter Laune und besten Produkten verbunden.

**KÜCHE:** Die Knödel, etwa zum Schweinsbraten mit Sauerkraut und Dunkelbiersauce (€ 16,80), werden von den Köchen noch selbst abgedreht (deswegen sind sie nicht immer ganz rund), daneben gibt's Klassiker wie Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat (€ 16,90) und „Zwiebelrostbraten 2.0“



**„Wirtshaus zum Geiss“: Zur kleinen Bierverkostung passen Obazda und andere Schmankerln**

vom Flank Steak mit Bratkartoffeln, Grillgemüse und Portweinjus (€ 26,90), aber auch Pasta und Salate. Zum Abschluss darf ein Cheesecake nicht fehlen (€ 6,90).

**GETRÄNKE:** Beeindruckende Auswahl von 80-100 Bieren, darunter eine Tagesempfehlung, Bier-Cocktails und eine begleitende Bierauswahl zum Überraschungsmenü. Kleine Weinauswahl.

**ATMOSPHÄRE:** Locker und gesellig geht es zu in den vier Stuben und dem geschützten Biergarten für 120 Personen. Herzlicher Service mit engagierter Wirtin.

## Straßkirchen

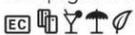
➤ D 28, S. 205

### Jedermann

Irlbacher Str. 1, 94342 Straßkirchen,  
Tel. 09424-948 04 37

www.jedermann-strasskirchen.de

Mi-Sa abends geöffnet, So mittags geöffnet  
Hauptgerichte € 13-45



**KONZEPT:** Legeres Restaurant mit regional verankerter Küche, serviert werden Menüs mit drei bis sieben Gängen, dazu gibt es Gerichte à la carte.  
**KÜCHE:** Saisonale Gerichte im Bistrostil sind im Angebot, die Speisekarte ist in Klassiker und kreative Gerichte aufgeteilt. Aus Letzterer kommen Kohlrabi-Cappuccino mit Mandel und Blumenkohl (€ 8), Limettenrisotto mit Garnelen (€ 20) und Waldmeistersorbet mit Zitronenmelisse (€ 6). Klassiker sind die Minestrone (€ 9) und das Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat (€ 22).

**GETRÄNKE:** Neben der Weinkarte mit Fokus auf deutschen Winzern gibt es verschiedene Aperitif.

**ATMOSPHÄRE:** Lässiges Ambiente, viel Holz, dazu der Wintergarten als eine schöne Erweiterung des Gastraums.

## Stühlingen

➤ E 25, S. 203

### Schwanen

OT Schwaningen, Talstr. 9,  
79780 Stühlingen,  
Tel. 07744-51 77

www.gasthaus-schwanen.de

Mo, Di, Fr, Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-33



**KONZEPT:** Seit drei Generationen im Familienbesitz, führt Familie Wekerle die klassisch-badische Tradition fort. Im Menü (€ 42-69) und à la carte.

**KÜCHE:** Markus Wekerle bleibt der Region auch bei der Auswahl der Produzenten treu und fühlt sich der Slow-Food-Bewegung verbunden. Dass er sein Handwerk beherrscht zeigen Gerichte wie Spinat-Kalbs-Maultäschle an Frühlingsalat (€ 15,50), eine feine Bouillon vom Schwarzwälder Bio-Freilandgockel mit Dinkelflädle (€ 8,50) und gegrilltes Lachsforellenfilet und Nockerl vom Bodensee-Hecht mit Spinat, hausgemachten Nudeln und Limetten-Jus (€ 29,50).

**GETRÄNKE:** Große Weinauswahl mit 180 Positionen mit Schwerpunkt auf Baden, Piemont und Burgund. Hausgemachte Brände vom Senior.

**ATMOSPHÄRE:** Innen klassischer, aufgefrischter Landhausstil. Herrlicher Biergarten unterm alten Kastanienbaum.

## Stuttgart

➤ E/F 23, S. 203

### Augustenstüble

OT West, Augustenstr. 104,  
70197 Stuttgart,  
Tel. 0711-62 12 48

www.augustenstueble.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 34-39



**KONZEPT:** Französisches Bistro mit bodenständiger Küche im Menü und à la carte. Themenmenüs zu besonderen Anlässen, etwa zur Tour de France.

**KÜCHE:** Seit vielen Jahren halten Günther und Sabine Oberkamm Kurs mit der „Cuisine bour-

geoise“, einer traditionellen Küche, die Schmorgerichte, Saucen und auch Innereien wunderbar auf die Teller bringt. Ihr Signature Gericht ist das Bœuf Bourguignon (€ 34), stilgerecht in der weißen Terrine serviert. Weitere beliebte Klassiker sind Terrine de Foie de Canard, Süßwein-Gelee, Brioche (€ 22) und Rilette und Paté vom Landschwein mit Dijon-Senf (€ 19). Seeteufel hat etwa Fenchel, Passepierre und Safran-Kartoffel-Purée als Begleitung (€ 39).

**GETRÄNKE:** Große Auswahl an Flaschenweinen (150), acht werden offen ausgeschenkt.

**ATMOSPHERE:** Gemütliches Ambiente durch viel Holz (Wandpanelee, Tische, Stühle), Kerzenlicht – hier fühlt man sich sofort wohl. In Stuttgart eine Institution mit vielen Stammgästen, unbedingt reservieren!

## Bei den Steins

OT Ost, Albert-Schäffle-Str. 6, 70186 Stuttgart, Tel. 0711-64 51 80 45

beidensteins.de

Mi-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 26-35



**KONZEPT:** Familienrestaurant mit bewusst überschaubar gehaltenem À-la-carte-Angebot, stets



„Bei den Steins“: Casual und stylish mit zeitgemäßer Küche – im Sommer lockt der große Gastgarten

auch ein veganes Gericht. Tagesmenü mit 3/5 Gängen (€ 56/75) und vegetarisches 3-Gang-Menü (€ 44).

**KÜCHE:** Hier trifft ungezwungene Kreativität auf verfeinerte Klassiker. Thunfischtatar mit Ponzu, Safrangurke, Erbsensprossen und Melone ist ein frühlingshafter Auftakt (€ 22). Ge grillter grüner Spargel mit Grünkernrisotto und Steinpilzschaum als Hauptgang (€ 26) zeigt, wie kreativ hier die vegane Option ist.

**GETRÄNKE:** Überschaubare, aber ausreichende Karte mit ordentlichen heimischen, österreichischen und italienischen Weinen.

**ATMOSPHERE:** Etwas versteckt gelegen mit modernem, hellem Interieur. Im Sommer mit schönem Gastgarten unter alten Bäumen.

## Gasthaus zur Linde

OT Möhringen, Sigmaringer Str. 49, 70567 Stuttgart, Tel. 0711-719 95 90

www.linde-stuttgart.de

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-41



**KONZEPT:** Schwäbisches Restaurant mit À-la-carte-Angebot, sowie 3/4-Gang-Menü (€ 60/70).

**KÜCHE:** Schwäbische Küche „nach Großmutter“



„Gasthaus zur Linde“: Zeitlos und gut, wie schon die Oma ihn machte – Zwiebelrostbraten mit Spätzle

Rezept“, zeitgemäß mit hochwertigen Zutaten aus der Region zubereitet. Das rosa Kalbsherz gibt es mit Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln (€ 27,90), die Kalbskutteln in Trollingersauce gesellen sich zu geschmortem Ochsenschwanz (€ 19,90), die Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat sind ein beliebter Klassiker (€ 16,90).

**GETRÄNKE:** Überschaubare, ordentliche Weinauswahl, vor allem mit guten Namen aus der Region.

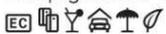
**ATMOSPHERE:** Im mit Feingefühl renovierten 300 Jahre alten Gasthaus speist man in ungezwungener, gepflegter Atmosphäre. So zeitgemäß kann schwäbische Tradition sein.

### Goldener Adler

OT Süd, Böheimstr. 38, 70178 Stuttgart,  
Tel. 179-515 42 62

www.goldener-adler-stuttgart.de

Hauptgerichte € 16-38



**KONZEPT:** Zeitloses, unkompliziertes Restaurant mit À-la-carte-Angebot

**KÜCHE:** Überaus beliebt, immer geöffnet und tatsächlich perfekt für jeden Tag mit „gut-bürgerlichem Soulfood“ wie gebackenem Ochsenschwanz mit Waldorfsalat (€ 17,50) als Vorspeise oder Kalbsnieren in Dijonsensauce (€ 21) als Hauptgang.

**GETRÄNKE:** Auf der überschaubaren, aber klug ausgewählten Weinkarte spürt man den Einfluss des benachbarten Weinhändlers und ehemaligen Spitzensommeliers Bernd Kreis.

**ATMOSPHERE:** Unprätentiöses, sehr angenehmes Restaurant. Wenn es voll ist, wird auch am Tresen serviert, im Sommer im Gastgarten.

### Knausbira Stüble

OT Hedelfingen, Heumadener Straße 15,  
70329 Stuttgart

www.knausbira-stueble.de,

Tel. 0711-42 88 05

Di-Fr mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-25  

**KONZEPT:** Weinstube mit Fokus auf schwäbischer Küche mit anspruchsvoller Weinauswahl.

**KÜCHE:** Die Karte im Stüble vereint schwäbisches Soulfood: Zur gibt es Vorspeise etwa die geschmelzte, hausgemachte Maultasche (€ 8,50)

oder ganz klassisch – die Flädlesuppe (€ 6,50). Unbedingt probieren sollte man den Kartoffelsalat, der lauwarm und mit perfektem Säurespiel auf den Tisch kommt. Auch die Hauptgänge zeigen Gasthausküche mit Niveau, zum Beispiel mit der Kalbsleber nach Berliner Art mit Äpfeln und Zwiebeln (€ 25) oder den Spinatknödel mit Parmesanschaum (€ 21).

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte ist ein Genuss für Weinfreunde. Über 90 Positionen mit bekannten Namen, vor allem aus Deutschland und Österreich, und beliebte Güter aus der Region.

**ATMOSPHERE:** Gemütliche Holzstube, im Sommer ist zudem die Terrasse geöffnet.

### Restaurant Im Künstlerhaus

OT Stuttgart-West, Reuchlinstraße 4b,  
70178 Stuttgart,

Tel. 0711-50 47 02 35

www.im-kuenstlerhaus.de

Di-Fr mittags und abends geöffnet,

Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-42



**KONZEPT:** Restaurant im Kulturzentrum mit À-la-carte-Angebot. Auch beliebter Lunch zu Schnäppchen-Preisen.

**KÜCHE:** Nirgends in Stuttgart isst man so günstig so gut: Sympathische Gourmetküche ohne viel Chichi bietet geschmorte Hühnerkeule mit Hummus und Salzzitrone (€ 18,50) oder Angusrind in Tramezzini-Hülle mit Selleriepüree (€ 32). Auch kreative und schmackhafte vegetarische Optionen.

**GETRÄNKE:** Überschaubare, aber spürbar kenntnisreich erstellte Weinkarte mit Fokus auf Südwestdeutschland, Frankreich und Italien. Auch einige gute Griechen, Kalifornier und Spanier.

**ATMOSPHERE:** Von Londoner Architekten gestaltetes Restaurant mit loungig-coolem Ambiente, im Sommer auch mit urban-idyllischem Innenhof. Freundlich-ungezwungener Service.

### Ta Os Weinbar by Lausterer

OT Innenstadt, Bärenstr. 3, 70173 Stuttgart,

Tel. 0711-24 23 80

ta-os-weinbar.de

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 10-37





„Ta Os Weinbar by Lausterer“: Gastro-Weinbar mit Plätzen am Tresen und am langen Gemeinschaftstisch

**KONZEPT:** Weinbar mit Bistroygerichten.

**KÜCHE:** Solide Bistroküche und tolle Weine. Saumagen-Carpaccio (€ 16,50) oder Kalbskuttel-suppe (€ 8,50) schmecken ebenso gut zum Wein wie der Hausklassiker Fleischküchle mit Rotweinsauce und Kartoffelsalat (€ 16,80). Wer es feiner mag, wählt Seeteufel mit Spargelrisotto und Morchelrahm (€ 36,50).

**GETRÄNKE:** Umfangreiche, internationale Weinkarte, fachkundig zusammengestellt und mit Schwerpunkten unter anderem in Deutschland und Österreich.

**ATMOSPHÄRE:** Schicke Gastro-Weinbar. Zentrales Element ist ein sich über die gesamte Länge des Gastraums streckender Gemeinschaftstisch. Es gibt aber auch eine kleine, kuschelige Kamin-ecke. Ideal für einen Imbiss beim Shopping in der City.

### Vetter. Essen & Trinken

OT Mitte, Bopserstr. 18, 70180 Stuttgart,

Tel. 0711-24 19 16

vetter.essen.trinken@gmail.com

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-38



**KONZEPT:** Einfaches Bistro-Restaurant mit saisonalem À-la-carte-Angebot.

**KÜCHE:** Schmackhafte Bistroküche zu gastfreundlichen Preisen. Das lauwarmer Blutwurstcarpaccio mit Rösti als Vorspeise ist ein Klassiker (€ 14,80), die Kalbsnierenchen mit Balsamicosauce (€ 24) sind

ebenso beliebt wie Ossobuco mit Tagliatelle (€ 25,50). Fleischlos überzeugen die Ricotta-knödel mit Spitzkohl und Pilzen (€ 23).

**GETRÄNKE:** Kleine, günstige Weinkarte mit gutem offenem Ausschank.

**ATMOSPHÄRE:** Ungezwungene Bistroatmosphäre mit blanken Holztischen, stets gut besucht und lebhaft. Im Sommer auch draußen: urban, aber doch lauschig. Unbedingt reservieren!

### Wirtshaus Garbe

OT Plieningen | Hohenheim, Filderhauptstr. 136, 70599 Stuttgart,

Tel. 0711-34 21 18 00

www.wirtshausgarbe.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 15-45



**KONZEPT:** Wirtshaus und Biergarten mit À-la-carte-Angebot und Vesper-Gerichten

**KÜCHE:** Herzhafte Wirtshausküche – zubereitet von einem Koch, der auch schon u.a. im Hotel Dolder in Zürich, in der Stuttgarter „Zirbelstube“ und im „Villino“ am Bodensee tätig war. Das große Vesperbrett (€ 32, 2 Pers.) ist ein Füllhorn bester Produkte (Galloway-Rindswurst!), die ohne Mittelgräte im Ganzen goldgelb gebratene Körschalforelle (€ 32,50) zeigt das handwerkliche Können.

**GETRÄNKE:** Überschaubare, aber mit viel Sachverstand zusammengestellte Weinauswahl, vor allem mit guten Namen aus der Region.

**ATMOSPHÄRE:** Im sorgfältig renovierten Gebäude aus 1781 trifft schwäbische Gasthausgemütlichkeit auf alpinen Hüttenflair. Toller Biergarten (mit Service) unter alten Kastanien.

**Sylt/Hörnum**

➤ D1, S. 195

**Landfein** ●

OT Hörnum, Strandweg 14, 25997 Sylt, Tel. 04651-200 32 04  
www.landfein-sylt.de  
Di-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 23-60



**KONZEPT:** Neues, legeres Bistro mit Glasfassade in ruhiger Dünenlage und international-regionaler Küche.

**KÜCHE:** Ob bei der animierenden Tageskarte (bis 17 Uhr) oder dem ambitionierterem „Abendmahl“, die Küche bietet einen Mix aus regional und international, rustikal und vegetarisch, etwa Süßkartoffelgnocchi mit würzigem Tomatenpesto (€ 23,50) oder Lammbratwurst vom Keitumer Hof mit Rahmsauerkraut (€ 18,50). Abends, zum Sunday-dinner, ist etwa der Pulpo auf Sesam-Kartoffel-Püree mit Asia-Coleslaw (€ 44) ein Highlight, gut schmecken auch feinbuttrige Seezunge oder saftige Scholle.

**GETRÄNKE:** Handverlesene deutsche Spitzenwinzer wie Korell, Manz oder Gut Hermannsberg sowie Ausgesuchtes aus Frankreich und Italien veratzen die Liebe zum Wein der Inhaber, Vater und Sohn, Jost und Roman Rossel.

**ATMOSPHÄRE:** Lässig-sommerlicher Sylt-Stil mit viel Weiß, Holztischen und gepflegter Tischkultur. Ruhige Terrasse, von Dünen umgeben.

**Sylt/Kampen**

➤ D1, S. 195

**Manne Pahl** ●

OT Kampen, Zur-Uwe-Düne 2, 25999 Sylt, Tel. 04651-425 10  
www.manne-pahl.de  
Do-Di mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 24-75



**KONZEPT:** Das Café-Restaurant mit unkompliziertem Angebot, betrieben von Pius und Sarah Regli (Vater und Tochter), hat Legendenstatus. Am Wochenende gibt's auch Frühstück.

**KÜCHE:** An den beliebten Standards ändert sich wenig: die Krabbensuppe (€ 14,90) hat ebenso ihren festen Platz auf der Karte wie das Roast-beef mit Bratkartoffeln (€ 32,50) und das Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat (€ 34,50). Burger und große Pfannkuchen gibt es auch. Wechselnde Tageskarte, dann stehen auch mal Königsberger Klopse zur Wahl.

**GETRÄNKE:** Große Weinkarte mit vielen namhaften deutschen Gütern und weiteren aus Europa.

**ATMOSPHÄRE:** Im kleinen Gastraum drinnen wurde das historische friesische Ambiente mit Decken-



„Manne Pahl“: gemütliches Separee mit Bildern von Edwin Smeenge (The Bull Man)

malerei wunderbar erhalten. Weiß gestalteter Wintergarten mit moderner Kunst, Terrassenplätze.

**Sylt/Keitum**

➤ D1, S. 195

**Sylter Manufaktur Johannes King** ●●

OT Keitum, Gurtstig 2, 25980 Sylt, Tel. 04651-967 77 90  
www.johannesking.de  
Mo-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 29-48



**KONZEPT:** Tagesbistro und Feinkost. Der ehemalige Patron und Chefkoch des Söl'ring Hofes steht mit seinem Namen und seinem regional-kreativen Stil für höchste Qualität.

**KÜCHE:** Gute Produkte von der Insel und aus Norddeutschland. Immer eine gute Wahl sind die Sylter Royal Austern (6 Stück, € 26), das Röstbrot

## SYLT/LIST

**S** mit Matjes, Radieschen und Kräutern (€ 17) ist gut belegt, Hörnumer Miesmuscheln werden auf französische Art mit Sauce Rouille & Röstbrot serviert (€ 33,50).

**GETRÄNKE:** Gute Weinauswahl plus Port und Madeira.

**ATMOSPHÄRE:** Kleines Bistro im Friesenstil mit Hockern und Hochtischen um die Kaffeebar, schöner Außenbereich.

### Sylt/List

➤ D 1, S. 195

#### Synder

OT List, Hafenstr. 2 a, 25992 Sylt,

Tel. 04651-886 76 60

www.synder-sylt.de

Mo-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 30-45

☑️🔊♿️🍷🍴🌿🏠

**KONZEPT:** Legeres Restaurant im Lister Markt mit Frühstücks-Buffet, Tages- und Abendangebot. Eigene Brauerei.

**KÜCHE:** Große Sushi-Auswahl, dazu Pizza und Fleisch-Spezialitäten vom Teppanyaki-Grill. Hier werden alle Gäste fündig. Als Vorspeisen stehen etwa Falafel, gefüllt mit Edamame (frischen Sojabohnen), Limone und Asia-Mayo (€ 8,50) zur Wahl oder ein Caesar Salat mit Croûtons, Ei und Parmesan (€ 12). Der Ferry Port Burger aus Irish Beef mit Römersalat und Chipotlemayo (€ 24) und die Pizza Mailänder mit Salami, Amore-Tomaten und Peperoni (€ 16) zählen neben den sehr



„Synder“: Das lässige Restaurant serviert beste Steaks vom Grill, Pizzas und Burger



guten Steaks zu den Signature-Gerichten des Restaurants.

**GETRÄNKE:** Hausgebräutes „WATT“-Bier aus Nordseewasser (vier Sorten), Weinauswahl mit 30 Positionen.

**ATMOSPHÄRE:** Lässiges Bistroambiente in verschiedenen Räumen, mal im industrial Style mit viel Holz und viel Glas, mal etwas verspielter. Terrasse.

### Sylt/Rantum

➤ D 1, S. 195

#### Sansibar

OT Rantum, Hörnumer Str. 80, 25980 Sylt,

Tel. 04651-96 46 46

www.sansibar.de

tgl. mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-60

☑️🔊♿️🍷🍴🌿🏠

**KONZEPT:** Der Sylt-Klassiker schlechthin – mitten in den Dünen gelegen, leger, gesellig, gute Küche, große Weinkarte. Tages- und Abendkarte.

**KÜCHE:** Klassiker, immer wieder variiert. Tagsüber stärkt das „Sansibar Spezial“ etwa Frikadellen mit Pilz-Bohnen-Gemüse und Kartoffelpüree (€ 21). Abends ein italienischer Caprese-Salat, der hier mit hauseigenem Relish und Röstbrot serviert wird (€ 21), Sushirolle mit Knusper-Gambas (€ 28). Fein ist der ganze Loup de Mer mit Ofenkartoffel und Senfsauce (€ 38).

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte listet fast 1000 Positionen, viele Champagner und das Beste aus



„Sansibar“: Die Legende in den Rantumer Dünen lebt und ist beliebt wie eh und je

Deutschland und dem Rest der Welt.

**ATMOSPHERE:** Nach wie vor der kommunikative Treffpunkt. Patron Herbert Seckler hat den Namen inzwischen mannigfach auf vielen Produkten vermarktet – das Restaurant hat nichts von seiner Anziehungskraft verloren.

## Sylt/Tinum

➤ D 1, S. 195

### Siebzehn84

OT Tinnum, Boy-Nielsen-Str. 10, 25980 Sylt, Tel. 04651-889 90

www.landhaus-stricker.de

Mo-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 26-44

☎ ☎ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

**KONZEPT:** Zweitrestaurant von Spitzenkoch Holger Bodendorf im Hotel Landhaus Stricker mit legerer Küche à la carte und im frei wählbaren Menü (4/5 Gänge, € 90/102).

**KÜCHE:** Ein feiner Einstieg in die international geprägte Küche mit vielen heimischen Produkten ist etwa die eingelegte Karotte mit marinierten Beeren, Radieschenessig-Perlen, regionaler Quinoa und Schnittlauchschaum (€ 15), die aufgeschlagene Hummersuppe hat eine Praline vom Duroc-Schwein und Wurzelgemüse als Einlage, beträufelt mit Estragonöl (€ 16). Ein Steinbeißerfilet wird

mit Kartoffel-Paprika Ragout, glasiertem Frühlingslauch und Limettenschaum (€ 28) serviert. Steakkarte

**GETRÄNKE:** Die fulminante Weinkarte mit 850 Positionen gilt für beide Restaurants, allein 150 Champagner stehen zur Wahl.

**ATMOSPHERE:** Kräftigen Farben (grüne Wände, roter Polster) und moderne Kunst bestimmen Gastraum unter dicken Holzbalken. Leger und stilvoll. Terrasse.

## Sylt/Westerland

➤ D 1, S. 195

### Bistro Stadt Hamburg

OT Westerland, Strandstr. 2, 25980 Sylt, Tel. 04651-85 80

www.hotelstadthamburg.com

Mo-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-36

☎ ☎ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

**KONZEPT:** Im farbenfroh gestalteten Zweitrestaurant des Hotels serviert Chefkoch Ulrich Person sorgfältig zubereitete geschmackvolle Gerichte mit regionalem Bezug. Täglich wechselndes Bistromenü (€ 40).

**KÜCHE:** Zu den Klassikern im Programm zählen Nordseekrabben mit Spiegelei (€ 19), Tafelspitzsülze mit Bratkartoffeln (€ 28) und Caesar Salad mit Hähnchen (€ 19,50). Als „Specials“ werden Filet-Burger mit Passionsfrucht-Mayonnaise (€ 24,50), 50 Gramm Kaviar von der Heideforelle mit Kesselchips (€ 19) und Kabeljau mit Senfsauce (€ 34) aufgetragen.

**GETRÄNKE:** Neben dem übersichtlichen Bistroangebot an Speisen und Weinen wird eine überraschend umfangreiche Karte präsentiert mit renommierten Weinen aus aller Welt.

**ATMOSPHERE:** Zum lässig und dabei gemütlich möblierten Bistro im Westerländer Traditionshaus gehört auch eine beliebte Sommerterrasse mit Blick in die Fußgängerzone.

## Tangstedt

➤ F 3, S. 195

### Alte Rader Schule

OT Rade, Rader Weg 209, 22889 Tangstedt,

Tel. 040-607 11 68

www.raderschule.de

Di-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-32



**KONZEPT:** Traditioneller Landgasthof in einer ehemaligen Schule im aufgefrischtem Stil mit schönem Garten.

**KÜCHE:** Tief in der Region verwurzelt, kommen die Produkte von den umliegenden Wiesen (Rind), frei laufende Hühner (Eier) und Wäldern (Wild) auf den Tisch. Im Sommer gibt es Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan (€ 16) und ein Pfifferlingssüppchen (€ 9), Hamburger Pannfisch mit Senfsauce, Bratkartoffeln vom Hof Trau und „Omas Gurkenrahmsalat“ (€ 27), das Fleisch fürs Rumpsteak liefert die Bioschlachtere Fricke (€ 38).

**GETRÄNKE:** Die Weinkarte hat einen deutschen Schwerpunkt mit vielen Großen Gewächsen.

**ATMOSPHÄRE:** Drinnen gemütlicher Landhausstil mit Kamin, draußen große Terrassen und ein großer Garten. Beliebt für Familienfeiern.

## Gutsküche Wulksfelde ●●

Wulksfelder Damm 15-17,

22889 Tangstedt,

Tel. 040-64 41 94 41

www.gutskueche.de

Di-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 12-38



**KONZEPT:** Matthias Gfrörer hat mit seiner kreativen Gemüseküche (Fisch und Fleisch gibt es separat) mit den besten Produkten der Saison vom angeschlossenen Biolandhof Gut Wulksfelde einen ganz eigenen, sehr nachhaltigen Stil entwickelt.

**KÜCHE:** Der umtriebige Koch entwickelt sich und sein Restaurant immer weiter – mit vielen Events, der räumlichen Erweiterung mit Deli, Eisbude und Tier-Erlebnisbereich. Im großen Restaurant mit offener Küche kommen etwa der hausgemachte Mozzarella als Caprese-Salat (mit Tomaten und Basilikum) auf die Tische (€ 12/24) bretonische Artischocke mit dreierlei Dips (€ 23) und Niçoise à la carte mit Röstkartoffelstäben und Oliventapenade (€14/26).

**GETRÄNKE:** Auf der Weinkarte finden sich rund 200 Flaschen, viele von biozertifizierten Winzern.

**ATMOSPHÄRE:** Im großen, lichten Restaurant verteilen sich die Gäste an Holztischen und umlaufenden Bänken im Raum. Viele Stammgäste, beliebt für Feiern. Sommerterrasse.

## Tegernsee

➤ C 30, S. 204

### Clubhaus Bachmair Weissach ●●

Hauptstr. 45, 83684 Tegernsee,

Tel. 08022-27 83 93

www.clubhaus-tegernsee.com

Mo, Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-60



**KONZEPT:** Der schicke Pavillon am Seeufer gehört zum Hotel Bachmair Weissach.

**KÜCHE:** Das junge Team steht für aus Tel Aviv inspirierte Levante-Küche, deren bunte Teller zum Teilen gedacht sind. Vorneweg gut abgeschmeckte Mezze von Hummus bis Baba Gannoush (€ 19) oder Kabeljau-Ceviche mit Kokos und Granatapfel (€ 22). Vom Jospier-Grill kommen saftiger Black Cod oder Maishendibrust (€ 24/21), dazu wählt man als Beilagen wilden Brokkoli mit Haselnüssen oder Tabouleh mit Minze und Pistazie (€ 8/6).

**GETRÄNKE:** Kleine, gut bestückte Weinkarte und inspirierte Drinks.

**KONZEPT:** In-Treff mit Seeterrasse, lichthem Ambiente und Designertapeten. Sehr freundlicher junger Service.



„Clubhaus Bachmair Weissach“: schönster Platz für einen Aperitif ist die Terrasse direkt über dem See



„Gasthof Alt Sieseby“: Antiquitäten und moderne Accessoires prägen den liebevoll gestalteten Gastraum

## Thumby

➤ F 2, S. 195

### Alt Sieseby von 1867

OT Sieseby, Dorfstr. 24, 24351 Thumby,  
Tel. 04352-956 99 33

gasthof-alt-sieseby.de

Di abends geöffnet,

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 27-36



**KONZEPT:** Sehr persönlich geführtes Haus von Maria von Randow, die 2017 nach aufwendiger Restaurierung ihr Herzensprojekt verwirklichte. À la carte und im „Lieblingsmenü“ (2/3 Gänge, € 38/47).

**KÜCHE:** Regional sind die Zutaten von Produzenten aus der Umgebung, saisonal mit internationalen Einsprengseln die Gerichte – etwa der Fischpott mit Ostseefischen im Butterkrebssud (€ 10,50/28,50), beliebt sind die Schmankerl für eine oder zwei Personen – fünf Vorspeisen mit Gemüse der Saison, Hülsenfrüchten und Kieler Sprotten (€ 13,50/26,50). Feines Siesebyer Wildgulasch mit blauen Quetschkartoffeln.

**GETRÄNKE:** Deutsch-französische Weinkarte mit vielen guten Namen, neun im Offenausschank ab € 7/0,2 l).

**ATMOSPHÄRE:** Der liebevoll renovierte und mit vielen alten, restaurierten Möbeln ausgestattete Gastraum verströmt gemütliches, ländliches Flair.

Fünf hochwertige Zimmer für einen längeren Aufenthalt in der Schleiregion.

## Tübingen

➤ E 23, S. 203

### Gasthaus Hirsch

OT Kilchberg, Closenweg 4, 72072 Tübingen,  
Tel. 07071-724 43

www.hirsch-kilchberg.com

Di, Mi, Sa abends geöffnet, Do mittags geöffnet,

Fr mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 20-38



**KONZEPT:** Modernes Gasthaus mit einer Mischung aus Klassikern und kreativer Küche.

**KÜCHE:** Das junge Team um Roman Lewandowski hat Spaß an neuen Ideen wie dem Salat mit Champagnerdressing (€ 6,50), ohne dabei die Favoriten der Gäste zu vergessen. Im Hauptgang wird das Wiener Schnitzel hier mit getrüffeltem Parmesan-Pommes (€ 22,50) serviert. Der Rinderrücken kommt mit Macaire-Kartoffeln, Gremolata und Pfifferlingen (€ 36,50). Die Teller sind mit viel Liebe zum Detail angerichtet.

**GETRÄNKE:** Bodenständige Mischung aus lokalen Bieren und einer kleinen Auswahl von Weinen.

**ATMOSPHÄRE:** Das ehemalige Dorfgasthaus im Tübinger Stadtteil Kilchberg versprüht neues Leben. Das liegt vor allem an der herzlichen Gastgeberin Sandra Kunzmann.

## Gaststätte Stern 1881

OT Innenstadt, Lange Gasse 4, 72070 Tübingen,  
Tel. 07071-920 43 06

www.stern-tuebingen.de

Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 16-40



**KONZEPT:** Italienisches Restaurant mit wöchentlich wechselnder Karte und authentischen Gerichten der Landesküche

**KÜCHE:** Bruno Gallo beherrscht beides: italienische Klassiker der „cucina povera“ (Armeleuteküche), die einfach anmuten, aber sehr gut gemacht sind wie die cremige, tiefgründige Pasta e Fagioli (€ 19,70). Daneben serviert er auch französischen Schalentiere wie bretonische Austern (3 Stück, € 11,80) oder „Escargots à l'Alsacienne“ (Schnecken in Kräuterbutter; € 12,80). Gerade die Fischgerichte sind zu empfehlen: Der Loup de Mer kommt als Filet vom Grill mit Gemüse des Tages und Kartoffeln (€ 32).

**GETRÄNKE:** Übersichtliche Getränkekarte mit vorwiegend italienischen Weinen.

**ATMOSPHÄRE:** Hier sitzt man in einem Gastraum mit gemütlichem Ambiente. Im Sommer ist der geschützte Innenhof geöffnet.

## Hofgut Rosenau

OT Nordstadt, Rosenau 15, 72076 Tübingen,  
Tel. 07071-688 66

www.hofgutrosenau-tuebingen.de

Do-Mo mittags und abends geöffnet



„Hofgut Rosenau“: gelungene Kombination – Kalbsfilet im Pancettamantel mit Nussbutterschaum

**KONZEPT:** Gehobene, moderne Küche in klassischem Ambiente.

**KÜCHE:** Die Karte im Hofgut ist kurz und fokussiert: drei Vorspeisen, zwei Suppen, drei Hauptspeisen. Der Spitzkohlsalat mit Kimchi-Gazpacho (€ 14) ist ein frischer Start mit angenehmem Säurespiel. Das confierte Filet vom Heilbutt (€ 34) wird mit frischen Erbsen, Kohlrabi und Topinambur serviert und ist dabei außerordentlich zart und gekonnt zubereitet. Empfehlenswert ist auch das wöchentlich wechselnde Mittagsmenü aus zwei Gängen.

**GETRÄNKE:** Kleine, aber gute Weinauswahl renommierter Betriebe aus Baden-Württemberg.

**ATMOSPHÄRE:** Das Hofgut Rosenau ist ein besonderer Ort – in exponierter Lage außerhalb der Stadt. Insbesondere die lauschige Gartenterrasse sorgt augenblicklich für ein Gefühl von Kurzurlaub.

## Liquid Kelter

OT Innenstadt, Schmiedtorstr. 17,  
72070 Tübingen,

Tel. 07071-55 11 96

www.liquid-kelter.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-42



**KONZEPT:** Modernes Restaurant mit zeitgemäßer Küche. Wechselnde musikalische und künstlerische Events.

**KÜCHE:** Das Küchenteam der „Kelter“ setzt auf europäische Crossover-Cuisine. Zur Vorspeise kommt eine mit Ricotta gefüllte Zucchini-Blüte (€ 12), die auf einem Tomatenspiegel angerichtet wird. Im Hauptgang gibt es Brennnesselgnocchi mit Parmesanschaum und Wildkräutern (€ 18), doch auch Fleischfans kommen mit Gerichten wie dem Rinderfilet mit Pfifferlingen und Jus (€ 45) auf ihre Kosten.

**KONZEPT:** Die „Liquid Kelter“ ist gleichzeitig eine Bar, so ist insbesondere die Cocktailkarte ein Genuss. Daneben gibt es eine kleine, feine Weinauswahl.

**ATMOSPHÄRE:** Das Restaurant befindet sich in einem historischen, modern renovierten Gebäude, das durch seine Offenheit und den hohen Raum ein sehr entspanntes Ambiente hat. Der Barbereich eignet sich perfekt zum Ein- und Ausklang des Abends.

**Schranners Waldhorn** ●●

OT Bebenhausen, Schönbuchstr. 49,  
72074 Tübingen,  
Tel. 07071-612 70

www.schranners-waldhorn.de

Mi-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 32-39



**KONZEPT:** Gehobenes, bürgerliches Restaurant mit Menükonzept und à la carte. Gourmetmenü (4/5 Gänge € 85/95), Wirtshaus-Menü (4-5 Gänge € 69/79), Vegetarisches Menü (4 Gänge € 69). Wochentags mittags Lunchmenü.

**KÜCHE:** Zum Start kommt ein offener Raviolo mit cremig zubereiteter Pilzauswahl - ein schöner saisonaler Start. Andreas Schraner versteht sich auf schwäbische Klassiker wie den Gaisburger Marsch, der als Zwischengang kommt. Besonders beeindruckend sind seine nichtschwäbischen Kreationen wie der gebratene Seeteufel mit Artischocken, das zitronige Säurespiel der Artischockencreme setzt den Fisch wunderbar in Szene.

**GETRÄNKE:** Überschaubare, mit guten Namen wohl sortierte Weinauswahl mit Schwerpunkt auf Württemberg und Baden.

**ATMOSPHÄRE:** Idyllisch beim Kloster Bebenhausen gelegenes Traditionshaus mit elegantem Stubenambiente. Familiäre Atmosphäre mit vielen Stammgästen.

**Überlingen**

➤ E 25, S. 203

**Bürgerbräu** ●●

Aufkircher Str. 20, 88662 Überlingen,  
Tel. 171-143 27 79

www.bb-ueb.de

Mo-Mi, Fr-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 16-32



**KONZEPT:** Hinter traditionellem Fachwerk bringt ein junges Küchenteam um Simon Metzler zeitgemäße deutsche Küche auf die Teller. Hausgemachtes zum Mitnehmen und im Onlineshop.

**KÜCHE:** Die Bandbreite ist groß – angefangen bei den vielen Tapas wie kalter Braten vom Rind mit Chimichurri oder eingelegte Dorade mit Passionsfrucht-Curry-Schaum (alle € 9,90) über Zwiebelrostbraten mit Kartoffelgratin, glaciertem Gemüse und Spätburgundersauce (€ 32,90) bis zum pflanzlichen „Speisekammer-Burger“ mit Kraut-

salat, gegrilltem Gemüse und Pommes (€ 21,90) oder dem Welsfilet mit Blattsalaten, Kartoffel-, Gurken- und Karottensalat (€ 22,90). Origineller „Check Out“ mit Schokoladenmousse, Haselnuss-Schnaps und Espresso (€ 11,90).

**GETRÄNKE:** 50 Positionen auf der Weinkarte und dazu 12 im offenen Ausschank.

**ATMOSPHÄRE:** In dem traditionsreichen Haus mit geschmackvoll-modernem Gastraum weht ein frischer Wind. Gastgeberin Katja Metzler sorgt für entspannte Stimmung.

**Uttenreuth**

➤ B 26, S. 204

**Hotel & Restaurant „Schwarzer Adler“ Uttenreuth** ●●

Marloffsteiner Str. 15-17, 91080 Uttenreuth,  
Tel. 09131-908 22 70

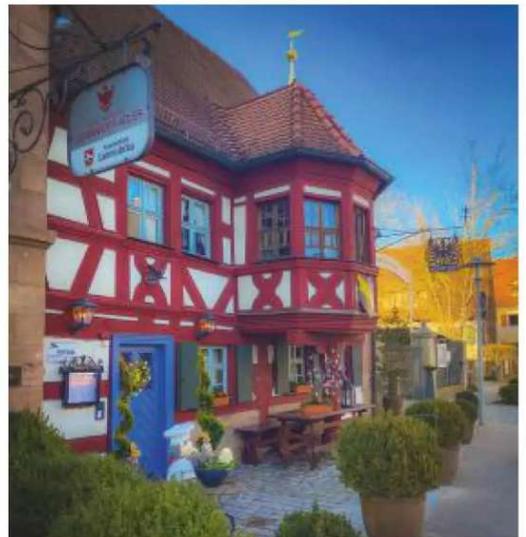
www.schwarzer-adler-uttenreuth.de

Do-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 15-35



**KONZEPT:** Klassisches Dining in eleganter Fachwerkbehaglichkeit.

**KÜCHE:** Sonntags gerne fränkisch mit traditionellen Hochgenüssen wie röschem Schäufele mit Kloß in Dunkelbiersoße (€ 14,90). Ansonsten blickt Küchenchefin Wadjia Salik weit über den Tellerrand. Kabeljau Loin, in Olivenöl pochiert, wird von Kamillenfond parfümiert und mit frittiertem Ei serviert (€ 25), zartes Supreme von der Maispoularde kommt mit würziger Emmentaler-



„Schwarzer Adler“: Im schönen Fachwerkhaus stehen fränkische und internationale Gerichte auf der Karte

Creme, Quinoa-Pops und Pilzen (€ 23).

**GETRÄNKE:** Deutsche, italienische und französische Weine, viele glasweise. Regionale Biere.

**ATMOSPHERE:** Fränkische Gemütlichkeit in ihrer schönsten Form und stets liebevoll dekoriert. Hübsche Gartenterrasse.

## Velburg

➤ B 27, S. 204

### Winkler Bräu

OT Lengenfeld, St.-Martin-Str. 6, 92355 Velburg, Tel. 09182-170

www.winkler-braeu.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-34



**KONZEPT:** Geradlinige Schmankerl im modernisierten historischen Gutshof.

**KÜCHE:** Die Region liefert beste Produkte für vorzügliche Kompositionen.

Wiener Schnitzel (€ 24,90) wird, wie es sich gehört, in Butter gebraten. Wer Wild liebt, wird mit zartem Geschmortem vom Reh mit Wacholderrahmsauce und Serviettenknödeln (€ 24,90) richtig glücklich. Lieber mediterran? Wie wär's mit gegrilltem Saibling (€ 27,90), den Fregola-sarda-Pasta und Basilikumpesto vortrefflich begleiten?

**GETRÄNKE:** Hausgebraute Biere mit Spezialitäten wie in Bourbon- oder Sherryfässern gereiftem Bock. Breit sortierter Weinkeller.

**ATMOSPHERE:** Landhauseleganz mit gemütlichen Stuben, Patio-Wintergarten, stimmungsvoller Biergarten.

## Vogtsburg im Kaiserstuhl

➤ D 24, S. 203

### Köpfers Steinbuck

OT Bischoffingen, Steinbuckstraße 20, 79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,

Tel. 07662-949 46 50

www.koepfers-steinbuck.de/restaurant

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-49



**KONZEPT:** Moderne Produktküche aus regionalen Zutaten, die geographische Nähe zu Frankreich spiegelt sich auf dem Teller wider. Menüs (vier Gänge 84, vegetarisch: € 54) und à la carte.

**KÜCHE:** Stefan Köpfer versorgt mittags die Bundesliga-Fußballer des SC Freiburg und wird auch

von den Veganern im Team gelobt. Französisch grundiert und regional verwurzelt kocht er im eigenen Gasthof: Dann gibt es badische Kalbskutteln in Champagnersauce mit Rahm und Schnittlauch (€ 16), weißen Wildfang-Heilbutt mit Pernod-Sauce, Kapern, Fenchel und Quark-Gnocchi (€ 34) oder Ravioli mit Spargel, Ricotta und Parmesan (€ 24).

**GETRÄNKE:** 150 Weine aus Kaiserstuhl und Markgräfler Land, 100 weitere aus dem Rest der Welt.

**ATMOSPHERE:** Kaiserstuhl-Panorama mit Lößbergen, Reben und bestem Wetter am wärmsten Landstrich der Republik. Im Sommer wird das Abendessen so zum Wellness-Urlaub.

### Winzerhaus Rebstock

OT Oberbergen, Badbergstr. 22, 79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl,

Tel. 07662-93 30 11

www.franz-keller.de

Mi nur abends geöffnet,

Do-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-28



**KONZEPT:** Das 200 Jahre alte Wirtshaus mitten im Kaiserstuhl gehört zum Weingut Franz Keller. Ge-



„Winzerhaus Rebstock“: In den gemütlichen Stuben kommt vom „Vom Einfachen das Beste“ auf den Tisch

nussdemokratischer Hort mit kleinem Menü und umfangreicher Auswahl.

**KÜCHE:** Badisch-elsässische Küche nach dem Motto „Vom Einfachen das Beste“, wie Fritz Kellers Mutter Irma sie ihm serviert habe: Flammkuchen (ab € 11), gebeizte lokale Lachsforelle (€ 19), Kalb-Cordon Bleu, gefüllt mit Munster-Käse und Metzger-Schinken (€ 29). Dass es auch Pommes frites gibt, zeigt, dass jeglicher Dünkel fehlt.

**GETRÄNKE:** Viele eigene Weine glas- und flaschenweise, stattliche Europa-Weinkarte mit badi-schem und deutschem Schwerpunkt in trinkfreudiger Kalkulation.

**ATMOSPHERE:** Gemütliche Stuben mit viel Holz und einladender Innenhof mit sommers willkommenem Schatten schätzen die Dorfbewohner ebenso wie Wanderer und Urlauber.

**Wachenheim**

➤ D 21, S. 203

**Hambels** ●●

Bahnhofstraße 17,  
67157 Wachenheim,  
Tel. 06322-956 33 40  
www.hambel.de  
Di, Mi mittags geöffnet,



„Hambels“: der „Pfälzer Teller“ mit Saumagen, Leberknödel und Bratwurst auf Rieslingkraut

Do-Sa mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 12-26

☒ ☒ M \* I ☒

**KONZEPT:** Restaurant der vielfach ausgezeichneten Metzgerei Hambel, die für ihren Saumagen berühmt ist.

**KÜCHE:** Hier steht natürlich der Saumagen im Mittelpunkt, etwa mit dem „Saumagen-Rondell“ für zwei, das vier verschiedene Saumagen-Zubereitungen bietet (€ 33). Küchenchef Thomas Siegle verarbeitet diese Pfälzer Spezialität auch als Füllung für Cannelloni auf Rahmkraut, mit Crème-fraîche und Käse gratiniert (€ 14,50) oder als Carpaccio mit Estragondressing und Rösti (€ 10,90). Steak, ein Fischgericht und zwei kleine Gerichte für Vegetarier.

**GETRÄNKE:** Kleine regional orientierte Weinauswahl zu äußerst gastfreundlichen Preisen (ab € 4/0,25 l).

**ATMOSPHERE:** Moderner Bistrostil im Fachwerkhaus – schöne Einkehr.

**Wackersberg**

➤ B 30, S. 204

**Tölzer Schießstätte** ●●

Kiefersau 138, 83646 Wackersberg,  
Tel. 08041-35 45  
www.michaela-hager.de

Di, Mi, Fr, Sa mittags und abends geöffnet,  
So mittags geöffnet  
Hauptgerichte € 14-39

☒ M \* I ☒

**KONZEPT:** Heimatverbundenes Restaurant der auch durchs Fernsehen („Wir in Bayern“) bekannten Köchin Michaela Hager. À la carte und im kleinen Menü (€ 42).

**KÜCHE:** Kleine Karte mit Gerichten der Alpenregion und leichten mediterranen Anleihen, etwa gebratenes Steinbeißerfilet auf Tomaten-Zucchini-ragout, Oliven-Gremolata und Petersilienkartoffeln (€ 27,90) oder Tafelspitz vom Simmentaler Rind aus der Region mit Kren und Rahmwirsing (€ 23,80). Zum Abschluss Topfenknödel mit hausgemachtem Sauerrahmeis (€ 12,50).

**GETRÄNKE:** Kleine Weinauswahl mit Südtiroler Schwerpunkt.

**ATMOSPHERE:** Der Gastraum ist traditionell geblieben, mit einem dicken Kachelofen in der Mitte. Vor dem Haus sitzt man im Sommer auf Holzbänken.



„Landhaus Tanner“: beste regionale Produkte, tadellos zubereitet – Lachsforelle, Perlemmer-Risotto, Pffiferlinge

## Waging am See

➤ D 29, S. 205

### Landhaus Tanner

OT Aglassing, Aglassing 1,  
83329 Waging am See,  
Tel. 08681-697 50

[www.landhaustanner.de](http://www.landhaustanner.de)

Mo abends geöffnet,

Di-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 14-42



**KONZEPT:** Inhabergeführtes Restaurant im gleichnamigen modernen Hotel. Nachhaltige, Slow-Food-orientierte Küche à la carte und im Menü.

**KÜCHE:** Franz Tanner schätzt die Gerichte der Alpen und hebt sie auf ein neues Niveau. Er arbeitet eng mit regionalen Produzenten zusammen (Rindfleisch von der Metzgerei Heilmaier in Waging, Fisch von einer Zucht in Taching), vieles ist Bio. Chiemsee-Renken-Matjes gibt es mit Rahmgurken und Kartoffelknusper (€ 18,50), vegan ist der Ofenpaprika und Aubergine mit Perlemmer (Getreide, wie Graupen), Wiesenkräuterpesto, Pffiferlingen und Gondino (veganem Parmesan; € 19,50). Ragout vom Tauern Hirsch mit kalt gerührten Preiselbeeren und Serviettenknödel (€ 25).

**GETRÄNKE:** Das Hofbräuhaus in Traunstein liefert das Bier, 80 Positionen auf der Weinkarte, neun per Glas.

**ATMOSPHÄRE:** Im zeitgemäß designten Haus wurde auch die Gaststube neu gestaltet und dabei his-

torische Elemente wie der alte Ofen, Tische und Stühle sowie Jagdgeweihе geschmackvoll integriert. Die Lage am und der Ausblick auf den See ist einmalig.

## Waiblingen

➤ F 23, S. 203

### Brunnenstuben

OT Beinstein, Quellenstr. 14, 71334 Waiblingen,  
Tel. 07151-944 12 27

[www.brunnenstuben.de](http://www.brunnenstuben.de)

Mi-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-49



**KONZEPT:** Klassisch-bürgerliches Restaurant mit drei Menüs, alle Gänge gibt es auch einzeln: Brunnenstubenmenü (5 Gänge € 88), vegetarisches Menü (4 Gänge € 58) und schwäbisches Menü (4 Gänge € 63).

**KÜCHE:** Überaus solide und nicht nur bei Schwaben beliebte verfeinerte bürgerliche Gastronomie zu vernünftigen Preisen. Die feinsäuerliche Suppe von Kalbskutteln und Zunge ist mit Spargel verfeinert (€ 9), die Keule vom Maibock kommt sowohl rosa gebraten als auch geschmort sowie mit leckeren Spinatknöpfle auf den Teller (€ 34).

**GETRÄNKE:** Angemessene Weinauswahl mit Fokus auf die Region.

**ATMOSPHÄRE:** Vom unspektakulären Ambiente sollte man sich nicht täuschen lassen. Hier kocht man mit Anspruch!

**Waldeck**

➤ E 13, S. 199

**Strandhaus No. 12** 

Ederseerandstr. 8, 34513 Waldeck,  
Tel. 05623-56 76

www.strandhaus12.de

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 17-31



**KONZEPT:** Am idyllischen Edersee gelegen mit fünf Zimmern im Hampton-Stil, Lounge und Restaurant. Mit À-la-carte-Gerichten und als saisonales Menü.

**KÜCHE:** Beliebte Klassiker mit mediterranem Twist stehen hier auf der Karte. Chorizo auf Paprika mit



„Strandhaus No. 12“: Das Fleisch für die saisonal ausgerichteten Teller liefert ein Biometzger

Pilzragout, Süßkartoffel-Schnitzen und Zitronen-Aioli etwa (€ 15,90). Die Forelle aus dem Edersee kommt mit Zucchini, Tomate, Pfifferlingen, Pesto und kleinen Kartoffeln auf den Tisch (€ 23). Das Fleisch liefert ein Biometzger aus der Region.

**GETRÄNKE:** Gute Weinkarte mit Gütern aus Deutschland, Italien, Frankreich und Übersee. Klassiker des Hauses kommen von Fitz-Ritter (Pfalz) und aus dem Hause Adelseck.

**ATMOSPHÄRE:** Das schicke Haus steht direkt am See und von innen und draußen auf der Terrasse einen herrlichen Blick auf das Wasser. Wird gern für Feiern gebucht.

**Waldkirch**

➤ D 24, S. 203

**Zum Storchen**  

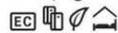
Lange Str. 24, 79183 Waldkirch,

Tel. 07681-474 95 90

zum-storchen-waldkirch.de

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 23-40



**KONZEPT:** Modern eingerichtetes Haus mit Restaurant und Hotelbetrieb.

**KÜCHE:** Mediterrane Küche: gegrillter Seeteufel und Oktopus mit Fenchel, Oliven und Zitronensauce (€ 38), Ricotta-Cannelloni mit Pfifferlingen und Lauch (€ 25), Kaninchenkeule in Rotwein geschmort mit Tomatenpolenta und Bohnencassoulet (€ 31). Menüs auch als vegetarische Version.

**GETRÄNKE:** Übersichtliche, aber fair kalkulierte Weinkarte.

**ATMOSPHÄRE:** Beige- und Mahagonitöne im Gastraum mit hübscher Wand aus steinernem Gemäuer. Im Außenbereich viel Platz auf Bänken und Terrasse.

**Walluf**

➤ D 15, S. 199

**Zur Schlupp**  

Hauptstr. 25, 65396 Walluf,

Tel. 06123-726 38

www.gasthauszurschlupp.de

Mo, Fr-So abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-38



**KONZEPT:** Jung gebliebener, bodenständiger Familienbetrieb mit zwei gemütlichen Gaststuben hinter einladender Fassade mit hellblauen Fensterläden.

**KÜCHE:** Geschmackvolle Aromenküche, sowohl in der Region verwurzelt als auch von der Welt inspiriert. Vorab Wolfsbarsch mit Blumenkohlpüree, Trüffelbutter und Spitzpaprika (€ 16). Mediterran begleitet wird der Tintenfisch von Garnele, Zucchini, Paprika, Knoblauch und Olivenöl (€ 30). Gästefavoriten sind die Kalbsrückenröllchen mit Kochschinken, Zitronenspaghetti und Frühlingsschlauch (€ 34).

**GETRÄNKE:** Rund 100 Positionen mit Schwerpunkt Rheingauer Riesling und Spätburgunder.

**ATMOSPHÄRE:** In den beiden gemütlichen, holzvertäfelten Stuben mit blauen Akzenten bieten Isabelle und Michael Ehrhardt herzliche Gastlichkeit und lockere Atmosphäre mit persönlichem Service. Begrünter Innenhof mit malerischer Bruchsteinmauer.



„Kleines Meer“: Jakobsmuschel und Flusskrebse im eleganten Restaurant mit Blick auf die Müritz

### Waltrop

➤ C 13, S. 198

#### Gasthaus Stromberg

Dortmunder Str. 5, 45731 Waltrop,  
Tel. 02309-42 28

[www.gasthaus-stromberg.de](http://www.gasthaus-stromberg.de)

Di-Fr abends geöffnet,

Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 12-38



**KONZEPT:** Moderner Gasthof in Citylage. Fünfgängiges Menü (€ 52) und à la carte.

**KÜCHE:** Das junge Team steht für eine undogmatische Spaß-Küche, von gutbürgerlich bis weltläufig. Gerne mit regionalen Produkten. Da sind die veganen Sushi (€ 16) kein Zugeständnis an den Zeitgeist, sondern schmecken als frisches, leichtes Vergnügen auch Gästen, die sich anschließend über eine geschmorte, herrlich mürbe Rinderschulter mit Trüffelrahm (€ 30) in üppiger Portionierung freuen. Oder über den Nordsee-Burger (€ 18) mit gebackenen Matjesfilets.

**GETRÄNKE:** Europäische Weinkarte, Weißweine stammen vorwiegend aus Deutschland.

**ATMOSPHERE:** Liebenswürdiger Service und familiäre Stimmung im schmucken Fachwerkhaus.

### Waren (Müritz)

➤ C 9, S. 196

#### Kleines Meer

OT Innenstadt, Alter Markt 7,  
17192 Waren (Müritz),  
Tel. 03991-64 80

[www.restaurant-kleinesmeer.de](http://www.restaurant-kleinesmeer.de)

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 28-39



**KONZEPT:** Hotelrestaurant im idyllisch zwischen Altstadt und Müritz gelegenen Haus. Themenabende „Genussmomente“.

**KÜCHE:** Küchenchef Sebastian Hartwig setzt auf regionale Produzenten für Wild aus den umliegenden Wäldern, Fisch von den Müritzfischern und heimischen Käse für seine Gerichte. Vorweg etwa Rindercarpaccio mit Balsamico von der Manufaktur Löwenzahn mit Rucola, Parmesan und gebackene Kapern (€ 18,90). Der Bodden-Zander aus der Ostsee kommt mit Weißweinsauce, glasierten Karotten und Kartoffelpüree (€ 28).

**GETRÄNKE:** Gute Weinauswahl mit vielen guten Namen aus deutschen Regionen, auch Sachsen und Saale-Unstrut sind natürlich vertreten. Alkoholfreie Priseccos von Jörg Geiger

**ATMOSPHERE:** Hochlehnlige Korbstühle, blanke Holztische und große Fenster lassen den Raum freundlich und entspannt wirken. Schöne Terrasse mit Müritzblick.

### Wasserliesch

➤ B 21, S. 202

#### Scheid's Hotel Restaurant

Reinigerstraße 48, 54332 Wasserliesch,  
Tel. 06501-920 97 92

[www.scheids-wasserliesch.de/scheids](http://www.scheids-wasserliesch.de/scheids)

Mi-Sa abends geöffnet,

So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-35



**KONZEPT:** Familiengeführtes Hotelrestaurant mit saisonaler Küche, inspiriert von Frankreich und Italien.

**KÜCHE:** Regionale Produkte werden kreativ und handwerklich tadellos serviert – hier versteht man sich aufs Würzen. In der Saison kommt zur zarten Rinderzunge ein Spargelsalat mit Schnittlauchvinaigrette (€ 17,50), hauchdünn und hocharomatisch sind die Kaninchenravioli mit Waldpilzen und Kohlrabi (€ 23,80). Auf der handgeschriebenen Tafel stehen die Fischgerichte wie Dorade mit Risotto.

**GETRÄNKE:** Direkt an der Mosel gelegen, stehen die Weine der Region im Mittelpunkt.

**ATMOSPHÄRE:** Versierter Service im modernen Restaurant durch Patronin Birgit Scheid. Im Sommer wird im großen Innenhof eingedeckt. Viele Stammgäste.

## Weinheim

➤ E 21/22, S. 203

### Bistronauten

Kopernikusstr. 43, 69469 Weinheim,  
Tel. 06201-846 18 56  
www.bistronauten.de

Di-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 17-24



**KONZEPT:** Regionales Menü (€ 53) in vier Gängen: Suppe, Salat, Hauptgericht plus Dessert oder Käse. Auf den Tisch kommt, was auf der Tafel steht.

**KÜCHE:** Die Karte und die Zubereitung (im Winter stehen Schmorgerichte im Mittelpunkt) wechseln mit der Saison, die Produkte kommen von kleinen Betrieben aus der Region. Auf eine Fenchelsuppe folgt der Bistrosalat, danach etwa ein Freilandhuhn mit Olivenstampf und Zucchini oder Lachsforelle mit Gurken und Speck oder Pariser Gnocchi mit Erbsen und Artischocken. Zum Abschluss Rohmilchkäse oder Milchreis, Kirsche und Schokolade.

**GETRÄNKE:** Viele Winzer aus der Region sind hier vertreten.

**KONZEPT:** Rohe Backsteinwände, blanke Holztische und eine offene Küche. Entspannte, kommunikative Stimmung. Das beliebte Restaurant feierte 2023 10-jähriges Jubiläum.

## Weissenhaus

➤ A 7, S. 196

### Bootshaus Weissenhaus

Parkallee 1, 23758 Weissenhaus,  
Tel. 04382-92 62 35 02  
www.weissenhaus.de

Mo-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 25-60



**KONZEPT:** Das mediterrane Restaurant am Naturstrand der Ostsee gehört zum exklusiven Resort Weissenhaus.

**KÜCHE:** Im Fokus stehen regionale Produkte örtlicher Erzeuger, wo möglich aus Bio-Anbau, die bildschön angerichtet werden. Zum Lunch bietet sich die Gelegenheit, die ambitionierte Küche kennenzulernen und die wunderschöne Aussicht zu genießen. Etwa beim Baby-Spinatsalat mit Kalamata-Oliven, Äpfeln „von unserer Plantage“, Friesisch-Blue-Blauschimmelkäse und hausgemachtem Knoblauchdressing (€ 20) oder dem „Fischpotpourri“ mit gegrillter Fisch, Muscheln, Gambas, Tomatensugo und Koblauchbaguette. Abends wird es hochpreisiger.

**GETRÄNKE:** Etwa 100 Weine mit Schwerpunkt Riesling stehen zur Auswahl. Rund zwanzig werden offen ausgeschenkt.

**ATMOSPHÄRE:** Die schönsten Plätze sind immer Sommer auf der überdachten Terrasse mit herrlichen Blick aufs Meer. Die Aussicht hat man aber auch von drinnen, dafür sorgen Panoramafenster. Rechtzeitige Reservierung erforderlich!

## Werder

➤ C 16, S. 200

### fritz am markt

Baderstr. 19, 14542 Werder,  
Tel. 03327-731 76 70  
www.meinwerder-hotel.de

Mi-Fr abends geöffnet,  
Sa, So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 10-20



**KONZEPT:** Sympathisches Lokal im Boutiquehotel im barocken Bürgerhaus am Marktplatz, Gerichte à la carte und zum Teilen.

**KÜCHE:** Ideenreich setzt Chefkoch Christian Heymer Produkte von Traditionsbetrieben in nächster Nähe zur Inselstadt in Szene. Etwa natur gebratene Steckrübe und glacierte Bulette vom Was-



„Fritz am Markt“: Kürbis mit Linsen, eine herbstliche Kreation im Boutiquehotel am Marktplatz

serbüffel mit Steckrübencreme, Steckrüben-Coleslaw und karamellisierten Walnüssen vom Baum im Hof (€ 18) oder auch kross gebackener Zander aus dem Plessower See mit Ragout aus Dicken Bohnen, Feuerbohnen, Zwiebel, Schnittlauch und Bohnenkraut-Senfsaat-Velouté (€ 22). Die Kakaobohnen für die hausgemachte Schokolade zum Dessert mit Honig, Rahm und Verjus-Creme wachsen an Bäumen in der Orangerie von Schloss Sanssouci (€ 13).

**GETRÄNKE:** Weine auch von Brandenburgs Gütern Marbachs Wolfshügel, Wolkenberg und Dr. Lindicke in Werder, gute Cocktails, Brandenburger Spirituosen.

**ATMOSPHÄRE:** Sprossenfenster, Holzmöbel und farbenfrohe Wände vermitteln Wohlgefühl. Mit Herzblut bei der Sache ist Gastgeber Marc Hedt. Große Sonnenterrasse.

**Werdohl** ➤ C 13, S. 198

**Thuns Dorfkrug** ●

OT Kleinhammer, Brauck 7, 58791 Werdohl, Tel. 02392-979 80  
www.thuns.de

Di-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-40



**KONZEPT:** Restaurant im kleinen Privathotel im Ver-setaler Land mit ambitionierter internationaler Küche.

**KÜCHE:** Aus der Küche kommen etwa gebratene

Wachtelbrüstchen mit Spinatsalat, Parmesan und Risotto (€ 16,50), eine Kalbsleber mit Apfel und Morchelrahm, Kohlrabi und Fingermöhren (€ 29). Ein warmer Schokokuchen mit Salzkaramell-Kern, Mokka-Eis und Erdbeer-Minz-Sauce rundet den kulinarischen Genuss ab (€ 13,50).

**GETRÄNKE:** Sommelier und Patron Martin Thun pflegt weiterhin kenntnisreich eine große Auswahl.

**ATMOSPHÄRE:** Moderner klassischer Stil im Restau-rantraum, der nur mal dezent mit Zweigen und kleinen Blumenvasen dekoriert ist. Weinflaschen werden in kleinen beleuchteten Nischen präsentiert. Terrasse.

**Wernigerode** ➤ A 17, S. 200

**Orchidea Huong** ●●

Klintgasse 1, 38855 Wernigerode, Tel. 03943-62 51 62  
www.orchidea-huong.com

Mo, Mi-Fr abends geöffnet,  
Sa, So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 17-50



**KONZEPT:** Authentisch asiatische Küche im Harz – zwei Richtungen sind hier vertreten, einmal die japanische und einmal die vietnamesische Küche. À la carte und Menüs.

**KÜCHE:** Hier wird ausschließlich mit frischen Zuta-ten gearbeitet, die Gerichte beziehen ihre Aro-matik aus Gewürzen und Kräutern. Starter auf der



„Orchidea Huang“: Huong Trute (l.) ist mit japanischer und vietnamesischer Küche seit Jahren erfolgreich

Japan-Karte sind ein Chicorée-Boot mit Avocado, Krebsfleisch und Lachskaviar (€ 9,50), danach etwa knusprige Maki frischem Thunfisch, Lachs, Avocado und Seetangsalat sowie Thunfischfilet auf Lachstatar (€ 21). Auf der vietnamesischen Karte Jakobsmuscheln auf Zitronengrasspieß (€ 12,90) und Garnelen im Sesammantel (€ 8,90). Beide Abteilungen bieten eine sehr große Auswahl.

**GETRÄNKE:** Gute Auswahl an Offenen zu sehr gastfreundlichen Preisen (ab € 6,80/0,25 l) – mit deutschem Schwerpunkt und einigen guten Vertretern aus Resteuropa – auch bei den Flaschenweinen.

**ATMOSPHERE:** Außen Fachwerk, innen hell und freundlich im asiatischen Stil mit vielen Naturmaterialien.

## Wiesau

➤ C 26, S. 204

### Holzfellas

Industriestraße 8, 95676 Wiesau,  
Tel. 09636-92 09 48 00

www.holzfellas.restaurant

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 18-26



**KONZEPT:** Junges Restaurant im Businesshotel Holzfellas Home, das auch einen Biergarten, Café und Bar anbietet. À la carte und Menü (€ 46-87). Onlineshop mit Selbstgemachtem, Kaffee und Wein.

**KÜCHE:** Zeitgemäß und kreativ. Das Küchenteam setzt auf regionale Produzenten von den Garnelen (Fischzucht Stier aus Bärnau) über Milch (Walerhof aus Pilmersreuth) bis zum Brot (Stadtbäckerei Maschauer aus Tirschenreuth). Fleisch wird Nose-to-Tail verarbeitet. Eigener Garten für Kräuter und Früchte. Confierte Bärnauer Garnelen werden mit Fichtelgebirgshanf, Brennnessel und Buttermilch kombiniert (€ 13), das Schweinefilet mit Dinkelrisotto, wildem Brokkoli und „Oberpfälzer“ der Biokäserei Wohlfahrt (€ 19).

**GETRÄNKE:** 48 Weinpositionen und acht im Offenausschank.

**ATMOSPHERE:** Legere, trendige Ausstattung mit Bruchsteinwänden, Lederbänken und modernen Lampen. Schöne Terrasse.

## Wiesbaden

➤ D 15, S. 199

### Benner's Bistronomie

Kurhausplatz 1,  
65189 Wiesbaden,  
Tel. 0611-53 62 00

www.benner-s.de

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 26-55



**KONZEPT:** In den prächtigen Sälen des Kurhauses schreibt das Benner's das kulinarische Erbe der Ära Käfer fort. Geboten werden klassische Gerichte, Business Lunch (2 Gänge € 26,50) und Sonntagsbrunch (€ 45).

**KÜCHE:** Internationale Bistroküche mit saisonal wechselnden Angeboten. Klassiker sind Caesar Salad (€ 12,50), Handkäs'-Tatar mit Apfelweinschaum (€ 17), aber auch rosa gebratene Lammhüfte (€ 34), Steaks vom heißen Stein (ab € 30) und Wandersaibling mit Urgetreide-Risotto (€ 33). Nachmittags hausgemachte Kuchen.

**GETRÄNKE:** Internationale Weinauswahl mit Schwerpunkt Rheingau.

**ATMOSPHÄRE:** Die hohen Innenräume mit dunklen Wänden und wagenradgroßen Lampen zu weiß eingedeckten Tischen setzen den Zeitgeist elegant um. Terrasse am Bowling Green. Separate Sommerlounge im Kurpark.

### Chez Mamie

Spiegelgasse 9, 65183 Wiesbaden,  
Tel. 611-36 02 48 00  
chez-mamie.de

Mo-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 20-90



**KONZEPT:** Gemütliches Bistro mit französischer Lebensart und großem Garten in zentraler Innenstadtlage – deutlich verjüngt und aufgefrischt. Mittagmenü (2-3 Gänge € 23-28).

**KÜCHE:** Was der Markt morgens hergibt, steht am selben Tag auf der Tafel. Viele Gerichte in „groß und klein“, etwa Tatar, auf Wunsch in Butter angebraten (€ 18/26), Gänsestopfleberterrinen mit Crème de Cassis (€ 15/29), Lammkoteletts (€ 32/42) oder Kalbsbries, in Butter gebraten (€ 14/18/25). Reich bestückte Plateaux de Fruits de Mer (€ 60-280). Guter Abschluss: Crêpes Suzette (€ 21).

**GETRÄNKE:** Schwerpunkt französische Weine.

**ATMOSPHÄRE:** Heitere Atmosphäre und ein Hauch Pariser Schick: Inhaberin Nathalie Henrich weiß, wie sie ihr Gäste glücklich machen kann. Tiefrote Wände, weiß gedeckte Tische, Samtpolster und ein Garten auf zwei Ebenen. Ab 12 Uhr durchgehend warme Küche bis 23 Uhr!

### i-Punkt

Wilhelmstraße 49, 65183 Wiesbaden,  
Tel. 0611-580 19 98  
www.ipunkt-wiesbaden.de

Mo-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 19-45



**KONZEPT:** Sympathisches Lokal in bester Lage. Inhaber Oliver Henrich gehört zur gleichnamigen österreich-stämmigen Gastro-Familie, die in Wiesbaden mehrere Lokale betreibt.

**KÜCHE:** Gehoben aber nicht abgehoben und handwerklich gut gemacht: Caesar Salad (€ 19) wird dekorativ auf dem Vesperbrett serviert, Leber Berliner Art (€ 28) geht kaum besser, ebenso Tafelspitz vom Jungbullen mit Meerrettichsauce, Spinat und Rösti (€ 26). Das Rindfleisch stammt aus der Zucht von Bruno Henrich in der Pfalz. Günstiger Mittagstisch (€ 21).

**GETRÄNKE:** Umfangreiche Weinkarte europäischer Positionen.

**ATMOSPHÄRE:** Im schmucken weißen Pavillon geht es stilvoll zu, mit Bussi und a biss'l Schmäh.

Man sitzt bequem, freundlich umsorgt und kann das Kommen und Gehen draußen beobachten. Wettersichere Terrasse.

### Landhaus Diedert

OT Klarenthal, Am Kloster Klarenthal 9,  
65195 Wiesbaden,  
Tel. 0611-184 66 00

www.landhaus-diedert.de

Mo, Sa abends geöffnet,  
Mi-Fr, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-45     



**KONZEPT:** Wer gern zuverlässig gut speist oder etwas zu feiern hat, findet im Landhaus der Brüder Oreste und Laurent Diedert im Klarenthal eine unprätentiöse Küche und die passenden Räumlichkeiten, mittlerweile in dritter Familiengeneration.

**KÜCHE:** Für Kontinuität und Klassik mit Stil bürgt Küchenchef Nicolas Sieberling. Er setzt dabei auf die Saison und die Region, schaut aber auch gern über den Tellerrand und das legendäre Wiener Schnitzel (€ 27,80) hinaus. Gebratener Wildgarnele im Dashi-Crunch kombiniert er mit Yuzu-Fenchel und Miso-Hollandaise (€ 19,90), Short Ribs schmort er in Tomaten (€ 28,80) und zu Steinbutt reicht er Zitronensauce und Tomaten-Basilikum-Arancini (frittierte italienische Reiskällchen; € 39,80).

**GETRÄNKE:** Weinkarte mit über 200 Positionen, Schwerpunkt Rheingau. Viel Brände.

**ATMOSPHÄRE:** Die Traditionsadresse liegt am Stadtrand im grünen Klarenthal. Die modernisierten Innenräume sind großzügig gestaltet und erinnern mit Holz und Dekorationen an die historischen Wurzeln. Highlight ist der Platanen-Garten. Komfortable Hotelzimmer.

**„Landhaus Diedert“: Der großzügige Platanen-Garten ist im Sommer das Highlight im schönen Klarenthal**



## Wildberg

➤ E 23, S. 203

### Talblick ◆◆

Bahnhofstraße 6, 72218 Wildberg,  
Tel. 07054-52 47

[www.talblick-wildberg.de](http://www.talblick-wildberg.de)

Mo, Do-So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 15-40

**KONZEPT:** Klassisches, regional orientiertes Restaurant mit Anspruch im sehr persönlich geführten Hotel von Familie Weitbrecht. À la carte, separater Gourmetbereich.

**KÜCHE:** Claus Weitbrecht zeigt sein ganzes Können auch bei den Traditionsgerichten, die zuweilen leichte asiatische Akzente haben. Das kann eine Rinderkraftbrühe mit Gemüsebrunoise und Grießnocken sein, gebeizter Gewürzlauchs kommt mit Blattsalat, Brotchips, Sojaglace, Curry, Ponzu-Sauce, Wasabi und Wakame-Algen. Vom heimischen Landschwein gibt es Cordon bleu, Champignonschnitzel sowie Filet und Bäckchen. Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern.

**GETRÄNKE:** Große, europäisch geprägte Weinkarte mit deutschem Schwerpunkt.

**ATMOSPHÄRE:** Innen klassischer Stil in Rot und Weiß unter einer Kassettendecke, kleine Sommerterrasse – überall hat man den namensgebenden Talblick.

## Willingen (Upland)

➤ D 13, S. 199

### Gutshof Itterbach ◆◆◆

OT Stryck, Mühlenkopfstr. 7,  
34508 Willingen (Upland),  
Tel. 05632-969 40

[www.gutshof-itterbach.de](http://www.gutshof-itterbach.de)

Mi mittags bis 18 Uhr, Do-Sa mittags und abends, So morgens (Brunch) und nachmittags geöffnet, Hauptgerichte € 16-33

**KONZEPT:** Idyllisch gelegenes Ensemble mit Hotel (Residenz) und Restaurant. Beliebt für Events und Familienfeiern. À la carte und in zwei Menüs, eines davon vegetarisch (€ 37/45). Tageskarte.

**KÜCHE:** Kreative Gerichte der Saison und eine große Steakauswahl. Vorweg geschmorter Kalbstafelspitz mit Semmelknödel und Rahmpfifferlingen (€ 15,50) oder ein Süppchen von der Zuckerschote mit Patisson-Kürbis, Avocado und



„Gutshof Itterbach“: Loup de Mer mit Limetten-Kerbel-Sauce, Spinat, Pinienkernen, Rote Bete und Topinambur

Radicchio di Castelfranco (€ 12,50). Loup de Mer mit Limetten-Kerbel-Sauce, Spinat, Pinienkernen, Rote Bete und Topinambur (€ 22,50).

**GETRÄNKE:** Kleine Weinauswahl mit rund 40 Positionen.

**ATMOSPHÄRE:** In klassischer Gutshofatmosphäre sitzen die Gäste unter frei gelegten Balken an stilvoll eingedeckten Tischen. Im Sommer auch auf der Terrasse.

## Wirsberg

➤ B 20, S. 200

### oma & enkel

Marktplatz 11, 95339 Wirsberg,  
Tel. 09227-20 80

[www.herrmanns-posthotel.de](http://www.herrmanns-posthotel.de)

Mo-Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 29-56



**KONZEPT:** Bistro im Posthotel von Spitzenkoch Alexander Herrmann mit Wohlfühlgerichten im Herrmann-Stil. À la carte und im vierteiligen Menü (€ 64-94).

**KÜCHE:** Kein Stillstand beim Promikoch. Nach der Neuausrichtung des Gourmetrestaurants AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz und dem Future Lab, hat auch das Bistro mit Sandra Hofer am Herd einen neuen Namen. Die Gerichte gefal-

len generationenübergreifend, etwa die „Fränkischen Tapas“ mit gebeizter Lachsforelle, Erbsen, Limetten-Buttermilch, Beef Tatar, krossen Kartoffel, „Papa Mame Vinaigrette“ (aus dem eigenen Küchenlab) und Kräutergarten, Schnittlauchemulsion und Pfifferlingen (€ 25). Der gegrillte Hecht wird mit Zwiebelgewächsen und Kichererbsen-Creme (€ 25) kombiniert.

**GETRÄNKE:** Franken bildet den Schwerpunkt auf der Weinkarte, große Auswahl an Offenen.

**ATMOSPHÄRE:** Unprätentiöses Ambiente. Schöne Terrasse.

## Wolfsburg

➤ A 16, S. 200

### Terra

OT Innenstadt, Parkstr. 1, 38440 Wolfsburg,  
Tel. 05361-60 70 91

[www.ritzcarlton.com/wolfsburg](http://www.ritzcarlton.com/wolfsburg)

Di-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 22-40



**KONZEPT:** Regional und saisonal orientiertes Zweitrestaurant im Hotel Ritz-Carlton. Vegetarische und vegane Speisen bilden einen Schwerpunkt.

**KÜCHE:** Küchenchef Fabian Schröter arbeitet mit Betrieben der Region zusammen. serviert im Sommer etwa gebackenen Halloumi mit Mango, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Quinoa oder



„Aifach Reisers“: Beten in Variationen – tagsüber „Happ’n“, abends wird die Küche raffinierter

geeiste Gurken-Joghurt-Suppe mit Nordseekrabben, Passionsfrucht und Blätterteigstange.

**GETRÄNKE:** Große Weinauswahl mit professioneller Beratung.

**ATMOSPHERE:** Im elegant gestylten Restaurant sind die Tische weit gestellt, die Gäste blicken von bodentiefen Fenster auf die Autostadt.

## Würselen

➤ A 14, S. 198

### Alte Feuerwache

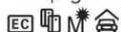
Oppener Str. 115, 52146 Würselen,  
Tel. 02405-429 0112

www.alte-feuerwache-wuerselen.de

Mi, Do mittags und abends geöffnet,

Fr, Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 35-45



**KONZEPT:** Kreative Topküche, die sich preisgünstig mittags entdecken lässt, abends gibt es zwei und mehr Gänge ab € 69.

**KÜCHE:** Kurt Podobnik ist ein versierter Köhner am Herd. Auf der Lunchkarte bietet er Bio-Kopfsalat mit Wildkräuter im Caesar-Salad-Stil an (€ 12) und Zander mit Mandeln und Blattspinat (€ 32). Am Abend können die Gäste mindestens zwei Gänge frei kombinieren: gebackene Praline vom Ziegenkäse an Ratatouille-Vinaigrette, Pesto Taggiasca-Oliven und Wildkräutersalat und Blutwurst-Tortel-

loni mit Liebstöckel, danach etwa Ochsenbäckchen mit Spitzkohl, Paprika-Zwiebel-Gremolata und Topfserviettenknödel.

**GETRÄNKE:** Auf der Weinkarte stehen 120 Positionen aus Deutschland und dem Rest der Welt.

**ATMOSPHERE:** Neu gestaltet ist der Raum im oben gelegenen Teil des Restaurants – mit rohen Backsteinwänden, viel Holz, bequemen Sesseln und Kamin.

## Würzburg

➤ F 21, S. 203

### Aifach Reisers

OT Altstadt, Marktgasse 2, 97070 Würzburg,  
Tel. 0931-45 26 57 55

www.der-reiser.de

Mo-Sa mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 30-39



**KONZEPT:** Tages- und Abendrestaurant mit kleinen Gerichten am zentralen Marktplatz ab 11 Uhr, Lunchmenü, abends Überraschungsmenü und à la carte. Kochkurse.

**KÜCHE:** Bernhard Reiser hat in der Innenstadt einen unkomplizierten kulinarischen Treffpunkt etabliert mit edlen „Happ’n“ wie italienischem Bergbauernschinken und Oliven (€ 10), Foie gras (€ 15) und irischen Austern (€ 5/St.). Abends stehen etwa Taube mit Mirabelle und Gelber Bete zur Wahl

(€ 23) und im Hauptgang Red Snapper mit kreolischer Sauce, Kochbananen und Jasminreis (€ 32).  
**GETRÄNKE:** Champagner und eine große Auswahl an Weinen per Glas, dazu Big-Bottle-Raritäten.

**ATMOSPHERE:** Innen bietet die einstige Markthalle großzügig Raum für Tresen und Tische. Lässiges, urbanes Ambiente mit großem Außenbereich.

## Alte Mainmühle ◆

OT Altstadt, Mainkai 1, 97070 Würzburg,

Tel. 0931-167 77

[www.alte-mainmuehle.de](http://www.alte-mainmuehle.de)

Mo-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 19-40

**KONZEPT:** Fränkisches Gasthaus direkt an der Alten Mainbrücke mit À-la-carte- und jahreszeitlichem Menü-Angebot (€ 54,90-62,90). Dazu gehört auch der „Brückenschoppen“ auf der Brücke für ein Glas im Stehen.

**KÜCHE:** Fränkische Kulinarik, immer wieder neu interpretiert, in Zusammenarbeit mit Produzenten der Region (Metzgerei Kirchner-Dees, Bäckerei Brandstetter aus Würzburg, Fischzucht Müller aus Birkenfeld): vorweg Scheureben-Cremesuppe mit Maintalkresse (€ 7,90) oder Bouillabaisse à la Mainmühle mit Süßwasserfischen, Fenchel, Röstbrot und Sauce Rouille (€ 10,90), danach Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce, Wirsing-

gemüse und Kartoffelklöße (€ 24,90). Steakkarte.  
**GETRÄNKE:** Franken und die Würzburger Güter stehen im Zentrum der Weinauswahl. Viele Offene zu gastfreundlichen Preisen.

**ATMOSPHERE:** Das Innere des historischen Gebäudes wurde zeitgemäß hell und freundlich mit großen Fenstern einladend gestaltet. Terrassen über dem Main.

## Das Backöfele ◆◆

OT Altstadt, Ursulinergasse 2,

97070 Würzburg,

Tel. 0931-590 59

[www.backoefele.de](http://www.backoefele.de)

Mo-Fr abends geöffnet,

Sa, So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 14-35

**KONZEPT:** Urfränkisches Gasthaus mit 45-jähriger Tradition.

**KÜCHE:** Die fränkische Küche wird hier seit Jahren authentisch und gut aufgetischt: Klassiker wie Blaue Zipfel (Würste im Weinsud; € 10,80), Sauerbraten mit Kartoffelklößen, Backöfele-Blaukraut und Preiselbeeren (€ 24,80) und berühmt ist das „Backöfele“ für sein Schweine-Schäufele mit Klößen und den Kaiserschmarrn (ab 2 Personen) mit Haselnüssen, Mandeln und Rosinen mit Vanilleeis und Schlagrahm (€ 8,90 p.P.).



„Backöfele“: Zum Teilen ist das „Pfännle“ mit Schweinekoteletts und -Braten, Bauchfleisch und Bratwürste

**GETRÄNKE:** Eine Weinreise durch Franken mit vielen renommierten Winzern.

**ATMOSPHÄRE:** In den urig-rustikalen Räumen sitzt man sehr gemütlich, im Sommer im überdachten Innenhof, der auch ganz geöffnet werden kann.

### glouglou

OT Altstadt, Karmelitenstr. 31, 97070 Würzburg,  
Tel. 0931-45 22 85 68  
www.glouglou.de

Di-Sa abends geöffnet  
Hauptgerichte € 25-30



**KONZEPT:** Fantasievolle Gerichte im Strandhaus-ambiente. Treffpunkt für Weinfreunde. Lunch-Angebot.

**KÜCHE:** Das kleine Angebot von mediterran inspirierten Gerichten wechselt mit den Jahreszeiten. Vorweg etwa Artischocke mit Sauce Rouille (€ 13), danach Steinbutt mit Spitzkohl, Karotte und Beurre blanc (€ 26) oder Ibérico-Rücken mit schwarzem Knoblauch, Spargel und Trevisano-Salat (€ 28).

**GETRÄNKE:** 200 Weine innovativer Winzer stehen zur Auswahl – immer wieder Tastings.

**ATMOSPHÄRE:** Der lange Tresen dominiert den hellen, weiß gestrichenen Raum. Vor den großen Fenstern stehen drinnen und im Sommer auch draußen kleine Holztische.

## Wuppertal

➤ C 13, S. 198

### 79° Essen & Trinken

OT Innenstadt, Luisenstr. 61,  
42103 Wuppertal,  
Tel. 0202-27 09 70 70  
www.79grad.com

Di-Sa abends geöffnet  
Menüs € 49-89



**KONZEPT:** Legeres Restaurant mit vegetarischen Drei- oder Viergangmenüs (€ 49/59) oder in drei bis sechs Gängen (€ 59-89).

**KÜCHE:** Philipp Grimm steht für eine anspruchsvolle Küche ohne Firlefanz. Wildkräutersalat mit Aprikose, Ziegenkäse und Thymianhonig oder Ceviche von Dorade und Wildgarnele mit Avocado, Tomate und Mais. Im Hauptgang stehen etwa Rinderfilet BBQ Style mit Kartoffel, Mais und Paprika und Mangoldrisotto mit Pecorino, Petersilienöl und Safranschaum zur Wahl.

**GETRÄNKE:** Weinkarte umfasst 50 Positionen mit namhaften deutschen Winzern plus einige Flaschen aus Österreich, Frankreich, Italien. Zehn Offene.

**ATMOSPHÄRE:** Blanke Holztische, an den Wänden großformatige Fotos und Bilder, dezente Tischdekoration – hier steht eindeutig das Essen im Mittelpunkt.



„79° Essen & Trinken“: sparsame Dekoration, großformatige Kunst – hier lenkt nichts vom Essen ab



„Schimmel's“: Im Häuschen mit der markanten Farbe wird kreative Landhausküche serviert

## Wustrow

➤ C 7, S. 196

### Schimmel's ◆◆

Parkstr. 1, 18347 Wustrow,  
Tel. 038220-665 00  
[www.schimmels.de](http://www.schimmels.de)

Mo-Mi ab nachmittags, Fr nur abends,  
Sa und So mittags und abends geöffnet  
Hauptgerichte € 16-38



**KONZEPT:** Feine Landhausküche und Pension im inhabergeführten Restaurant. Menü (ab € 49) und à la carte.

**KÜCHE:** Ralph Schulze-Schimmelpfennig arbeitet mit regionalen Produkten für seine international inspirierten Gerichte und bleibt dabei bodenständig. Eine Samtsuppe vom Hecht serviert er mit Waldmeister und Kopfsalat (€ 14), als Zwischengericht Cannelloni vom Ziegenfrischkäse mit Erbsenschaum (€ 16) und im Hauptgang etwa Flanksteak vom Rind mit Sellerie aus dem Smoker und Café-de-Paris-Sauce (€ 30).

**GETRÄNKE:** Maren Schimmelpfennig hat eine Weinkarte mit 130 Positionen zusammengestellt.

**ATMOSPHÄRE:** Im kleinen roten Haus mit den weißen Sprossenfenstern kommt draußen auf der Terrasse und drinnen im farbenfrohen Landhausstil sofort entspannte Urlaubsfreude auf.



„Kaltwassers Wohnzimmer“: Accessoires mit Retrocharme sorgen für ein gemütliches Ambiente

## Zwingenberg

➤ E 21, S. 203

### Kaltwassers Wohnzimmer ◆◆

Obergasse 15, 64673 Zwingenberg,  
Tel. 06251-105 86 40  
[www.kaltwassers-wohnzimmer.de](http://www.kaltwassers-wohnzimmer.de)

Mi-So abends geöffnet  
Hauptgerichte € 26-36



**KONZEPT:** Rundum sympathisches legeres Altstadtlokal in der ältesten Stadt an der Hessischen Bergstraße.

**KÜCHE:** Patron Marc André Kaltwasser bringt moderne deutsche Küche mit Bergsträßer Zungenschlag auf die Teller: Beim Gericht „Rammler“ finden Kaninchen, Erbse und Pilze (€ 19,50) zusammen. Regionale Zutaten und selbst gesammelte Wildkräuter begleiten den Ofen-Sellerie (€ 17) wie das Kalb mit Möhrenvariationen und Grüner Soße (€ 33). Den Tagesfisch (€ 29) krönt Bouillabaisse-schaum zu geräucherten Kartoffeln.

**GETRÄNKE:** Weine der Hessischen Bergstraße, darunter Roter Riesling, gute Schnäpse, Apfelwein.

**ATMOSPHÄRE:** Retroambiente mit Charme, Kachelofen und gediegen-gemütlicher Wohnzimmer-Atmosphäre. Idyllischer Innenhof mit Kopfsteinpflaster vor der Fachwerkfassade und Blick in die verglaste Küche.

# Für kulinarische Weltenbummler



3 Ausgaben  
lesen, nur  
2 bezahlen.

**JETZT BESTELLEN:**  
[feinschmecker.de/probe](http://feinschmecker.de/probe)

Tel.: 040/21 03 13 71  
Bestellnummer: 210 42 67



**A****B****C**

1

2

3

4

5



Nordsee

Helgoland

Deutsche

Bucht



© MERIAN-Kartographie



Niederlande

**A****B****C**

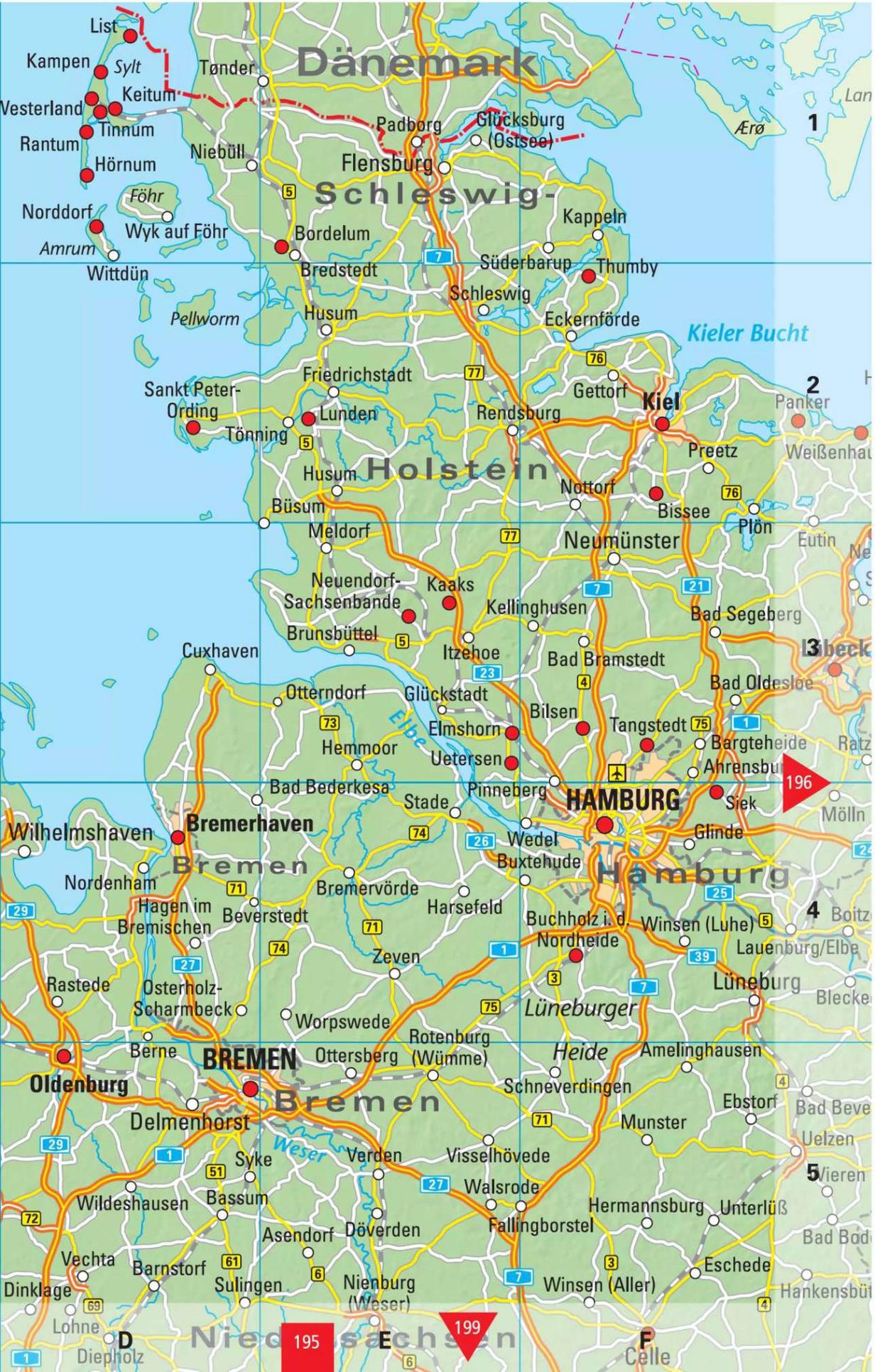
198

194

D

E

F



A

B

C



D

E

F

6

7

8

9

10



D

E

F

197

201

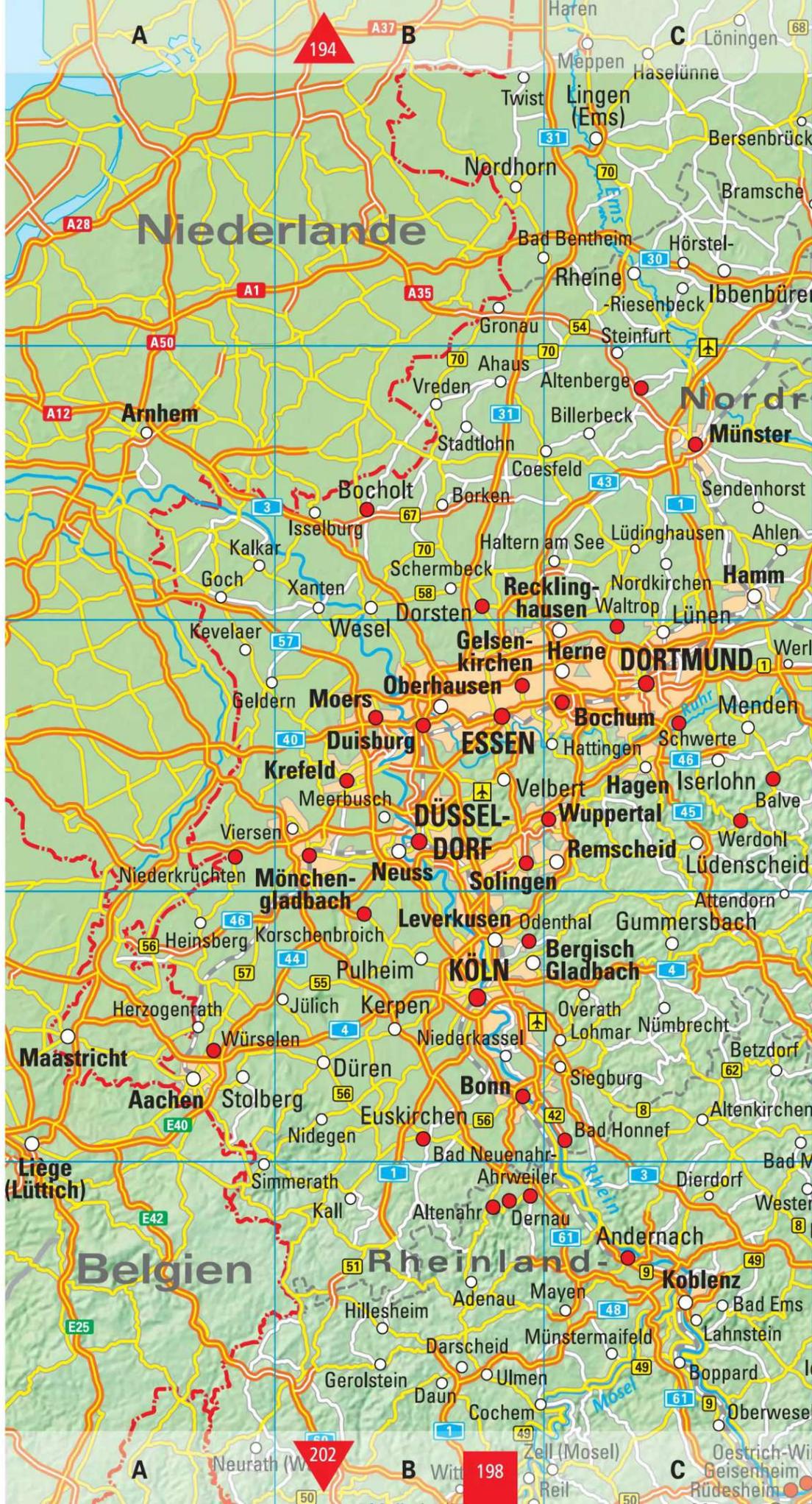
11

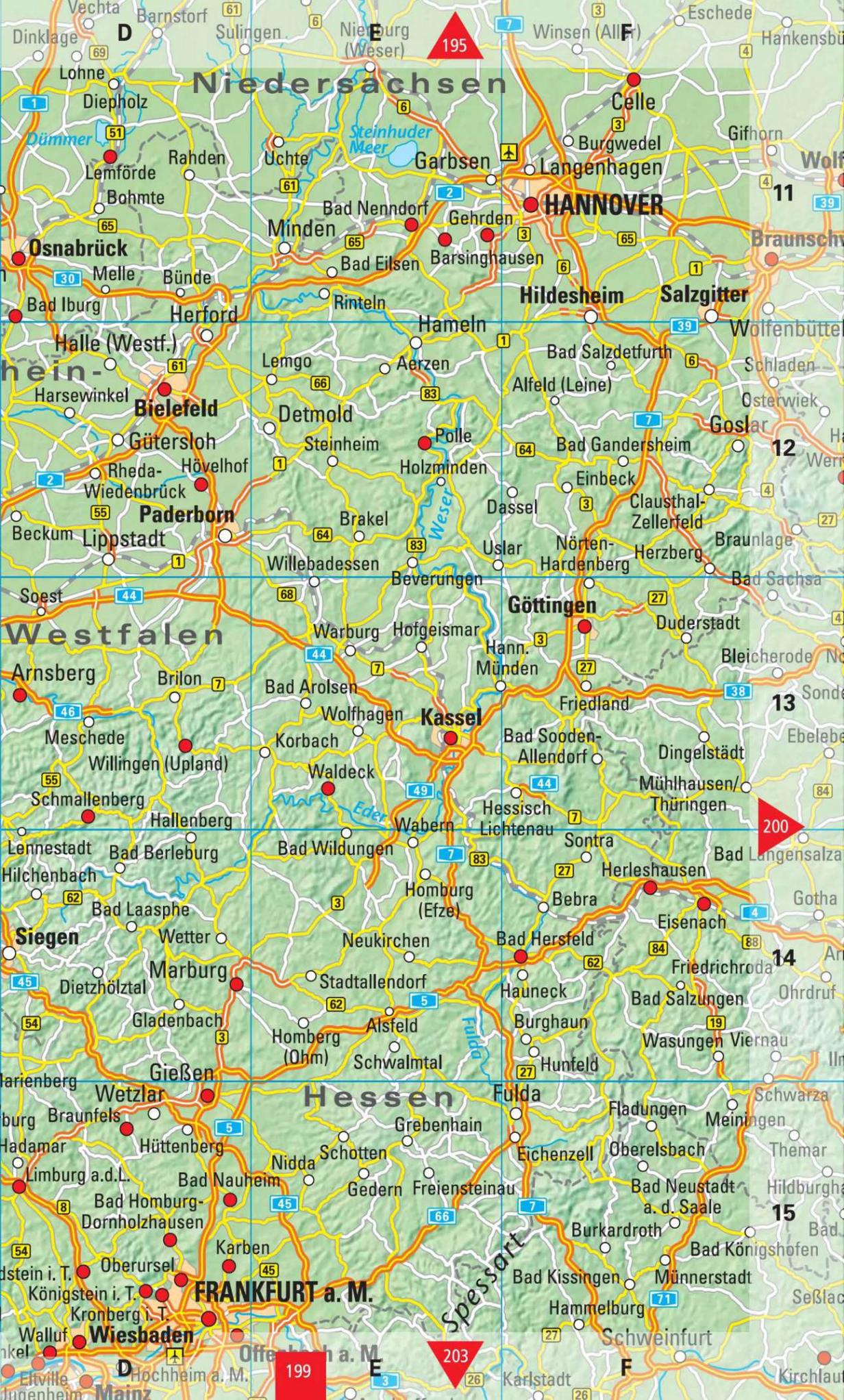
12

13

14

15





# Niedersachsen

**HANNOVER**

**Osnabrück**

**Bielefeld**

**Paderborn**

# Westfalen

**Kassel**

**Siegen**

# Hessen

**FRANKFURT a.M.**

**Wiesbaden**

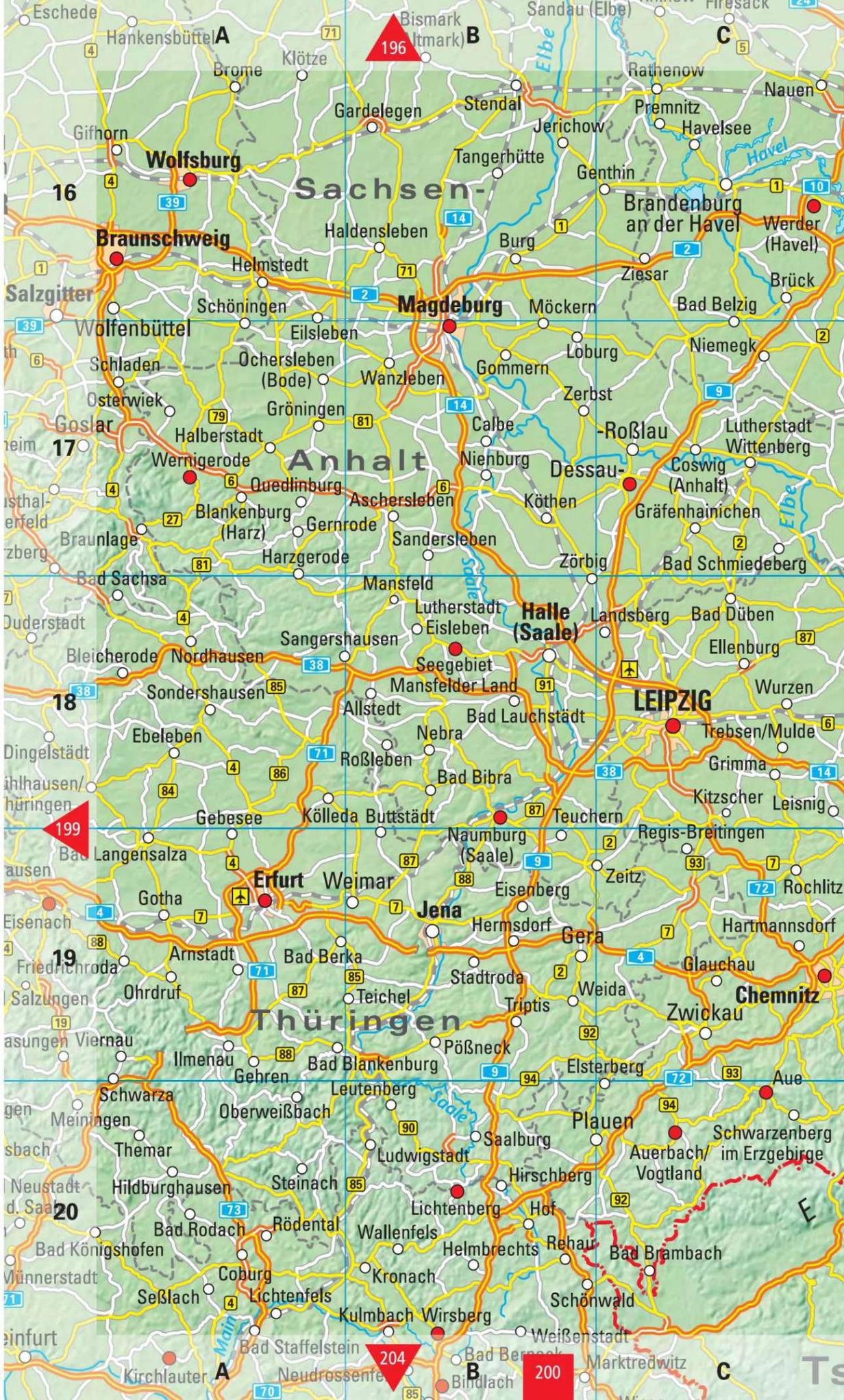
Spessart

195

200

199

203



Wolfsburg

Sachsen-

Brandenburg

Braunschweig

Magdeburg

an der Havel

Anhalt

Halle (Saale)

LEIPZIG

Erfurt

Jena

Thüringen

Chemnitz

204

200

16

17

18

19

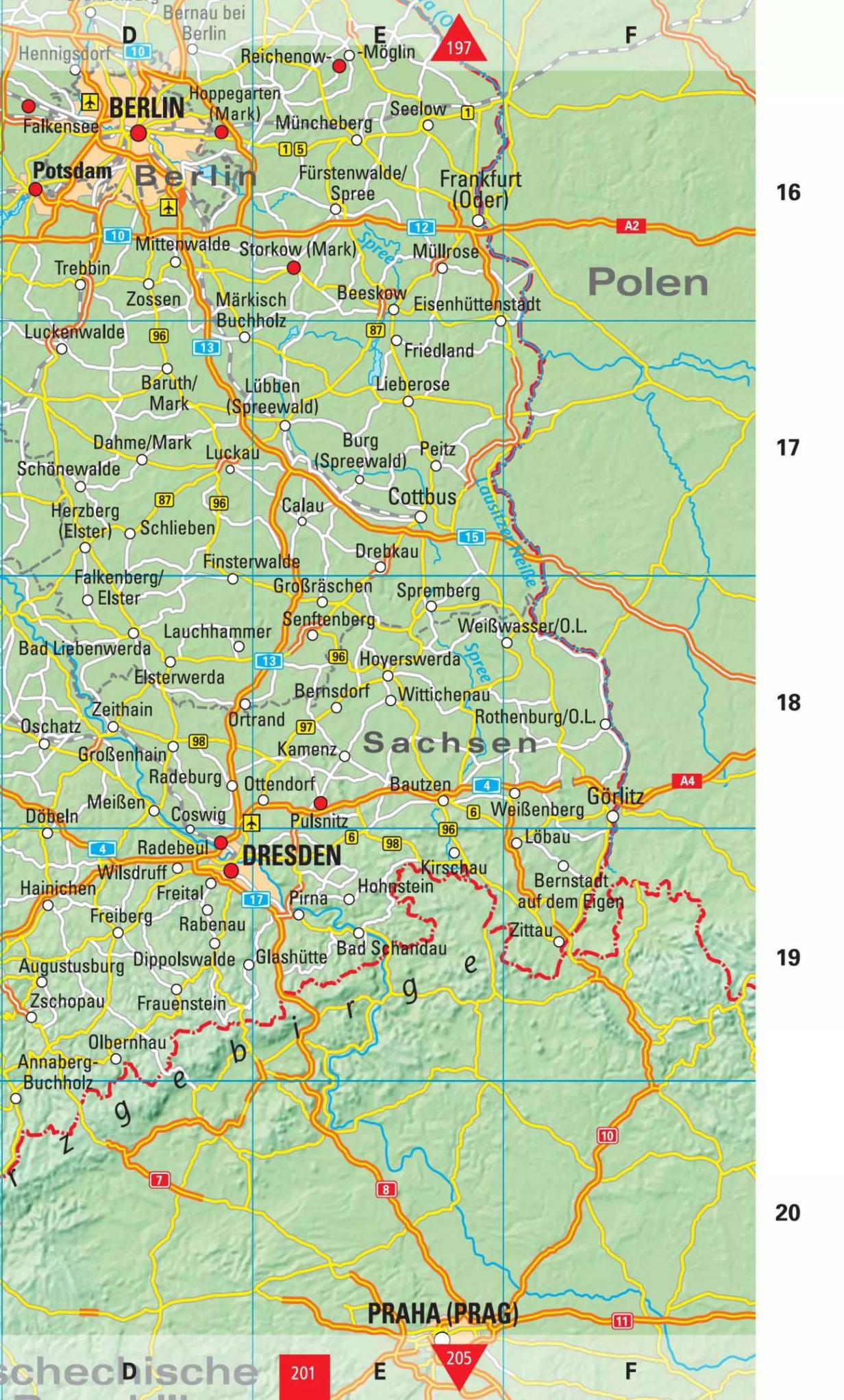
20

196

199

204

200



**Berlin**  
**Potsdam**  
**Dresden**  
**Sachsen**  
**Polen**  
**PRAHA (PRAG)**

16  
17  
18  
19  
20

scheische

201

205

E

F

197

D

E

F

10

12

A2

96

87

87

96

13

96

98

97

4

6

A4

17

98

7

8

10

11

21

22

23

24

25

A

B

C

198

Luxemburg

Pfalz

Luxemburg

Saarbrücken

Metz

Nancy

Frankreich

Neufchâteau

Épinal

Vogesen

Colmar

Lure

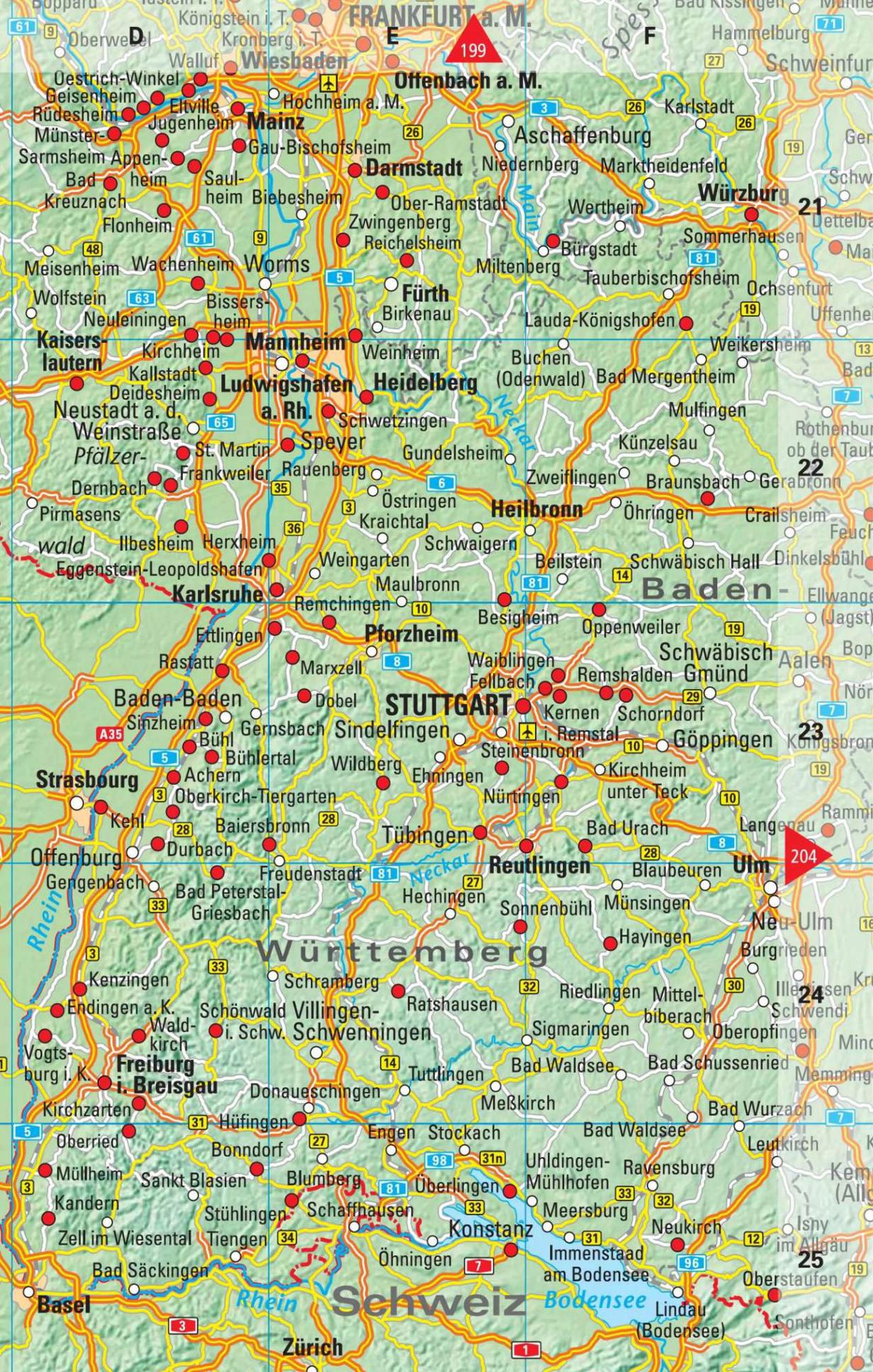
A

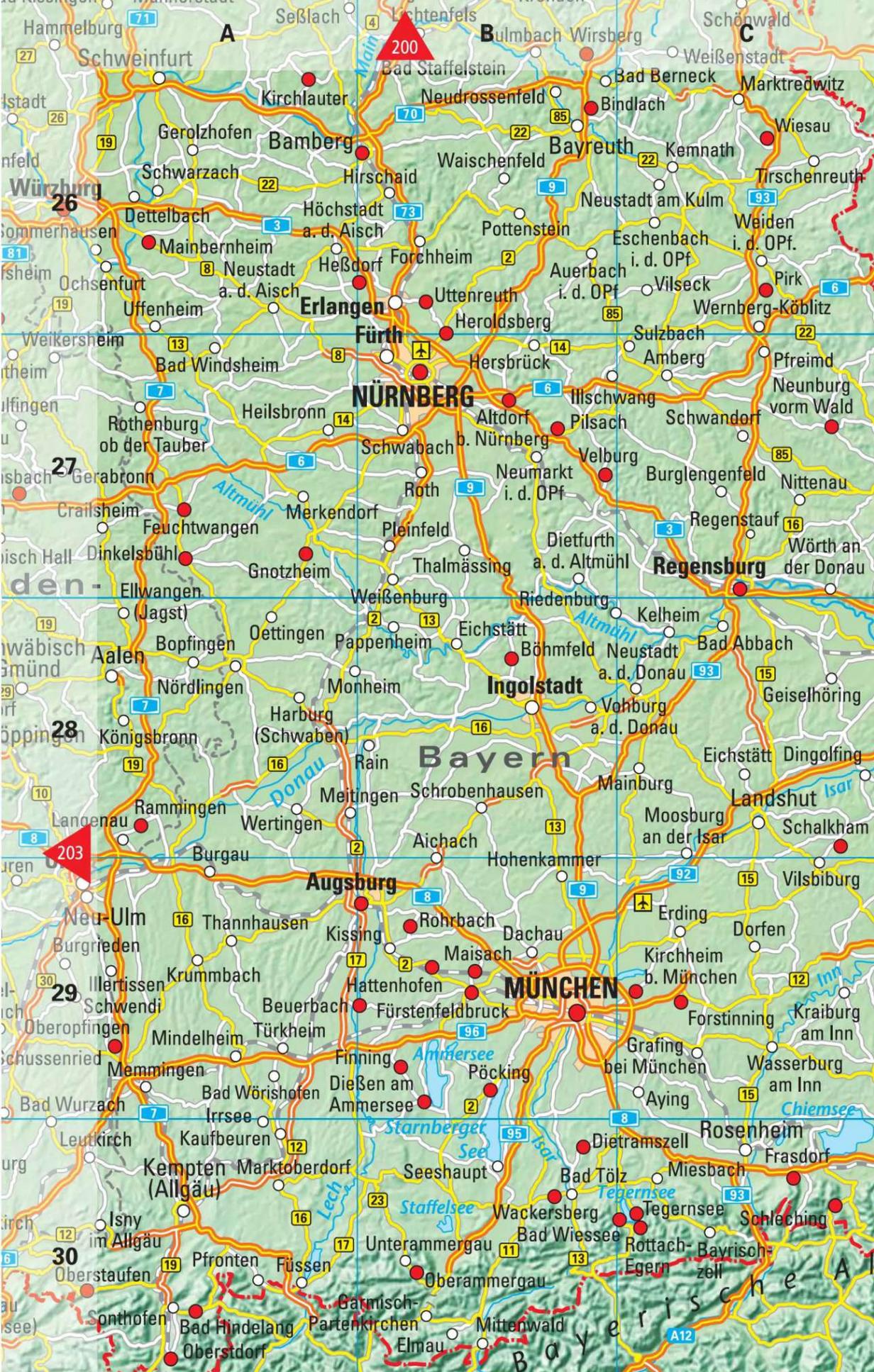
B

202

C





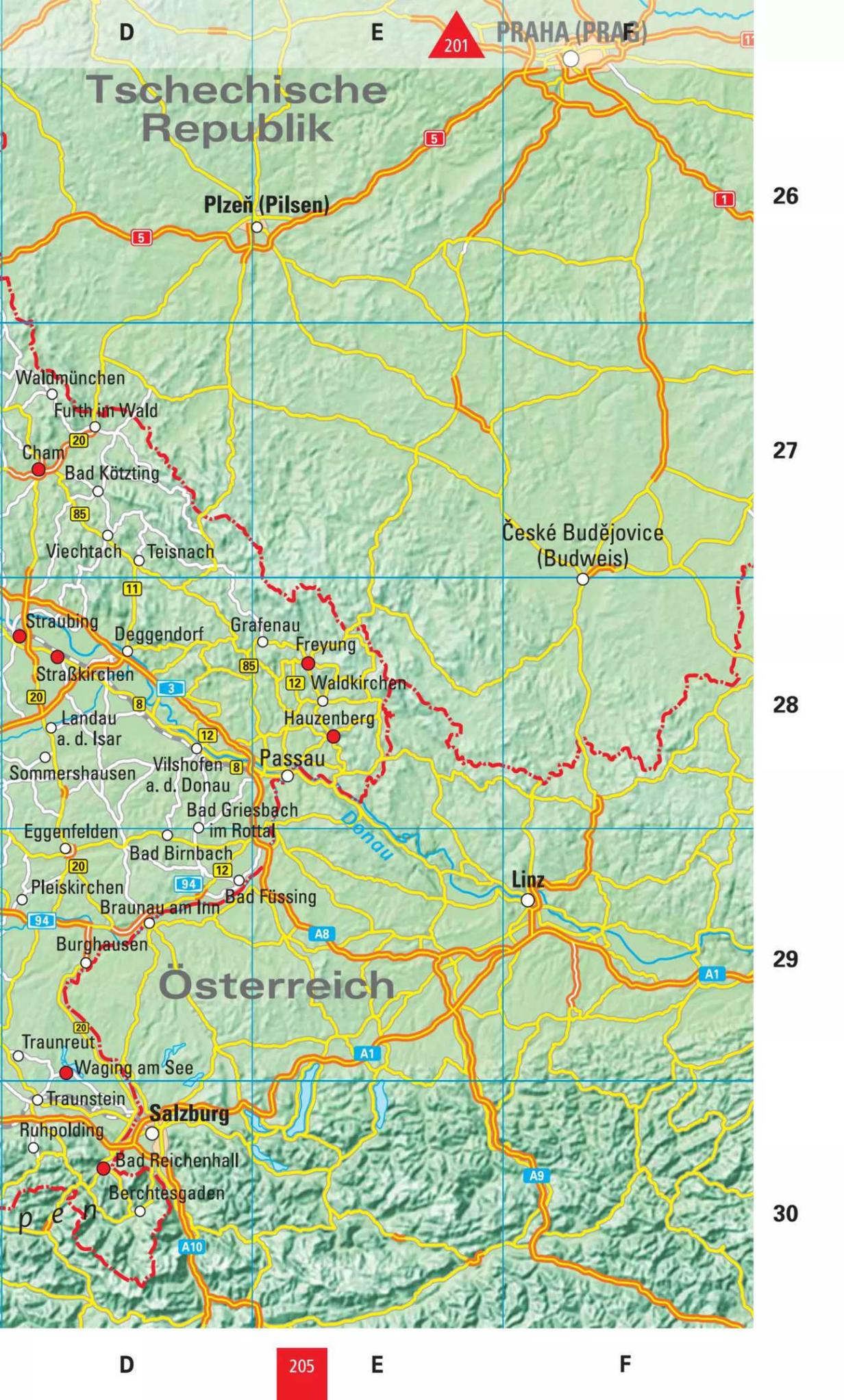


A

B

204

C



D

E

PRAHA (PRAĚ)



# Tschechische Republik

Plzeň (Pilsen)

26

Waldmünchen

Furth im Wald

Cham

Bad Kötzing

27

Viechtach

Teisnach

České Budějovice (Budweis)

Straubing

Deggendorf

Grafenau

Freyung

Straßkirchen

Waldkirchen

28

Landau a. d. Isar

Hauzenberg

Sommershausen

Vilshofen a. d. Donau

Passau

Eggenfelden

Bad Griesbach im Rottal

Pleiskirchen

Bad Birnbach

Burghausen

Braunau am Inn

Bad Füssing

Linz

29

# Österreich

Traunreut

Waging am See

Traunstein

Salzburg

Ruhpolding

Bad Reichenhall

Berchtesgaden

pen

30

D

205

E

F

# REGISTER

1463	S. 108	Bees Restaurant	S. 157	<b>C</b>	
1811	S. 27	Bei den Steins	S. 168		Café Frieda
[so:lt]	S. 71	Belsers Restaurant	S. 144	Café Restaurant	
[Stamm]Tisch	S. 86	Benner's Bistronomie	S. 185	Karatsbichl	S. 146
#heimat im Badischen Hof	S. 50	Bergfriedel	S. 50	Café Wintergarten	S. 30
#heimat im Malerhaus	S. 14	Berggasthaus Niedersachsen	S. 83	Casino Zollverein	S. 67
79° Essen & Trinken	S. 191	Berliner Bahnhof	S. 86	Casse-Croûte	S. 87
<b>A</b>		Berta	S. 28	Castello	S. 98
Acht	S. 115	Bio-Restaurant ROSE	S. 100	Chairs	S. 72
Adler	S. 153	Bistro Fatal	S. 59	Chambao	S. 100
Ai Pero PURS Authentic Italian Trattoria	S. 16	Bistro Margarete	S. 108	Chapeau la Vache	S. 48
Aifach Reisers	S. 189	Bistro Stadt Hamburg	S. 173	Chez Mamie	S. 186
Alexander Glocker	S. 129	Bistronauten	S. 183	Christian Rubert in Knipser's Halbstück	S. 43
Allendorf im Brentanohaus	S. 147	Bogenhauser Hof	S. 130	Clinton's in Hoppegarten	S. 103
Allesisstgut	S. 138	Bootshaus Weissenhaus	S. 183	Clubhaus Bachmair Weissach	S. 174
Allgaiers	S. 72	Borchardt	S. 29	Clyne	S. 164
Alt Sieseby von 1867	S. 175	Bornheimer Ratskeller	S. 72	Cornelia Poletto	S. 87
Alte Feuerwache	S. 189	Brasserie Colette Tim Raue	S. 131	Crackers	S. 31
Alte Mainmühle	S. 190	Brasserie Hülsmann	S. 60	Culina Restaurant	S. 142
Alte Meister	S. 58	Brasserie Lamazère	S. 29	<b>D</b>	
Alte Rader Schule	S. 173	Brasserie Les Deux	S. 131	Daniels	S. 121
Alte Schule	S. 163	Brasserie Marie	S. 116	Das August	S. 22
Altstaufer Einkehr	S. 145	Brasserie Michael Schmitz	S. 148	Das Backöfele	S. 190
Am Ödenturm	S. 51	Brasserie Nitz	S. 142	Das Backöfele	S. 190
Amigo Cohen	S. 28	Brasserie Stadthaus	S. 60	Das Fetzwirk	S. 146
Anders auf dem Turmberg	S. 108	Brasserie Thi	S. 131	Das Granat	S. 88
Anetseder	S. 100	Brauhaus Johann Schäfer	S. 116	das krü	S. 52
Antik-Hof Bissee	S. 43	Brechtmanns Bistro	S. 87	Das Kulinariat	S. 132
Augustenstüble	S. 167	Breuer's Rüdesheimer Schloss	S. 157	Das Nack	S. 82
Augustin	S. 115	Brlo Brwhouse	S. 29	Deichreiter	S. 165
<b>B</b>		Brüdigams Wildwechsel	S. 106	Der erdbeerfressende Drache	S. 88
Bambule! Bar by Mural	S. 130	Brunnenstuben	S. 180	Der Kaiser	S. 80
Bar Mural	S. 130	Buchholz Gutshof Britz	S. 30	der Lennhof	S. 57
Bar Olio	S. 59	Büffelhof Beuerbach	S. 41	Der Rebstock	S. 111
Beckerwirt	S. 45	Bürgerbräu	S. 177	Der Vierte König	S. 117
		Byliny	S. 60	der Weinlobbyist	S. 31
				Deutsches Haus	S. 56

Die Adler Wirtschaft Franz Keller	S. 66	Flygge	S. 113	Gasthof Zufriedenheit	S. 138
Die Genusschmiede	S. 150	Frankfurter Botschaft	S. 74	Gasthof zum Hirsch	S. 139
Die Greisslerei	S. 147	Freihardt	S. 102	Gasthof Zum Löwen	S. 47
Die Tafeldecker in der Fuggerei	S. 18	Freihaus Brenner	S. 24	Gasthof zum Ochsen	S. 112
Die Werkskantine	S. 73	Freya by Nöthel	S. 64	Gasthof Zum Vaas	S. 71
Dim Sum Haus	S. 89	Friederikenhof	S. 124	Gastronomie im Rebgut	S. 121
Doma Restaurant & Bar	S. 132	fritz am markt	S. 183	Gaststätte Stern 1881	S. 176
Dorfstube im Romantik Hotel Hirsch	S. 164	Fritz Daily	S. 149	Geberts Weinstuben	S. 126
Dorfstuben	S. 25	Funky Fisch	S. 32	Geranio	S. 47
Dutters Stube	S. 67	Fürstenfelder	S. 82	Gerbermühle	S. 74
<b>E</b>		<b>G</b>		glouglou	S. 191
Ebanat	S. 163	Gallo Nero	S. 89	Goldener Adler	S. 169
Egerner Bucht	S. 156	Gänsbauer	S. 153	Goldener Adler Oberried	S. 145
Eiflers Zeiten	S. 69	Gasthaus Assenmacher	S. 15	Goldener Anker	S. 101
EigenArt	S. 109	Gasthaus Eyachmühle	S. 56	Goldener Pudel	S. 142
Einstein unter den Linden	S. 31	Gasthaus Hirsch	S. 175	Goldener Stern	S. 156
el local	S. 89	Gasthaus Hirschen Britzingen	S. 129	Graf Everstein	S. 151
Elaine's Restaurant	S. 73	Gasthaus Müller	S. 27	Greifen-Post	S. 70
ElbUferei	S. 58	Gasthaus Obere Mühle	S. 19	Gruber's Restaurant	S. 117
Emma Metzler	S. 74	Gasthaus Scherz	S. 117	Grüne Gans	S. 120
Eno Restaurant & Winebar	S. 111	Gasthaus Spieker	S. 103	Gutshof Andres	S. 114
Enoiteca Il Calice	S. 32	Gasthaus Stappen	S. 119	Gutshof Itterbach	S. 187
Eppard in der Hundertguldenmühle	S. 16	Gasthaus Stromberg	S. 182	Gutsküche Wulksfelde	S. 174
ess.brand	S. 142	Gasthaus Waltz	S. 133	<b>H</b>	
EssBar fein & pffiffig	S. 61	Gasthaus Willems	S. 126	H'manns Restaurant	S. 139
Essers Gasthaus	S. 117	Gasthaus zum Dörenberg	S. 20	Hafenküche	S. 33
Eulenstein	S. 104	Gasthaus „Zum Fischmeister“ Karl Schauer	S. 150	Hambels	S. 179
<b>F</b>		Gasthaus zum Hirschen (Fellbach)	S. 70	Hartmaier's Villa	S. 68
Fien tu Huus	S. 140	Gasthaus zum Hirschen (Kandern)	S. 107	Hawara	S. 80
Fischerei	S. 68	Gasthaus zur Linde	S. 168	Heck-Art	S. 51
Fischers Fritz	S. 112	Gasthof Brink	S. 103	Heimat	S. 75
Fitzroy Modern Australian Kitchen & Bar	S. 132	Gasthof Eberl	S. 99	Henriks	S. 90
Fleher Hof	S. 61	Gasthof Eberle	S. 113	Henry's Restaurant & Catering	S. 49
		Gasthof Gentner	S. 85	Heritage	S. 33
		Gasthof Heinzinger	S. 127	Hermann's	S. 26
		Gasthof Sommerau	S. 46	Hippocampus	S. 133
				Höerhof	S. 105

# REGISTER

Hofgarten Dernau	S. 54	Kesselhaus	S. 24	Lenz Restaurant	S. 91
Hofgut Rosenau	S. 176	Kininger's Hirsch	S. 14	Leopold	S. 53
Hohenhaus Grill	S. 101	KINK Bar Restaurant	S. 35	Leuchtendroter	S. 75
Holzfellas	S. 185	Kleine Brunnenstrasse 1	S. 91	Lido Malkasten	S. 62
Hotel & Restaurant „Schwarzer Adler“ Uttenreuth	S. 177	Kleines Kameel	S. 134	Lila	S. 35
Hotel & Restaurant heyligenstaedt	S. 84	Kleines Meer	S. 182	Lindenallee	S. 20
Hotel Restaurant Lamm Hebsack	S. 156	Kleinod	S. 155	Lindenhof 1887	S. 125
Hotel-Restaurant Dammühle	S. 128	Klosterschänke Dietramszell	S. 55	Liquid Kelter	S. 176
Hubertushof	S. 105	Knausbira Stühle	S. 169	Little Wolf	S. 134
Hygge	S. 90	Knossos in der Pulvermühle	S. 85	Livingroom	S. 44
<b>I</b>		Köllnitzer Hofküche	S. 166	Lüneburg-Haus	S. 113
i-Punkt	S. 186	König von Preußen	S. 128	<b>M</b>	
Im Gütchen	S. 21	Köpfers Steinbuck	S. 178	Main Nizza Gastronomie	S. 76
India Club Restaurant	S. 34	KRasserie	S. 120	Maku Restaurant & Bar	S. 163
Intuu	S. 85	Krone Förch	S. 153	Manne Pahl	S. 171
Ivy	S. 109	Küche13	S. 48	Manu	S. 134
<b>J</b>		Kuro Mori	S. 80	Margarete	S. 76
Jagdhaus Heiligendamm	S. 18	<b>L</b>		Margaux	S. 123
Jagdhaus Waldfrieden	S. 42	Labsal	S. 57	Marktwirtschaft Restaurant	S. 41
Jaspers	S. 75	Landfein	S. 171	Mastan	S. 36
Jedermann	S. 167	Landgasthof „Zum Goldenen Anker“	S. 65	Matthieu's	S. 45
Jing Jing	S. 90	Landgasthof Adler	S. 152	Medici	S. 76
Johann's – Das Wirtshaus im Gentner	S. 143	Landgasthof Hirschen	S. 104	Menge	S. 17
Johanns-Stube im Treuschs Schwanen	S. 155	Landgasthof Löwen	S. 145	Meyer's Restaurant	S. 77
Jolandas Vinothek	S. 133	Landgasthof Meier	S. 149	Miro's Ristorante	S. 118
Joli	S. 156	Landgasthof Paulus & Der Laden	S. 141	Moarwirt	S. 56
Joseph	S. 34	Landhaus Diedert	S. 186	möbius lebensmittel.punkt	S. 162
Jouliard	S. 158	Landhaus Eggert	S. 137	Mon Amie Maxi	S. 77
<b>K</b>		Landhaus Eggert	S. 137	Mulberry St	S. 49
Kaltwassers Wohnzimmer	S. 192	Landhaus Gräfenthal	S. 43	Mundart	S. 144
Kaminstube	S. 23	Landhaus Hadrys	S. 125	mundart Restaurant	S. 159
		Landhaus Tanner	S. 180	Mussumer Krug	S. 44
		Landküche	S. 124	<b>N</b>	
		Layla	S. 35	Nagels Kranz	S. 109
		Le Comptoir 17	S. 127	Nagomi	S. 62
		Le Faubourg	S. 35	Natürlich Büttners	S. 86
		Le Plat du Jour	S. 91		

Neidharts Küche	S. 107	Remi	S. 38	<b>S</b>
Nil	S. 92	Renoir	S. 18	
Nomad Restaurant Hamburg	S. 92	Restaurant & Weinlokal Drogerie	S. 122	
norditeran	S. 46	Restaurant 1718	S. 53	
<b>O</b>		Restaurant 327	S. 165	
Obendrüber im Henschel	S. 52	Restaurant Daniel	S. 59	
Oberländer Weinstube	S. 110	Restaurant Die Glocke	S. 137	
Ochs & Schwan	S. 114	Restaurant Félix	S. 93	
Oh, Panama	S. 36	Restaurant Harmonie	S. 123	
Oktopussy	S. 141	Restaurant Im Künstlerhaus	S. 169	
Ole Liese Wirtschaft	S. 149	Restaurant Jedermann	S. 129	
oma & enkel	S. 188	Restaurant Klinker	S. 94	
Ondersch Genusswirtschaft	S. 147	Restaurant Macionga	S. 39	
Opatija – Max Kandel	S. 143	Restaurant Niedmühle, Land & Genuss Hotel	S. 154	
Orangerie Seeburg	S. 162	Restaurant Pfauen	S. 161	
Orchidea Huong	S. 184	Restaurant Schneider	S. 54	
Oskar Vinothek	S. 101	Restaurant Springbrunnen Sklenar	S. 144	
Osterberger	S. 37	Restaurant Stüffel	S. 94	
Otto	S. 37	Restaurant und Weinstube Zumnorde	S. 67	
<b>P</b>		Restaurant Villa Esche	S. 52	
Paolas Bar & Deli	S. 92	Restaurant Weinhaus Stepp	S. 106	
Pastis	S. 113	Restaurant-Hotel Einhorn	S. 148	
Penz am Dom	S. 15	Restauration Fischer	S. 143	
petit bonheur	S. 92	Rhöndorfer Gasthaus im Haus im Turm	S. 20	
Planerts	S. 122	Ristorante Cumberland	S. 39	
Poletto Winebar	S. 93	Rob's Kitchen	S. 63	
Prümer Gang	S. 22	Robert.	S. 63	
PULS - Restaurant und Bar	S. 118	Rocaille	S. 63	
Pure Wine & Food	S. 134	Rohrmeisterei	S. 161	
<b>R</b>		Römers Restaurant	S. 141	
Rait'ner Wirt	S. 159	Root	S. 39	
Raskolnikoff	S. 58	Rotisserie Weingrün	S. 40	
Rebstock	S. 65	Rubens	S. 63	
Reinhardt's	S. 62	Sachte	S. 58	
		Salin	S. 24	
		Salt & Silver am Meer	S. 165	
		Sansibar	S. 172	
		Savvy Nosh	S. 46	
		Sawito Falkensee	S. 69	
		Schatzhauser	S. 25	
		Scheid's Hotel Restaurant	S. 182	
		Scheidels Restaurant zum Kranz-Hotel	S. 111	
		Schimmel's	S. 192	
		Schlegelhof	S. 114	
		SchlemmWerk	S. 68	
		Schloss Wackerbarth	S. 152	
		Schlossberg Hotel Restaurant	S. 103	
		Schlossschänke Schloss Johannisberg	S. 83	
		Schmidt Z & KO. - die vinophile Genusswerkstatt	S. 40	
		Schneiderstube	S. 160	
		Schorse im Leineschloss	S. 98	
		Schranners Waldhorn	S. 177	
		Schreiberei	S. 135	
		Schröter's Leib & Seele	S. 49	
		Schumann's Bar am Hofgarten	S. 135	
		Schumanns Genusswerkstatt	S. 151	
		Schwanen	S. 167	
		Sebastianihof	S. 159	
		Seeblick	S. 16	
		Seehaus	S. 55	
		sette Feinbistro	S. 66	
		Siebzehn84	S. 173	
		St. Urban	S. 54	
		Staader Fährhaus	S. 119	
		Stappen in Oberkassel	S. 64	

# REGISTER

Steinheuers „Landgasthof Poststuben“	S. 23	Tortue Brasserie	S. 96	Wirtshaus im Fraunhofer	S. 136
Stern*s Restaurant	S. 19	Trio	S. 41	Wirtshaus zum Geiss	S. 166
Sticky Fingers	S. 154	Tropeano Di-Vino	S. 99	Wirtshaus Zum Löwen	S. 166
Stilbruch	S. 110	Turmstube	S. 140	Wirtshaus Zum Stahl	S. 81
Stock's Restaurant	S. 94	<b>U</b>		Wirtshaus „Zum Wendl“	S. 81
Strandhaus No. 12	S. 181	Überland	S. 48	Witwenball	S. 96
Stubn in der Frasdorfer Hütte	S. 79	Unverhofft	S. 84	Wolfs Junge	S. 97
Sylt am Bült	S. 137	<b>V</b>		<b>X</b>	
Sylter Manufaktur Johannes King	S. 171	vadder	S. 78	Xaver's	S. 136
Synder	S. 172	Vai	S. 124	XO Seafoodbar	S. 97
<b>T</b>		Vai Vai	S. 78	<b>Y</b>	
Ta Os Weinbar by Lausterer	S. 169	Vetter. Essen & Trinken	S. 170	Yaku	S. 97
Tafelspitz & Söhne	S. 148	Vier Jahreszeiten	S. 99	Yaldy	S. 78
Talblick	S. 187	Vinothek by Geisel	S. 136	<b>Z</b>	
Tausendgüldenstube/Lotters Wirtschaft	S. 17	Vita	S. 26	Zulegers	S. 21
Taverna & Trattoria Palio	S. 51	Voitlhof 1532	S. 157	Zum Blauen See	S. 57
Tawa Yama Easy	S. 110	<b>W</b>		Zum Dückerstieg	S. 139
Tempaccio Ristorante	S. 77	Waldschlösschen	S. 128	Zum Falken	S. 126
Terra	S. 188	Weedenhof	S. 105	Zum Grünen Gaul	S. 45
The Blasky	S. 78	Weinbistro „George“	S. 161	Zum Grünen Wald	S. 120
The Grand	S. 41	Weinhaus Henninger	S. 107	Zum Hirsch	S. 155
The Lisbeth	S. 95	Weinhaus Stern	S. 51	Zum Krug	S. 67
The Newport - Restaurant & Marina	S. 124	Weinkehr	S. 70	Zum Ochsen	S. 160
The Palace	S. 128	weinlokal heinzhermann	S. 118	Zum Staudenwirt	S. 70
Theaterklausen & Weinbar	S. 151	Weinrestaurant Turmschänke	S. 65	Zum Storchen	S. 181
Thuns Dorfkrug	S. 184	Weinstube Brand	S. 79	Zur Schlupp	S. 181
Tiemann's	S. 123	Weinstube Kruger-Rumpf	S. 138	Zur schönen Aussicht	S. 14
Tillmann Hahns Gasthaus und Feinkost-Bistro	S. 120	Weinstube Zur Traube	S. 96	Zur Waage M.E.B	S. 121
Tims Restaurant	S. 95	Weinwirtschaft	S. 158		
ToBi ornot ToBe	S. 54	Winkler Bräu	S. 178		
Tölzer Schießstätte	S. 179	Winzerhaus Rebstock	S. 178		
Tomatissimo	S. 42	Wirtschaft von Johann Gerner	S. 102		
		Wirtshaus Garbe	S. 170		
		Wirtshaus Herzogenhof	S. 147		

66 JAHRE RAUM FÜR INSPIRATION



**Jetzt  
sichern!**

3 Ausgaben lesen, nur 2 bezahlen.

+ Digital lesen  
inklusive!



**DAS DESIGN-PAKET** (Print & Digital)

Jetzt bestellen: 3 Ausgaben für nur 25,80 €

**awmagazin.de/testen**

Tel.: 0 40/21 03 13 71 (bitte Bestellnummer 213 27 26 angeben)



© 2023 DER FEINSCHMECKER,  
JAHRESZEITEN VERLAG GmbH, Hamburg

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Alle Angaben in diesem FEINSCHMECKER-Guide sind gewissenhaft geprüft. Preise, Öffnungszeiten usw. können sich aber schnell ändern. Für eventuelle Fehler übernimmt der Verlag keine Haftung.

**Herausgeberin:** Madeleine Jakits

**Chefredakteurin:** Deborah Middelhoff

**Redaktion dieser Broschüre:** Sabine Michaelis, Julius Schneider

**Autoren:** Alexandra Kilian, Alexander Oetker, Dieter Braatz, Patricia Bröhm, Stefan Chmielewski, Stefan Elfenbein, Barbara Goerlich, Gabriele Heins, Frank Kämmer, Helmut Krause, Katharina Matheis, Caro Maurer, Petra Mewes, Sabine Michaelis, Christoph Ruf, Julius Schneider, Karin Szpott, Uwe Studtrucker, Ulf Sundermann

**Layout:** Ralf Schneider (fr.)

**Bildredaktion:** Antje Elmenhorst (Ltg.), Helgard Below, Mayu Hinterberger (fr.)

**Dokumentation:** Anne Dreßel

**Redaktionsmanagement:** Vanja Sobot

**Redaktionsschluss:** 10. August 2023. Alle Angaben sind ohne Gewähr. Die Daten wurden im Sommer 2023 recherchiert. Es können sich inzwischen Änderungen ergeben haben.

**Fotos:** L. Achilles, B. Armbruster, S. Bausewein, M. Bassler, D. Bigger (2), A. Boon, R. Bruggey, M. Burkhardt, M. Cepelak, E. Contini, R. Contrino, K. Dieker, B. Donath (2), K. Dyba, P. Eisenreich, Faktenhaus, S. Fohr, P. Gercke, M. Gnoth (2), C. Gowers, R. Guth, M. Grosz, F. Gröhn (2), T. Haberland, P. Hambel, H. Hansen, Sam A Harris, E. Hez, O. Huong, Jacksen, P. Kächele (2), P. Kellner, T. Kramer, F. Kroll (2), D. Leonard, Artur Lik, B. Lülf, P. Mars, D. Maupilé (3), L. May, H.-G. Merkel, J. Molina, T. Müller, P. Niepagenkemper, M. Ostermeier (3), S. Perrone (2), S. Presser, W. Salik, Samt&Seidel, M. Schiffer/BRLO, S. Schillik, M. Schreiner, A. Schäuble, L. Schüre, D. Schwarz, U. Siebert, S. Sinzinger, Y. Sol (2), M. Sonnenberg, B. Steinbach, Studiolassen, S. P. Stuemmer, N. Taleb, P. Thomas (2), F. Thonke, J. Toffi ,H. Unterweg, M. Urbanelis, M. Wagner, A. Weber (2), V. Weick, D. Weidel, S. Yasmin/Eric Werner, J. M. Werner, M. Wissing, S. Wolf, H. Witte, F. Zeiffer, L. Zeltner

**Bildagentur Image Professionals GmbH**

Tumblingerstr. 32, 80337 München

[www.imageprofessionals.com](http://www.imageprofessionals.com)

**Postproduction:** Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14, 00-639 Warszawa, Polen. **Druck:** Walstead Central Europe, Walstead Kraków SP. z o o., ul. Obronców Modlina 11, 30-733 Kraków, Polen

**JAHRES  
ZEITEN  
VERLAG**

**JAHRESZEITEN VERLAG GmbH,**  
Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg

**Geschäftsführung:**

Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Arne Bergmann, Peter Rensmann

**Vertriebsleitung:** Andrea Lange

**Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:** Deborah Middelhoff

**Vermarktung:** JAHRESZEITEN VERLAG GmbH,

Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg,

[www.jalag.de](http://www.jalag.de), Tel. 040-27 17-0,

Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-23 38

**Anzeigenstruktur:** Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-24 36

# Badhotel Sternhagen <sup>★★★★★S</sup>

ORIGINAL NORDSEE-THALASSO-HOTEL



DURCHATMEN. AUFTANKEN.  
ENTSCHLEUNIGEN.

## **Panorama-Gourmet-Restaurant „Sterneck“**

mehrfach prämiert, u.a. 1 Michelin-Stern und Dünen-Weinkeller

## **Panorama-Restaurant „Schaarhörn“**

naturfrische Küche mit Qualitätsprodukten aus der Region

## **Panorama-Café mit hauseigener Konditorei**

## **EIX · Bar, Lounge & Bistro**

## **Meerwasser-Badelandschaft mit Nordsee-Thermen**

Spa mit originalen Thalasso-Anwendungen



Cuxhavener Straße 86 · 27476 Cuxhaven-DUHNEN  
Telefon 04721 434-0 · E-Mail: [sternhagen@badhotel-sternhagen.de](mailto:sternhagen@badhotel-sternhagen.de)  
Buchungen unter: [www.Badhotel-Sternhagen.de](http://www.Badhotel-Sternhagen.de)



VOR UNS DIE WELT

LASSEN SIE JEDEN TAG ENDEN,  
WIE ER ANGEFANGEN HAT:  
AUßERGEWÖHNLICH.

Willkommen an Bord einer Kreuzfahrtflotte,  
die jedem Vergleich vorausfährt – mit kleinen individuellen  
Schiffen und größter persönlicher Freiheit.  
Folgen Sie uns auf unserem Kurs: [www.hl-cruises.de/leinen-los](http://www.hl-cruises.de/leinen-los)

HIER GEHT ES ZU  
IHRER TRAUMREISE:



JETZT  
INFORMIEREN  
UND BUCHEN.



HAPAG <sup>18</sup>/<sub>91</sub> LLOYD  
CRUISES

# FAVORIT

Die schönen Dinge, kuratiert

74 Ideen,  
die das Reisen  
bereichern

EDITION 2 – FERNWEH

Weit über seltene Jahrgänge hinaus

DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS



99/100

JAMES SUCKLING 

98/100

falstaff  
BEWAUNDET MIT ELLEN WEISSEN

19/20

Jancis Robinson 

Grand Siècle N°23 in der Magnum-Flasche. Limitierte Edition - nur auf Anfrage.

[www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)



## Reisen sollte keine Jagd nach Superlativen sein. Die authentischen Erlebnisse bleiben im Gedächtnis.

**D**ie einsame Natur bei einem Roadtrip durch Kanada entdecken, eine überraschend entspannte Reise mit Kindern in Europa planen oder dank der „Radical Sabbatical“-Strategie leichter eine komplette Auszeit vom Job nehmen: Das Fernweh war nie so stark wie jetzt. In dieser Ausgabe von FAVORIT widmet sich die Redaktion der neuen Haltung des Reisens und den echten Begegnungen, die man unterwegs macht. Im Fokus steht immer, wie die Zukunft abseits des Massentourismus aussehen kann, auch wenn Flug- und Hotelbuchungen nahezu auf dem Niveau vor der Coronazeit angekommen sind. „Revenge Tourismus“ ist der Trendbegriff zu diesem Verhalten und gleichzeitig ein unschönes Wort. Als ob man sich von der Reisewelt nun etwas zurückholen müsse, was einem zusteht. Aber wenn wir etwas gelernt haben, dann, dass in diesen Zeiten nichts als selbstverständlich angenommen werden sollte. FAVORIT konzentriert sich darauf, welche neuen und nachhaltigen Boutique-Hotels es von den Malediven bis nach London zu entdecken gibt und wie man altbekannte Orte in Nordrhein-Westfalen oder Lech erfrischend cool erleben kann. Unsere Favoriten, die in der Urlaubsgarderobe und im Handgepäck nicht fehlen dürfen, finden Sie zudem auf den nächsten Seiten. Denn dass der Koffer ankommt, auch das ist in diesen Zeiten nicht selbstverständlich.

Viel Freude und Inspiration wünschen wir Ihnen.

**Gloria von Bronewski**



Die Favoriten der Redaktion in dieser Ausgabe haben wir mit einer kleinen, feinen Raute gekennzeichnet.

EINIGE VON UNS HABEN ES SCHON IMMER  
GESPÜRT, DIESES BRENNENDE VERLANGEN,  
AUFZUBRECHEN UND DIE WELT MITEIGENEN  
AUGEN ZU ENTDECKEN. GEMEINSAM  
BEGEBEN WIR UNS AUF DIE SPUREN DER  
GESCHICHTE UND FOLGEN DEN GROSSEN  
SEEFÄHRERN DURCH DIE JAHRHUNDERTE,  
UM HERAUSZUFINDEN, WIE DIE WELT  
ENTDECKT WURDE.

*The*  
**Curious**  
*and the* **Sea**

SILVERSEA WORLD CRUISE 2026

---

140 TAGE | 37 LÄNDER | 70 DESTINATIONEN

 SILVERSEA®



Kontaktieren Sie Ihr Reisebüro, rufen Sie an unter +49 (0) 69 2222 12283 oder besuchen Sie [silversea.com](https://www.silversea.com)

A vertical photograph capturing a sunset over a vast body of water. The sun is low on the horizon, creating a bright orange and yellow glow that reflects on the water's surface. In the distance, dark silhouettes of mountains or hills are visible against the sky. The sky is filled with soft, wispy clouds. In the bottom right corner, the white railing and structure of a cruise ship's deck are visible, suggesting the viewer's perspective from the ship. Overlaid on the image is the text "Sail around the world and across the ages" in a white, elegant cursive font.

Sail around  
the world  
and across  
the ages



# INHALT

42

10



02 EDITORIAL  
Gloria von Bronewski

08 IMPRESSUM

10 DAS GROSSE REISE-LISTICLE  
Spektakuläre Ideen

14 UND EWIG LOCKT DIE FERNE  
Das Doppelinterview

18 AUF UND DAVON  
Ein Leben auf dem Segelboot

20 IHRE FAVORITEN  
Ideen für sie

22 HOTEL FAVORIT  
Das Burg Hotel Oberlech

24 SAVE THE DATE  
Der Kultur-Eventkalender

28 ENTSPANNUNG FÜR ALLE  
So gelingt der Urlaub mit Familie

30 KINDERSPIEL  
Diese Produkte sind Gamechanger

32 INTO THE WILD  
Reisetraumziel Kanada

36 AUSZIEH, ABER RICHTIG  
Das „Radical Sabbatical“

38 MODE MADE IN INDIA  
Ein Image im Wandel

42 SEINE FAVORITEN  
Ideen für ihn

44 REISE-UHREN  
Die Richtige für jeden Trip

46 DÜFTE  
Ein Ort, ein Parfum

48 BEAUTY FAVORIT  
Für Wimpern und Brauen

50 LETZTE SEITE  
6 Fragen an die Parientes

14



# Mondial

Opulence, newly interpreted



**SieMatic**

[www.siematic.com](http://www.siematic.com)

# IMPRESSUM

**JAHRES  
ZEITEN  
VERLAG**

Jahreszeiten Verlag GmbH  
Harvestehuder Weg 42  
20149 Hamburg

**GESCHÄFTSFÜHRUNG**  
Thomas Ganske, Sebastian Ganske,  
Arne Bergmann, Peter Rensmann

**VERMARKTUNG**  
Jahreszeiten Verlag GmbH  
Harvestehuder Weg 42  
20149 Hamburg  
www.jalag.de  
Tel. 040-27 17-0

**DRUCK UND BINDUNG**  
Walstead Central Europe  
Walstead Kraków SP. z o. o.  
ul. Obronców Modlina 11  
30-733 Kraków, Polen

© 2023  
Jahreszeiten Verlag GmbH, Hamburg  
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck,  
auch auszugsweise, sowie Verbrei-  
tung durch Film, Funk und Fernsehen,  
durch fotomechanische Wiedergabe,  
Tonträger und Datenverarbeitungs-  
systeme jeglicher Art nur mit schrift-  
licher Genehmigung des Verlages.  
Für eventuelle Fehler übernimmt der  
Verlag keine Haftung.

**VERANTWORTLICH**  
Gloria von Bronewski  
(Chefredaktion, v.i.S.d.P.)

**GESCHÄFTSFÜHRUNG SALES &  
CONTENT SOLUTIONS**  
Arne Bergmann  
(verantwortlich für Anzeigen)

**CREATIVE CONSULTANT**  
Tim Gutke

**PUBLISHING DIRECTOR**  
Dagmar Hansen

**SENIOR BRAND MANAGER**  
Henning Meyer

**ANZEIGENSTRUKTUR**  
Corinna Plambeck-Rose



Unser Cover zeigt den Moraine Lake im Banff National Park, Kanada.  
Mehr dazu ab Seite 32.

**PRODUKTION  
UND ART DIREKTION**  
Haladin & Weber  
Corporate Publishing GmbH

**REDAKTION**  
Silvia Ihring, Anna Ostrowski,  
Silke Roth, Anna Walter, Tina Totic,  
Laura Glynn, Katharina Charpian,  
Nico Bandl

**RETUSCHE**  
Christian Branscheidt

**TEXTCHEFIN**  
Kerstin Vo

**LEKTORAT**  
Michaela Mundt



# MR MARVIS

BESUCHE UNSERE GESCHÄFTE IN MÜNCHEN • AMSTERDAM • ANTWERPEN

## ~~NEU:~~ DIE JEANS

Modern, zeitlos und ausgesprochen cool. MR MARVIS' erste Jeanshose ist die Vision der perfekten tapered Jeans, entworfen mit richtigem Denim-Stoff, unserer kultigen Passform und hochwertigen Details. Aus nachhaltigen Materialien in Portugal hergestellt. Erhältlich in neun Waschungen, von hellblau und hellgrau bis dunkelblau und schwarz. Jetzt shoppen auf [mrmarvis.de](http://mrmarvis.de)

Zertifizierte



# REISE



Malediven? Oder gleich in die Stratosphäre? 16 Ideen von Redakteurin Silke Roth – von spektakulären Zielen bis zu stilvollen Begleitern.

1

#### UNTER DEM MEER

Im Luxus-Hotel Huvafen Fushi auf den Malediven kann man sich im Unterwasser-Spa eine Massage gönnen und währenddessen die Fische im Korallenriff beobachten. Mehr Infos unter [huvafenfushi.com](http://huvafenfushi.com).

2



**2. ABGHOBELEN:** Das Space-Start-up „Zephalto“ schickt ab 2025 Ballons mit Designkapseln in die Stratosphäre. Mit Gourmet-Menü an der Grenze zum All. Buchbar unter [zephalto.com](http://zephalto.com).

**4. DIGITALE NOMADEN** würden sich in den mehrstöckigen Wohnmobilen wohlfühlen. Doch vorerst ist die Serie „Kinetic Kingdoms“ des Ulises Design Studios eine Phantasie via AI-Tools.

**5. ALLROUNDER:** Die wasserfeste Decke aus recyceltem Polyester lässt sich zum Schlafsack zusammenknöpfen. Von Voited, 140 Euro.



5

**6. GRÜNES WUNDER**

Aus recyceltem Kaffeesatz und -kapseln entstand die limitierte Uhr „Big Bang Unico Nespresso Origin“ von Hublot, 25.200 Euro.

**3. KLARER KOPE**  
dank dem „Tea Tree Special Detox Kombucha Rinse“. Von Paul Mitchell, 200 ml, 34 Euro.



4



6



7



**7. AUF ZUGREIFEN** kann man mit der „Pillow-Bag“ im Arm herrlich einschlafen. Passend dazu gibt's das kleinere Messenger-Modell „Hit The Road“. Von Dior, aus softem Kalbsleder, 3.200 Euro und 2.600 Euro.

**8. EDEL & ECO:** Im neuen „1 Hotel“ in London steht alles im Zeichen der Nachhaltigkeit: etwa durch Sonnenkollektoren, Moosinnenwände und recycelte Fliesen. 815 Euro pro Nacht.

**9. NATURFREUNDE:** Das Denim-Label Closed verwendet neben recycelten Materialien nun auch Baumwolle aus regenerativem Anbau, welche die Böden für die Pflanzen rehabilitiert und die Biodiversität verbessert.

8



#### 10. KULTOBJEKT

In den 1960er-Jahren trug Steve McQueen die faltbare „714“ Sonnenbrille von Persol zum ersten Mal am Set. Als Hommage an die Schauspiel-Legende gibt es jetzt eine neue Sonderedition seiner Lieblingsbrille. Aus honiggelbem Acetat, 370 Euro.



9



11



**11. TRAVEL-ESSENTIAL:** Der Steamer „Cirrus X“ ist leicht, passt in jeden Koffer und sagt Knitterfalten den Kampf an. Von Steamery, 130 Euro.



**12. SCHÖNER  
SPORTELN**  
im Yoga-  
Jumpsuit  
aus feins-  
tem Strick  
von Hermès,  
1.200 Euro.



**13. BESCHÜTZERINSTINKT**  
Die High Performance-Sonnencreme  
„New Layer LSF50+“ hat eine  
feine Textur, soll beim Sport nicht  
wegschmelzen und kommt ohne  
Mikroplastik aus. 50ml, 33 Euro.



**16. MENSCH & NATUR:** Im neuen Pariser Hotel  
„La Fantaisie“ kultiviert man Zero Waste-Prinzipien, isst  
regional und wohnt plastikfrei. Ab 450 Euro pro Nacht.

**15. TRAVEL BUDDY:** Der Funktionsparka lässt sich in einer  
versteckten Tasche im Rücken einfach verstauen und an  
den Trolley hängen. Von Alpha Tauri, 1.100 Euro.

# UND EWIG LOCKT DIE FERNE

Zuhause ist es am schönsten, sagt man –  
wäre da nicht dieses Fernweh. Was macht die Faszination  
Reisen aus? Redakteurin Anna Ostrowski sprach mit Nicole Sohnrey,  
Product Director bei TUI und Prof. Dr. Markus Pillmayer von der  
Hochschule München, Fakultät Tourismus.

Slow, green ...  
sind nicht nur  
Worte, um  
diese Idylle zu  
beschreiben,  
sondern auch  
die größten  
Trends in  
Sachen Reisen.



**D**ie schönste Entscheidung im Jahr ist wohl die, wohin es in den Urlaub gehen soll. Und gleichzeitig eine der schwersten. So viele Ziele, so viele Möglichkeiten. Und dann sind da ja noch die Orte, die man am liebsten jedes Jahr bereisen würde. Im Gespräch analysieren die zwei Experten Nicole Sohnrey und Prof. Dr. Markus Pillmayer das große Thema „Reisen“ aus ganz unterschiedlichen Perspektiven. Und geben einen Ausblick in die Zukunft.

**FAVORIT: Es gibt Menschen, die immer wieder an dieselben Orte reisen und andere, die ständig etwas Neues suchen. Was steckt psychologisch dahinter?**

**Nicole Sohnrey:** Die Wahl des Urlaubsortes hängt ganz stark von den individuellen Bedürfnissen ab. Welche Vorlieben habe ich? Erlebe ich gerne Abenteuer und lerne andere Kulturen kennen oder mag ich das Vertraute, suche ich Sicherheit und Ruhe?

**Prof. Dr. Markus Pillmayer:** Schon vor mehr als 40 Jahren hat der amerikanische Forscher Stanley Plog sein psychographisches Modell entwickelt, das verschiedene Typen von Reisenden ausdifferenziert hat. Auf der einen Seite den „Venturer“, den Reisenden, der immer Abwechslung sucht, auf der anderen Seite den Gegenentwurf, den „Dependable“, der kein Fan von Überraschungen ist. Am liebsten macht dieser Typ Urlaub wie zu Hause, isst zum Beispiel auch wenig landestypische Gerichte, sondern lieber Schnitzel oder Spaghetti. Heute arbeiten wir auch zusätzlich mit sogenannten „Sinus-Milieus“, die verschiedene gesellschaftliche Gruppen darstellen, wie zum Beispiel aufgeschlossene Liberal-Intellektuelle, die auch mal im Urlaub ins Museum gehen möchten und eine recht zahlungskräftige Klientel sind. Das Gegenteil wäre das prekäre Milieu. Das sind die Menschen, die auch in puncto Urlaub ihre Ausgaben eher bedenken müssen.



**ÜBER DR. PROF. MARKUS PILLMAYER**

Markus Pillmayer ist Professor an der Hochschule München. Sein Fokus liegt auf Destinationsmanagement und Destinationsentwicklung.

**FAVORIT: Prägt auch die eigene Kindheit unsere Vorlieben, wie wir Urlaub machen?**

**Sohnrey:** Davon bin ich überzeugt. Habe ich die tollsten Sommer auf Mallorca verbracht, rufe ich mir das gerne in Erinnerung und nehme die Insel immer wieder als Reiseziel ins Visier.

**Pillmayer:** Hier gibt es sicherlich verschiedene Ansätze. Ich würde aber die sogenannte „Experience Economy“ der Psychologen Joseph Pine und James Gilmore heranziehen: Hier geht es um ein emotionales Erlebnis, welches so prägend war, dass es uns bis ins Erwachsenenalter begleitet. Als Student hatte ich das Privileg, durch die Sahara zu fahren. Seitdem wollte ich einmal im Leben



## „Die Nachhaltigkeit einer Reise hängt nicht nur von der An- und Abreise ab.“

Nicole Sohnrey



Sommer, Sonne und Meer haben durchaus ihren Reiz. Aber auch die Nachfrage nach Camping- und Abenteuerurlaub steigt.

noch so eine Tour machen. Diese Reise ist mit vielen Bildern in meinem Kopf verbunden, zum Beispiel wie wir Nomaden getroffen haben. In diesem Fall spricht man von imaginärer Geographie.

### **FAVORIT: Welche psychologischen und emotionalen Faktoren spielen bei der Entstehung von Fernweh eine Rolle?**

**Pillmayer:** Es ist diese Sehnsucht nach der Ferne. Mit Bildern wird eine bestimmte Botschaft transportiert, die erwähnte imaginäre Geographie. Als Kind hat man vielleicht eine Postkarte bekommen, aus Asien oder von einem weißen Sandstrand, und direkt hat man sich vor seinem geistigen Auge dort gesehen. Es sind Emotionen, die geweckt werden, um einen zu triggern, damit man seinen Urlaub an diesen Destinationen verbringen möchte.

### **FAVORIT: Inwieweit hat die Pandemie unser Reiseverhalten bis heute verändert?**

**Sohnrey:** Wir beobachten einen großen Nachholeffekt. Die Pandemie hat deutlich gezeigt, dass die Menschen nicht auf Reisen verzichten möchten, es ist für sie eine Herzensangelegenheit. Das Besondere suchen, sich etwas gönnen, ist noch wichtiger geworden und hat zu längeren Aufenthalten und höheren Reiseausgaben geführt. Dieser Trend setzt sich fort. Mit den neuen Möglichkeiten des Home-Office und flexiblen Arbeitszeitmodellen hat sich mit Workation ein neuer Trend etabliert. Wir bieten hier in unseren Hotels zum Beispiel auch speziell ausgestattete Zimmer mit besonderen Office-Möbeln an. Immer mehr Menschen verbinden Arbeiten und Urlaub miteinander.

**Pillmayer:** Im Vergleich zu vorpandemischen Zeiten hinkt die Nachfrage nach Fernreisen noch etwas hinterher. Das Gleiche gilt für Auslandsreisen und damit ist ein Erstarren des Binnentourismus, sprich Urlaub im eigenen Land, einhergegangen.

### **FAVORIT: Während der Pandemie machten viele Deutsche „aus Mangel an Alternativen“ auch im eigenen Land Urlaub. Gibt es nun tatsächlich eine neue Liebe für Ferien in der Heimat?**

**Pillmayer:** Nach wie vor boomen die typischen Reiseziele der Deutschen: Griechenland, Italien, Spanien. Die touristischen Anbieter hier merken aber deutlich, dass die Nachfrage nach Urlaub zu Hause über die Pandemie hinaus größer geworden ist. Das ist

Statt einem klassischen Roadtrip empfiehlt Prof. Dr. Pillmayer eine Zugreise durchs europäische Ausland.

einerseits gut, denn Tourismus in Deutschland schafft Arbeitsplätze, aber auf der anderen Seite sind viele Destinationen mit diesem Reiseaufkommen überfordert gewesen: Verkehrsstaus, zugeparkte Rettungswege, verstopfte Züge und so weiter.

**Sohnrey:** Deutschland zählt bei TUI schon lang zu den beliebtesten Urlaubszielen. Aber ja, während der Pandemie hat sich dieser Trend noch einmal verstärkt.

**FAVORIT: Thema Inflation und Reisen. Unternehmen wie TUI sagen, dass die Deutschen trotz der Krise noch verhältnismäßig viel Geld für ihre Urlaube ausgeben. Eine Spiegel-Umfrage ergab jedoch, dass sich jeder Vierte keinen Urlaub mehr leisten kann ...**

**Sohnrey:** Insgesamt sind die Reisepreise höher als vor der Pandemie, daher verreisen Urlauber eher innerhalb ihres Budgets und suchen sich ein passendes Angebot. Sie machen keine Abstriche bei der Qualität, sondern schauen, wohin sie fahren.

**Pillmayer:** Es zeichnen sich Extreme ab. Auf der einen Seite gibt es die, die ihr Geld zusammenhalten, etwa aus Angst vor hohen Heizkosten. Auf der anderen Seite gibt es das Phänomen des „Revenge Travel“, also „jetzt erst recht“. Menschen, die zwei Jahre während der Pandemie gar nicht reisen konnten, wollen sich jetzt für zwei Wochen einmal ausklinken.

**FAVORIT: Stichwort „Flugpreise“. Wird es jemals wieder Billigflieger geben wie vor Jahren?**

**Sohnrey:** Grundsätzlich ist davon auszugehen, dass Flugpreise durch Kosten wie nachhaltige Kraftstoffe oder auch durch Emissionshandel nicht auf das frühere Niveau fallen werden.

**Pillmayer:** Ich hoffe nicht, dass diese Zeit zurückkommt. Es ist doch mehr als fragwürdig, für 20 Euro nach Barcelona zu fliegen!

**FAVORIT: Slow Travel ist ein großer Trend. Dazu gehören auch umweltfreundliche Transportmittel. Ist dieser Trend von Dauer?**

**Sohnrey:** Slow Travel ist sicherlich ein Trend, der bleibt. Die Nachhaltigkeit einer Reise hängt aber nicht nur vom Transportmittel ab. Auch die Hotels gehören in die Gesamtrechnung: Wird darauf geachtet, möglichst wenig Wasser und Energie zu verbrauchen? Kommen die Lebensmittel in den Restaurants aus der Region? Nachhaltigkeit ist hier wirklich in allen Dimensionen zu denken.

**Pillmayer:** Das Reiseverhalten der nächsten Generationen wird sich auf jeden Fall verändern. Viele meiner Studierenden haben nicht einmal einen Führerschein, teils aus Kostengründen, aber auch, um einen Beitrag zur Klimaneutralität zu leisten.

**FAVORIT: Welche Reisetrends erwarten uns in Zukunft?**

**Pillmayer:** Während der Pandemie haben viele Menschen in Wohnwagen investiert und werden auch in Zukunft damit fahren. Auch Glamping wird ein noch größerer Reisetrend.

**Sohnrey:** Wir sehen, dass der Klimaschutz immer mehr Beachtung findet. Gäste buchen nachhaltige Hotels, helfen im Urlaub mit, das Ökosystem zu schützen, und reisen eher mit dem Zug.

**FAVORIT: Wie reisen Sie denn persönlich?**

**Pillmayer:** Ich kann mir einen Urlaub im europäischen Ausland per Zug vorstellen. Statt Roadtrip ein Traintrip. Der Weg kann das Ziel sein - das muss wieder in die Köpfe der Menschen!

**Sohnrey:** Zuerst geht es mit Mein Schiff nach Norwegen und Spitzbergen und im Herbst dann in die Türkei.



#### ÜBER NICOLE SOHNREY

Geboren 1971 in Rotenburg/Wümme lebt sie heute bei Hannover und arbeitet als Product Director von TUI. Sohnrey blickt auf eine lange Karriere bei dem Reiseveranstalter: Nach ihrer Ausbildung zur Reiseverkehrs-frau hatte sie verschiedene Leitungsfunktionen inne. Bei ihren eigenen Reisen bevorzugt sie Abwechslung.

# AUF UND DAVON

Ein Leben auf dem Wasser erscheint immer mehr Menschen als reizvoll. Kein Wunder, es verspricht Freiheit und Abenteuer. Journalistin Katharina Charpian lebt an Bord und gibt einen Einblick in den Alltag auf See.



**A**us der Möwenperspektive muss unser Zuhause wie ein Spielzeug in einer tiefblauen Badewanne aussehen. Mein Freund, unsere Hündin und ich leben auf einem Segelboot und kreuzen gerade durch die Wellenberge im Atlantik, mit Blick auf die spanische Küste. Unsere Hamburger Wohnung haben wir vor genau einem Jahr gekündigt, die Möbel verkauft und unsere Jobs mit an Bord genommen. Die „Zest“, eine Beneteau First 345, zehn Meter lang, ist unser Abenteuermobil und Homeoffice zugleich. Mit ihr steuern wir unbewohnte Inseln an oder werden zur Attraktion für Delfine, die uns immer wieder begegnen. Bevor wir mit unserem Boot von Deutschland gen Süden gesegelt sind, haben wir uns einer stürmischen Generalprobe gestellt. Und sind im tiefsten Winter weit über den Polarkreis bis fast ans Nordkap geschippert. Danach stand für uns fest: Wir wollen Meer! Mehr erleben, weniger besitzen und einen kleineren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck hinterlassen. Ich bin selbstständig und arbeite

als Journalistin, meine Geschichten für Magazine und Bücher entdecke ich oft unterwegs. Axel arbeitet im Remote Office fest angestellt als Ingenieur – und kümmert sich noch mehr als ich um Bootsarbeiten, die fast täglich unsere To-Do-Liste füllen. Unser Co-Working-Space ist unser Bootssalon. Hier reiht sich ein großer Holzklapptisch an eine Küchenzeile mit schwenkbarem Herd und einen Kartentisch. In der spitzen Vorderkoje schlafen wir, die Achterkoje ist eine Fusion aus Abstellkammer und Gästebett und in der Mini-Nasszelle befindet sich unser WC mit Salzwasserspülung. Unsere Dusche ist ein morgendlicher Sprung in den Ozean, unser Vorgarten die ständig wechselnde Natur. Seitdem wir auf einem Segelboot leben, gehen wir noch bewusster mit unseren Ressourcen um. Eine zehnmünütige Dusche verbraucht zu Hause durchschnittlich 130 Liter – wir haben einen 200 Liter Tank an Bord, mit dem wir zu zweit zwei Wochen auskommen. Wir kochen mit Camping-Gas, Strom liefern unsere Solarzellen an Deck und ein Windgenerator. Alltagsaufgaben dauern meist länger als an Land – Wäsche waschen wir in Häfen oder Waschsaloons, zum Supermarkt fahren wir mit unserem Beiboot und unsere Hündin Helle muss dreimal täglich zum Gassgehen an Land geschippert werden. Alle fünf bis zehn Tage steuern wir die nächste Bucht an, nicht schneller als in Fahrradgeschwindigkeit. Slow Travel im wahrsten Sinne. Irgendwann möchten wir in den Fjorden Patagoniens unseren Anker werfen.

Das einfache Leben auf dem Meer, was sich oft außerhalb der Komfortzone abspielt, lehrt uns Flexibilität und Demut. Man braucht weniger, um glücklich zu sein. In Hamburg haben wir Freundeskreis und Familie zurückgelassen und auch unterwegs sagen wir neuen Bekanntschaften oft Nimmerwiedersehen. Das ist eine der größten Herausforderungen unseres aktuellen Lebens – dafür wartet das Abenteuer schon hinter der nächsten Welle.

## GESCHICHTEN, DIE DAS MEER SCHREIBT.

30 Menschen, die sich für ein Leben auf See entschieden haben, interviewte Katharina Charpian für ihr neues Buch. Dazu gibt die Journalistin Tipps, wie man selbst ins Bootsleben eintauchen kann. „Boatlife – Leben und Freiheit auf dem Wasser“, erschienen im Gestalten Verlag, 50 Euro, [www.gestalten.com](http://www.gestalten.com).



book  
ПОШ



# EATRENALIN

Europa-Park | Germany

## new dimensions of dining

Multisensorische  
Restaurant-  
Weltneuheit

Spektakuläre  
Sinnesreise  
durch verschiedene  
Genusswelten

Spitzengastronomie  
der Extraklasse mit  
Acht-Gänge-Menü

Traumhaft  
übernachten:  
„Kronasår Boutique  
Suites“





**ZEITLOS SCHÖN:** Loro Piana liefert sommerliches Understatement. Sandalen aus Leder und Canvas, über Mytheresa, 670 Euro.

**ALLROUNDER:** Das Seidentuch von Töte me funktioniert je nach Bindung als Haarband, Gürtel oder sogar Oberteil. 190 Euro.

**REISETIPP BREMEN:** Ja, richtig gelesen. Der Kunstverein Bremen feiert sein 200. Jubiläum mit der Sonderausstellung „Geburtstagsgäste“ und zeigt ab dem 7. Oktober Werke von Claude Monet bis Auguste Rodin.



**PASSGENAU**  
Reisepass-  
hülle des „La  
Posta Vecchia“-  
Hotels von  
Issimo x Anya  
Hindmarch,  
140 Euro.



**DAMIT GEHT MAN GERNE BADEN:** Asymmetrischer Badeanzug von Giambattista Valli über Matches Fashion, 590 Euro.

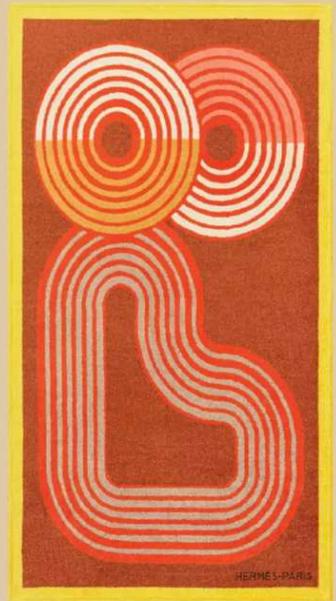
**DOPPELTE POWER**

Schützt vor UV-Strahlen und soll dank Vitamin E der Hautalterung vorbeugen. Sonnencreme LSF 50 von Annemarie Börlind, 28 Euro.





**LEUCHTET**  
Das Midikleid  
in knalligem  
Orange  
sorgt beim  
Anziehen  
sofort für  
gute Laune.  
Aus Leinen  
von Cos,  
125 Euro.



**STELLT JEDE SONNENLIEGE  
IN DEN SCHATTEN:** Strandtuch  
„Zen au Soleil“ von Hermès, 565 Euro.



**DOLCE VHA IN SICHT:** Mit dieser  
Sonnenbrille in Schildpatt-Optik auf  
der Nase ist das so gut wie garan-  
tiert. Von Saint Laurent, 325 Euro.

**IBIZA-FEELING ZUM EINPACKEN**  
Tasche aus der „Paula's Ibiza“-  
Kollektion von Loewe,  
über Net-A-Porter, 850 Euro.

# IHRE FAVORITEN

Luftige Stoffe und verspielte  
Accessoires verschönern  
jeden Urlaubslook. Autorin  
Anna Walter stellt ihre Lieb-  
lingsprodukte für heiße Tage  
vor, und dazu gibt es einen  
überraschenden Tipp für den  
nächsten Wochenend-Trip!



**HEIER BIS WOLKIG:** Creolen aus Gelbgold mit Diamanten  
aus der „Golden Cloud“-kollektion von Vieri, 5.500 Euro.



# HOTEL FAVORIT

AUSGEWÄHLT VON DER REDAKTION



An diesem Fisch wäre der erste Impuls, eine gute Flasche Wein aufzumachen und zu genießen. Praktisch, dass über 60.000 davon in der Burg lagern.

**Lech im Sommer? Redakteurin Silke Roth findet: Jetzt lohnt es sich erst recht.**



Manchmal muss man antizyklisch reisen, um den Charme bestimmter Orte richtig kennenzulernen. Ein Besuch in Lech am Arlberg außerhalb der Wintersaison ist so ein Beispiel. Im wunderschönen Spätsommer zum Beispiel, wandert man bei milden Temperaturen über grüne Wiesen, vorbei an (noch) ruhenden Skiliften, und erfrischt sich in einem der Bergseen. Das

Burg Hotel Oberlech ist die perfekte Basis für einen Spätsommertrip. Der beste Spot: die legendäre Panoramaterrasse. Bei sensationellem Tatar und Kaiserschmarrn geht der Blick in die Weite. Von außen wirkt das 1961 erbaute Vier-Sterne-Superior-Hotel so urig wie aus einem Heimatfilm. Doch keine Angst – angestaubt ist hier nichts! 2021 übernahmen Christian Lucian und Partnerin Patricia Lorenz die Leitung des Familienbetriebs und schafften den Spagat zwischen Tradition und Moderne. Zum Beispiel in der 1.500 Quadratmeter großen Burg Oase mit Pulverschneekabine, Pools und luxuriösen Beautybehandlungen. Oder in den Restaurants des Hauses, besonders der Lechtaler Stube (ausgezeichnet mit drei Hauben von Gault-Millau). Toller Nebeneffekt: nach einer Wanderung fühlt man sich wieder ganz leicht.

Eine Nacht im Doppelzimmer kostet ab 279 Euro. Das Burg Hotel ist von Ende Juni bis Ende Oktober geöffnet. [www.burghotel-lech.com](http://www.burghotel-lech.com)



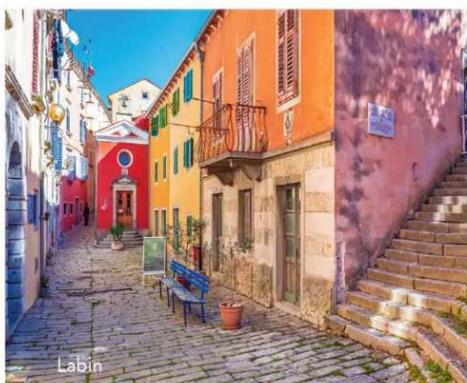
Vrsar



Zentralistrien



FOTOS: ART. BRÖNNER, TZ LABIN, TB CENTRAL ISTRIA, GRELLMANN, HEUER, STANDL



Labin



# ISTRIEN

*Ferien wie sie sein sollten*

SPÄTSOMMER UND HERBST SIND PERFEKT, UM EUROPAS NEUES TRENDZIEL AN DER NAHEN KROATISCHEN ADRIA ZU ENTDECKEN. ZUM SPORTELEN, GENIESSEN, ENTSPANNEN UND STAUNEN.

Da ist die vom Sommer erwärmte Adria, die oft noch bis in den Oktober hinein zum Baden, Stand-up-Paddeln, Kajak und Schnorcheln einlädt. Im Herbst sind die Temperaturen zudem ideal für Aktivitäten an der Küste und im idyllischen Hinterland: Wandern, Biken, Klettern, Tennis am Meer, den Möglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt und die »Kulisse« ist immer grandios: Traumhafte Natur-

landschaften und die kulturhistorischen Zeitzeugen einer lebendigen Geschichte vermischen sich mit modernem Lifestyle und mediterranem Esprit. Last, but not least: In den vergangenen Jahren hat sich Istrien europaweit als Feinschmeckerdestination etabliert. Mit urigen Landgasthäusern (Konobas) und kreativen Gourmet-Restaurants, die auch Tester von Gault Millau und Michelin begeistern.

Tourismusverband der Region Istrien,  
Pionirska 1, HR-52440 Poreč, info@istra.hr,  
Tel.: 00385 / 52 / 452 797, www.istra.hr



Offizieller Partner



Code scannen und das  
ISTRIEN MAGAZIN entdecken.  
www.istriemagazin.at



1

Singer-Songwriter und Produzent Dave Okumu tritt auf dem Deutschen Jazzfestival auf.

**FRANKFURT**  
**KONZERT**  
**DEUTSCHES JAZZFESTIVAL**  
 25. – 29.10.2023

**EVENT**  
**FRANKFURTER BUCHMESSE**  
 18. – 22.10.2023

**LESUNG**  
**ALICE HASTERS: IDENTITÄTSKRISE**  
 20.10.2023, 19.30 Uhr,  
 Literaturhaus Frankfurt

# SAVE THE DATE

Events, die Sie diesen Herbst und Winter nicht verpassen dürfen: In diesem Kultur-Kalender hat Redakteurin Tina Totić die spannendsten Konzerte, Ausstellungen, Lesungen und Openings kuratiert – von Hamburg bis München.

## HAMBURG

**KONZERT**  
**JUNGLE**  
 13.11.2023,  
 Sporthalle

**KONZERT**  
**SHING – MY SONGS**  
 27.11.2023,  
 Barclaycard Arena

**KONZERT**  
**JAZZ HARP**  
 25.10.23, Hbphilharmonie

**KONZERT**  
**SILVSTERKONZERT**  
**KLASSIKPHILHARMONIE**  
 31.12.2023, Laeiszhalle

2

4

**KÖLN**  
**EVENT**  
**KULTURHERBST:**  
**LANGE NÄCHTE**  
 04.11.2023

**KONZERT**  
**MADONNA:**  
**THE CELEBRATION TOUR**  
 15.11.2023, Lanxess Arena

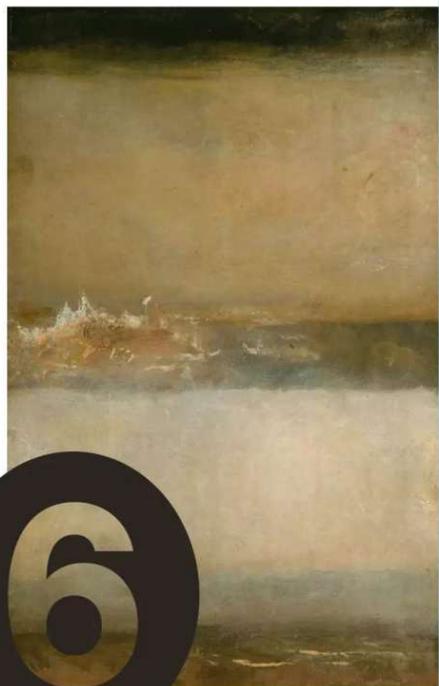
5

**BERLIN**  
**AUSSTELLUNG**  
**JULIANA HUSTABLE: USSYPHILIA**  
 14.09.2023 – 10.01.2024,  
 Fotografiska Berlin

**EVENT**  
**TAG DER CLUBKULTUR**  
 03. – 09.10.2023

**EVENT**  
**FESTIVAL OF LIGHTS**  
 06. – 15.10.2023

6



Three Seascapes von Joseph Mallord William Turner.

**MÜNCHEN**  
**AUSSTELLUNG**  
**TURNER – THREE HORIZONS**  
 28.10.2023 – 10.03.2024, Lenbachhaus

**AUSSTELLUNG**  
**VENEZIA 500**  
 27.10.2023 – 04.02.2024  
 Alte Pinakothek

3

**LEIPZIG**  
**KONZERT**  
**PATTI SMITH AND BAND**  
 16.10.2023, Haus Auensee

**KONZERT**  
**BJÖRK**  
 24.11.2023  
 Quaterback Immobilien Arena

**STUTTGART**  
**AUSSTELLUNG**  
**MONDIGLIANI. MODERNE BlicKE**  
 24.11.2023 – 17.03.2024, Staatsgalerie Stuttgart

**AUSSTELLUNG**  
**OTTO HERBERT HAJEK**  
 28.10.2023 – 06.10.2024, Kunstmuseum Stuttgart

Liegender Frauenakt auf weißem Kissen von Amadeo Modigliani.

7



# OUTLET CITY

METZINGEN

**LÄUFT PARIS & MAILAND**

**DEN RANG AB**

**UNSERE LUXUSMEILE**

**Europas größtes Outlet\***

Rechts: Das Marta Herford, einer der weltweit spektakulärsten Museumsbauten.

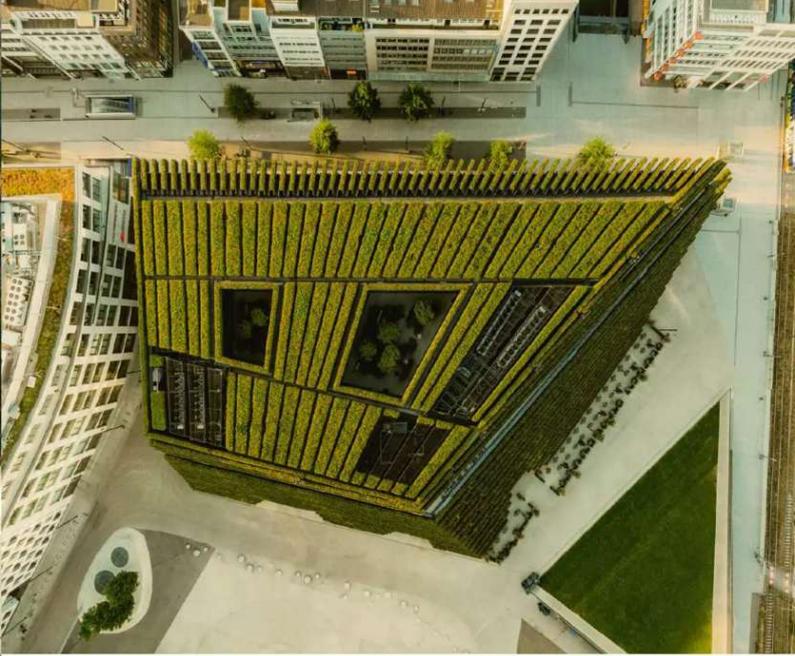
Unten: Das Apple Universe im Red Dot Design Museum.



# DIE KLAVIATUR DER ARCHITEKTUR



Gebäude prägen eine Stadt. Oder gar eine ganze Region. In Nordrhein-Westfalen haben Star-Architekten ihre Handschrift hinterlassen – vom Hafengebäude bis zum Museum. Und auch die Industriegeschichte des Landes trägt ihren Teil zum Bauen der Zukunft bei.



Blick auf den Kö-Bogen II in Düsseldorf, Europas größte begrünte Fassade.

**D**er US-amerikanische Star-Architekt Daniel Libeskind hat einmal gesagt: „Ein Gebäude ist wie ein Musikinstrument.“ Am besten solle es sein wie eine Stradivari: „schön und zugleich absolut funktional“. Das war im Juni 2011. Gerade ist in Düsseldorf der Grundstein für den von Libeskind entworfenen Kö-Bogen gelegt worden, einen selbst für den Architekten einzigartigen und extravaganten Shopping- und Bürokomplex im Herzen der nordrhein-westfälischen Landeshauptstadt. Schon damals zukunftsweisend ist die teilweise Begrünung der Fassaden, die sich mit der Fertigstellung des von ingenhoven architects gestalteten Kö-Bogens II vor drei Jahren fortsetzt. Eine acht Kilometer lange Hainbuchenhecke, die sich zwischen Schauspiel- und Dreischiebenhaus zu Europas größter Grünfassade formt, macht Düsseldorf um eine weitere architektonische Attraktion reicher. Wie sich das Stadtbild der modernen Metropole in der jüngeren Vergangenheit gewandelt hat, zeigt sich auch im Medienhafen, dem Treffpunkt für Menschen aus Politik-, Medien-, Kunst- und Kreativszene. Eine außergewöhnliche Mischung aus denkmalgeschützten Industriebauten und teils futuristisch anmutenden Gebäuden wie dem Neuen Zollhof von Frank Gehry begeistern Architektur- und Kulturfans gleichermaßen.

Zumal auch die Museumslandschaft in Nordrhein-Westfalen ihresgleichen sucht. Denn mit mehr als 1.000 Museen, die mit hochrangigen Ausstellungen teils internationales Publikum anlocken, misst sich das Land mit europäischen und US-amerikanischen Metropolen. Einige der Ausstellungshäuser, wie beispielsweise das Marta Herford, sind selbst Kunstwerke. Geschaffen wurde der atemberaubende Bau, die wogende Dachlandschaft aus Edelstahl und die kippenden Wände aus rotem Backstein sind eine Reminiszenz an die Tradition der Stadt in der Region Teutoburger Wald als Textilstandort. Ähnlich spektakulär sind auch die Treppenhäuser im Museum Küppersmühle im Duisburger Innenhafen. Angelehnt an die Fassade des historischen Backsteinbaus schwingen sie sich in tönernen Bögen nach oben. Das um einen Neubau des Schweizer Architekturbüros Herzog & de Meuron erweiterte Museum, das eine einzigartige Privatsammlung deutscher und europäischer Nachkriegskunst beheimatet, ist zentraler Anziehungspunkt in dem früheren Hafengelände, das im Zuge des Strukturwandels – ähnlich wie der Rheinauhafen in Köln – in ein



Treppenhause im Museum Küppersmühle, Duisburg.

Areal für Wohnen, Leben und Arbeiten umgestaltet worden ist. Eines der beeindruckendsten Beispiele für diesen Strukturwandel im Ruhrgebiet, weg von der Industrie und hin zu modernen Technologien, Lebens- und Arbeitsweisen, ist das Unesco-Welterbe Zollverein in Essen. Vor der historischen Kulisse der einst weltgrößten Steinkohlezeche entwickeln junge Start-ups kreative Zukunftsideen. Zwischen Rost und Stahl präsentiert das Red Dot Design Museum im ehemaligen, von Norman Foster umgebauten Kesselhaus auf Hochglanz polierte Designobjekte. Einen inspirierenden Kontrast zu den Industriebauten bilden auch neue, scheinbar federleichte Gebäude wie der Sanaa-Kubus der beiden Pritzker-Preisträger Kazuyo Sejima und Ryue Nishizawa. Sie schlagen den Bogen ins Jetzt.

Gefördert durch:

Ministerium für Wirtschaft, Industrie, Klimaschutz und Energie des Landes Nordrhein-Westfalen





Bilderbuch-Urlaub für die Kids: Chaos in der Küche veranstalten im „Cretan Malia Park“ auf Kreta oder in der „Villa Alma“ in den Wolfgangsee hüpfen.



# ENTSPANNUNG FÜR ALLE

Reise-Expertin Kerstin Bognár erklärt Redakteurin Anna Ostrowski, wie – und wo – ein harmonischer Urlaub mit Kindern gelingen kann.

**E**in Urlaub mit Kindern ist kein Urlaub, sondern Alltag an einem anderen Ort. Ein Satz, den Kerstin Bognár schon oft gehört hat. Sie und ihr Team von „The Niche Traveller“ möchten aber das Gegenteil beweisen und bieten maßgeschneiderte Familienurlaube an, bei denen alle auf ihre Kosten – und erholt nach Hause zurück – kommen. Ein Gespräch über die Magie des Reisens und ihre besten Tipps für einen gelungenen Familienurlaub.

**FAVORIT:** Die einen liebten Rucksack-Abenteuer, bevor sie Eltern wurden, die anderen noblen Cluburlaub. Wie ist es möglich, seinen Lifestyle mit Kindern zu halten?

**Kerstin Bognár:** Welchen Lifestyle sich eine Familie leisten kann,

ist in erster Linie eine finanzielle Frage. Um auf dem Niveau von früher zu reisen, brauchen viele Familien mehr Geld als vorher. Es kommt auch auf das Kind an. Will man mit einem Baby, das viel schreit, wirklich ins Hotel fahren? Oder bleibt man vielleicht erstmal zu Hause und reist dann in ein Ferienhaus? Themen wie Komfort und Sicherheit spielen eine größere Rolle mit Kindern.

**FAVORIT:** Werden aus vielgereisten Kindern automatisch weltoffene Erwachsene?

**Bognár:** Welche Auswirkung das Reisen auf den Charakter hat, hängt vor allem damit zusammen, auf welche Art gereist wird. Bei Kindern stärkt das Reisen das Selbstbewusstsein und die Eigenständigkeit. Dass aus vielgereisten Kindern weltoffene



#### ÜBER KERSTIN BOGNÁR

Geboren in Hessen lebt die 45-Jährige heute mit ihrer Familie in ihrer Wahlheimat Hamburg. Hier absolvierte sie auch die Henri-Nannen-Journalistenschule. Danach arbeitete Kerstin Bognár viele Jahre bei Magazinen, zuletzt als Chefredakteurin von „Houzz“. 2018 gründete Bognár die Online-Reiseplattform „niche-traveller.com“.

Erwachsene werden, ist bestenfalls so. Aber das entscheidet sich auch durch die Art, wie die Eltern ihr Kind erziehen. Kinder sind mit sehr wenig zufrieden. Es geht darum, Zeit mit ihnen zu verbringen und sich mit ihnen zu beschäftigen. Da kann auch ein Urlaub bei Oma und Opa oder eine Klassenfahrt ausreichen. Aber natürlich haben Kinder, die durch die Eltern viel von der Welt sehen, gewisse Startvorteile. Schlimmstenfalls wird aber aus einem Kind, das fünfmal pro Jahr verreist und dabei immer nur bedient wird, ein Snob.

#### FAVORIT: Was sind die schönsten Reiseziele für Familien? könnten Sie Tipps für Unterkünfte verraten?

**Bognár:** Kreta ist sehr beliebt, weil es von Deutschland aus gute Flugverbindungen gibt. Ein modernes Familienresort und ideal für Eltern mit kleinen Kindern ist „Cretan Malia Park“. Die Anlage liegt direkt am Strand mit einem großen, beheizten Kinderpool und das Essen kommt größtenteils aus dem eigenen Garten. Nach Portugal lässt es sich ebenfalls gut reisen, die Costa Vicentina ist traumhaft, ein tolles neues Hotel ist das „Praia do Canal“, inmitten wunderschöner Natur. An der Algarve tut sich auch viel, besonders um Olhaõ entstehen viele neue Unterkünfte, oft auch für kleinere Budgets, zum Beispiel die charmante „Casa Rosa Villa“.

#### FAVORIT: Stichwort „Kinderbetreuung“: Ist es sinnvoll, mit Verwandten zu verreisen, die helfen können?

**Bognár:** Manchmal denkt man, es sei sinnvoll, mit anderen Familienmitgliedern wie den eigenen Eltern zu verreisen, die auch mal die Betreuung übernehmen können. Aber dann erkennt man, dass deren Rhythmus komplett mit dem eigenen kollidiert. Da kann es entspannter sein, nur mit der Kernfamilie zu reisen.

Das „Praia do Canal“ in Portugal ist nicht nur neu, es ist auch noch wunderbar ruhig gelegen.



#### FAVORIT: Woran erkenne ich eine gute Nanny?

**Bognár:** Das ist eine Frage der Menschenkenntnis und des Vertrauens. Und das braucht Zeit. Bevor ich also mit einer Nanny verreise – was man sich natürlich leisten können muss – würde ich Zeit mit ihr verbringen. Im Urlaub bieten bessere Hotels Nanny-Service und Kinderbetreuung. Auch da würde ich erst Zeit gemeinsam verbringen, um ein Gefühl für die Person zu bekommen.

#### FAVORIT: Ist Deutschland, weil so nah, immer noch so attraktiv als Reiseziel wie in der Pandemie-Zeit?

**Bognár:** Während Corona war Deutschland ausgebucht. Wir merken, dass die Nachfrage wieder gesunken ist. Viele Familien nehmen jetzt auch eine längere Anreise in Kauf. Aber auch das Thema Nachhaltigkeit wird immer wichtiger. Zugreisen und Nachtzüge sind für Familien daher spannend.

#### FAVORIT: Zwei Szenarien. Das erste: Wie sähe ein stilvoller Urlaub mit einem kleineren Budget aus?

**Bognár:** Als Reiseziel empfehle ich gerne Frankreich, weil das Land leicht mit dem Auto oder der Bahn erreichbar ist. Vor Ort gibt es eine große Auswahl an Unterkünften, von tollen Campingplätzen über charmante Chambre d'hôtes bis hin zu familiengeführten Châteaux. Meine persönliche Neuentdeckung: das Loiretal und hier die beiden Unterkünfte „Château de la Haute Borde“ oder „Château de la Ruhe“. Alternativ: Urlaub in Österreich, zum Beispiel am Wolfgangsee in der „Villa Alma“.

#### FAVORIT: Und wie sähe ein Traum-Urlaub aus, wenn alles finanziell möglich wäre?

**Bognár:** Ich bin ein großer Fan der nachhaltigen Luxus-Ferienhäuser von „Iconic House“, weil die stylisch sind, an tollen Orten wie Hossegor und Saint-Rémy liegen und auch ein super Service damit einhergeht. Frühstück, Daily Cleaning, Electric Car, Räder und vieles mehr. Alternativ finde ich eine Rundreise durch Italien sehr attraktiv: Ausgangspunkt könnte das „Hotel Excelsior“ in Venedig sein, es liegt direkt am Lido, also am Strand, was perfekt ist für Venedig mit Kids, und dann weiter nach Rom, wo das sensationelle „Six Senses“ eröffnet hat. Und dazu eine private Charter-Tour mit dem Katamaran. Arca fährt zum Beispiel die Inseln Capri, Ischia und Procida an.

**2. MEDIATION FÜR  
DIE KLINSIEN: STICKERN.**  
Aufkleben und abknibbeln ... und  
wieder von vorn. 10NDJI Sticker  
Set „Meerestiere“, 150 Stück,  
über heyjune.de, um 9 Euro.



# FAMILIEN- URLAUB? KINDERSPIEL!

Reisen mit Kindern kann ... eine echte Herausforderung sein. Redakteurin Anna Ostrowski zeigt kleine Helfer, die eine ganz große Wirkung haben.

1

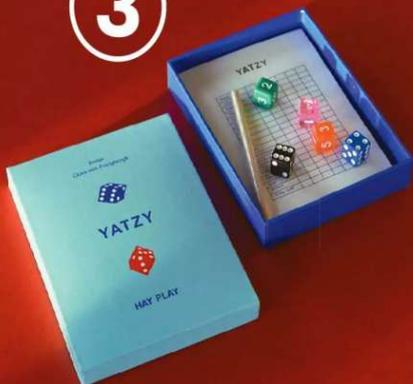
**1. LET'S DANCE!** Vor dem Einschlafen oder als Mini-Disco: Der kleine Lautsprecher ist wasserfest, lässt sich mit jedem Handy koppeln und spielt bis zu fünf Stunden lang Musik. Bluetooth Box Go 3 von JBL, um 40 Euro.



**5. KINDERKOPFHÖRER**  
von Pogs, um 39 Euro.

**3. KNIFFELIG:** Play Yatzy von Hay,  
über connox.de, um 15 Euro.

3



4



**4. EIN KLASSIKER FÜR UNTERWEGS:** Zu Recht, denn der Buggy ist klappbar, wiegt gerade mal 6,2 Kilo und darf bei allen Airlines im Handgepäckfach mitfliegen. Reisebuggy „Babyzen Yoyo 6+“ in der Farbe Ginger mit Textilsset und Insektenschutz. Basis-Gestell um 390 Euro, über babykochs.de.

6



**6. OHRSTÖPSEL**  
zum Druckausgleich. Für Kinder ab 12 Jahren, EarPlanes über amazon.de, um 9 Euro.

# Genussvoll *entspannen*



## AUF ZU IHREM A-ROSA SEHNSUCHTSORT

Raus aus dem Trubel, rein in die vollkommene Entspannung und mit allen Sinnen genießen.

Kuscheln Sie sich in den Bademantel und lassen Sie sich verwöhnen.

Bei A-ROSA gibt es Wohlbefinden für Körper, Geist und Seele immer inklusive.

**Kitzbüchel, Travemünde oder Sylt –  
wo soll es hingehen?**

Hotelbuchung auf [a-rosa-resorts.de](https://a-rosa-resorts.de)  
oder unter **040 300322-366**



**aROSA** 

Resorts & Hideaways





Naturschönheit: Der „Maligne Lake“ im Jasper Nationalpark ist mit 22 Kilometern Länge einer der größten Seen in den Rocky Mountains.

# INTO THE WILD

**In Alberta ist der Weg das Ziel. Bei einem Roadtrip durch die Landschaft Westkanadas reiht sich ein Postkartenmotiv an das nächste. Autorin Tina Toties gedankliche Entdeckungstour führte sie zu Wäldern, Bergseen und pulsierenden Städten.**

**M**an sollte viel Zeit zum Staunen einkalkulieren. Mehr als man denkt, denn die atemberaubenden Landschaften im Westen Kanadas lassen keine andere Wahl, als immer wieder innezuhalten und die Schönheit der Bergwelten zu bestaunen. Mit jedem Atemzug erscheint der Alltag ein Stück ferner, die Weite der Landschaft überträgt sich auf den Geist. Alberta, doppelt so groß wie Deutschland, ist die viertgrößte Provinz Kanadas. Im Westen erstrecken sich die Rocky Mountains mit Gletschern und Bergseen, im Süden unzählige Rapsfelder. Die Region ist auch von tiefen Wäldern durchzogen, die Heimat einer vielfältigen Tierwelt sind. Vor Millionen Jahren lebten hier Dinosaurier, heute sind Bären, Pumas oder seltene Vogelarten in dieser Wildnis zu Hause. In den Metropolen Edmonton und Calgary ragen einige der höchsten Wolkenkratzer Kanadas empor, die Städte begeistern außerdem mit einer großen Kunst-, Kultur- und Food-Szene.

Alberta ist also wie geschaffen für eine Entdeckungsreise. Für Kanada-Neulinge empfiehlt sich ein siebentägiger „Alberta Classics“- Roadtrip. Es geht in 1.071 Kilometern von Edmonton nach Calgary – oder anders herum – mit Zwischenstopps in Jasper, Lake Louise und Banff. Die Fahrt dauert rund 15 Stunden, doch Zeit hat auf so einem Roadtrip sowieso eine ganz andere Dimension. Der Startpunkt ist Edmonton, Albertas nördlichste



Kleinstadt-Idylle trifft auf schier endlose Weite(n): Der Jasper Nationalpark ist besonders im Winter ein Erlebnis.



Noch mehr Reisetipps finden Sie auf [www.travelalberta.com](http://www.travelalberta.com).

Metropole. Wer eine graue Großstadt erwartet, wird überrascht: überall im Zentrum gibt es Parks und kleine Grünflächen zum Verweilen. Der North Saskatchewan River teilt die Stadt in zwei Hälften. Im Royal Alberta Museum kann man viel über die indigenen Völker des Landes erfahren, denn die Geschichte Kanadas ist untrennbar mit den First Nations, den Métis und den Inuit verbunden, die seit Jahrtausenden in diesem Land leben. Um mehr über die Kultur der Métis zu erfahren, empfiehlt sich vor der nächsten Station in Jasper ein Zwischenstopp im „Métis Crossing“. Das Kulturzentrum liegt anderthalb Stunden nördlich von Edmonton und bietet verschiedenste Aktivitäten von Fischen bis zu Kunsthandwerk-Workshops an, um in die Geschichte und Tradition der Métis einzutauchen. Hier lassen sich auch die seltenen weißen Bisons entdecken, die hier beheimatet sind. Beim anschließenden Glamping in den „Sky Watching Domes“ fühlt man sich wie in einem Iglu und schaut durch die gläserne Decke in den Nachthimmel.

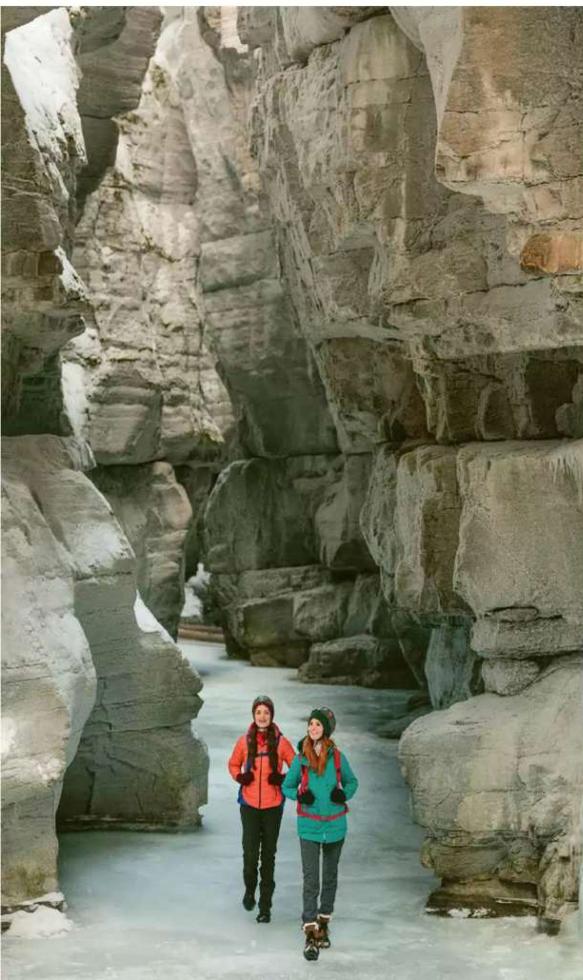
Der nächste Stop des Roadtrips ist Jasper. Die charmante Kleinstadt liegt etwa fünf Autostunden entfernt mitten in den Rocky Mountains. Jasper ist ein wunderbarer Ausgangspunkt für Abenteuer im Jasper Nationalpark, dem nördlichsten und größten Nationalpark im kanadischen Teil der Rocky Mountains. Hier wandert man durch imposante Berglandschaften und dichte Wälder, an türkisfarbenen Bergseen vorbei – alles im Schatten des Mount Columbia, der mit 3.747 Metern die Landschaft prägt. Oder man entscheidet sich für eine „Peak-Nic“-Tour. Erst geht es auf eine geführte Wanderung, um danach feine Gerichte vor dem Bergpanorama zu genießen.

Wer die Shopping- und Foodangebote, sowie die Kulturszene von Calgary erkunden möchte, hat die Qual der Wahl.

Auf der Weiterfahrt in Richtung Banff wartet der Icefields Parkway, eine der schönsten Bergpanoramastraßen der Welt. Sie verbindet die Nationalparks Banff und Jasper. Dieser 232 Kilometer lange Highway führt durch die Rocky Mountains, vorbei an Seen, Gipfeln und Gletschern. Banff ist der meistbesuchte Nationalpark Kanadas und sein Highlight ist, ganz wörtlich, der Lake Louise. Denn der See strahlt geradezu in leuchtendem Türkis – eine Färbung, die durch feine Gesteinspartikel im Gletscherwasser entsteht. Die Kulisse wird vom Mount Victoria komplettiert und gilt als das Juwel der kanadischen Rocky Mountains. Ein besonderes Highlight für eine Übernachtung ist das „Fairmont Chateau Lake Louise“, ein luxuriöses Resort und eines der ältesten Hotels Kanadas. Es liegt am Ostufer mit Blick auf den Bergsee. Von Ende November bis Anfang Mai verwandeln sich Albertas Nationalparks in Jasper und Banff in ein Paradies für Winterurlauber mit besten Bedingungen zum Skifahren, Snowboarden und Schneeschuhwandern sowie für Hundeschlittentouren oder Ice Canyon Walks. Weitere zwei Fahrstunden entfernt gelangt man zum „Schloss der Rockies“ – dem zauberhaftem „Fairmont Banff Springs“, einem Luxushotel im Stil eines schottischen Schlosses. Eine kulinarische Entdeckungsreise kann man hier mit der Food-Tour „Eat the Castle“ unternehmen, die zu den Canadian Signature Experiences von Destination Canada gehört. Bei dieser zweieinhalbstündigen



## Alberta ist ein perfekter Mix aus wilder Natur und spannenden Metropolen. Und deshalb ein Sehnsuchtsort für so viele.



Führung werden ausgewählte Delikatessen und unterhaltsame Anekdoten aus der langen Geschichte des Hotels serviert. Während der Fahrt nach Calgary lohnt es sich auch, einen Abstecher nach Canmore und Kananaskis zu machen. Der Ort und die angrenzende Region gelten als besonders vielfältig und bieten Wanderrouten, auf denen man seltene Wildtiere beobachten kann. Zwei Stunden später erreicht man Calgary, die letzte Station des Roadtrips. Hier trifft das moderne Kanada auf Wild-West-Flair. Unter Kanadiern ist die größte Stadt Albertas als „Cowtown“ bekannt. Ein Ereignis in Calgary ist zweifellos das alljährliche „Calgary Stampede“ im Juli. Dieses weltberühmte Rodeo-Festival lockt Cowgirls und Cowboys und Rodeo-Enthusiasten aus der ganzen Welt an und feiert die Wild-West-Kultur mit Rodeo-Wettbewerben, Musik, Paraden und Food-Highlights. Denn in „Cowtown“ sollte man sich unbedingt auf kulinarische Streifzüge begeben – angefangen mit den Farmers Markets, wo man sich durch regionale Spezialitäten probieren kann. Außerdem quillt die gesamte Gastro-Szene der Stadt über vor tollen Restaurants. Fazit nach sieben Tagen voller Abenteuer: Es ist verständlich, warum Kanada ein Sehnsuchtsort für so viele Menschen ist – und die erste Reise hierher nie die letzte sein wird. *Der Beitrag wurde mit freundlicher Unterstützung von Travel Alberta erstellt. Dabei wurden die Standards der journalistischen Unabhängigkeit gewahrt.*

Radical  
Sabbatical:  
Was hier nach  
Abschalten im  
Paradies  
aussieht, ist  
in Wirklichkeit  
eine Reise zum  
neuen Selbst.



# AUSZEIT, ABER RICHTIG

Well-Being-Retreats und Coaching-Camps sind so gefragt wie nie zuvor. Fernab vom Alltagstrott sollen an fremden Orten mentale Veränderungen geschehen oder Ängste überwunden werden. Das ist kein Urlaub, sondern eine Investition in die eigene Zukunft. Redakteurin Silke Roth analysiert den Trend.

**H**aben Sie schon mal etwas vom „Lucky-Girl-Syndrom“ gehört? Das ist einer der größten TikTok-Trends der Generation Z. Junge Frauen propagieren in Videos, wie sie endlich das Leben führen, von dem sie immer geträumt haben – allein durch die Kraft positiver Gedanken. Der perfekte Partner, die schöne Wohnung, der Durchbruch im Job: So sieht der Lucky-Girl-Lifestyle aus. Mithilfe von Mantrien und positiven Manifestationen reden sich die Nutzerinnen täglich ein, dass ihnen alles gelingt und sie einfach immer Glück haben. Wissenschaftlich gesehen völliger Unsinn. Ein positives Mindset kann vieles beeinflussen, aber das vermeintliche Traumleben herbeizaubern? Wirklich nicht. Der Trend offenbart aber eines: den Wunsch nach Veränderung und Zufriedenheit. Dass sich immer mehr Menschen mit ihrer persönlichen Entwicklung beschäftigen, ist zum großen Teil der Pandemie geschuldet. Jene Monate, in denen man viel Zeit hatte, über das Leben, die Partnerschaft, und den Beruf nachzudenken. Die Außenwelt musste stillstehen, der Kopf aber ratterte. Wenn sich vieles im Leben falsch anfühlt, wird nach Optimierung gesucht.

# Transformational Travel betrachtet Reisen als Werkzeug, um Probleme zu lösen und Ziele zu erreichen, die sich oft unerreichbar anfühlen.

Die Antworten findet man heute in Coaching-Camps und Well-Being-Retreats, die mentale und physische Veränderungen bringen sollen. Schnell hat die Reisebranche den passenden Begriff geprägt: „Transformational Travel“. Ziel ist es, Denkweisen und Dynamiken zu verändern und Techniken zu lernen, um glücklicher und zufriedener zu sein. Im Gegensatz zu den Lucky-Girl-Beschwörungen wird die eigene Wandlung aber selbst erarbeitet und nicht dem Universum überlassen.

Die Idee eines Sabbaticals ist nicht neu. Konzerne bewilligen unbezahlten Sonderurlaub, um in treuen Mitarbeitern Motivation und Kreativität zu wecken. Doch viele können sich der Verantwortung, Geld zu verdienen, nicht entziehen, oder wollen wichtige Verpflichtungen nicht monatelang delegieren. Transformierende Reisen sind komprimierter und radikaler als Sabbaticals, und sie kommen zudem mit gezielter Agenda. Zwischen drei und zehn Tagen reist man allein und entfernt von den Lasten des Alltags. Ohne Dauererreichbarkeit, ohne bekannte Gesichter und gewohnte Routinen. Dafür umgeben von Natur, ungefilterten Gedanken und neuen Erlebnissen. Mithilfe von Coaches werden Ängste analysiert und mentale Blockaden gelöst, um schließlich Antworten auf entscheidende Lebensfragen zu finden. In weniger als einer Woche funktioniert das zum Beispiel in „Aerial BVI“, ein Eco-Resort mitten auf den Britischen Jungferninseln. Gründerin Britnie Turner konzentriert sich hier auf ein besonderes Konzept. Sie betrachtet mit ihrem Team die sechs Säulen des Lebens: Körper, Geist, Finanzen, Auswirkung, Seele und Beziehungen. Alle Programme auf der Privatinsel sind darauf ausgerichtet, diese Säulen wieder in Balance zu bringen. In fünftägigen „Elevate Summits“, beginnt man eine Reise zu neuen Lebensperspektiven. Je nach persönlichem Schwerpunkt bucht man vorab die Ausrichtung „Love“, „Abundance“, „Dream“ oder „Strength“. Im „Abundance Summit“ wird man beispielsweise konkret in Investitions- und Finanzierungsthemen geschult, deren Gewinne man dazu nutzen kann, sich ein ausgeglichenes Leben zu schaffen. Klingt nach einer schlaun Formel. Fünf Tage kosten pro Person knapp 9.000 Euro. „Es ist kein Urlaub, sondern eine Investition in sich selbst“, unterlegt Turner ihr Geschäftsmodell. Ein anderes Konzept verfolgt die britische Reiseagentur Black Tomato. Bekannt dafür, anspruchsvolle Urlaube nach den Wünschen ihrer Gäste zu designen, gehören auch „Bring It Back“-Destinationen

zum Portfolio. Reisende treffen in inspirierenden Umgebungen wie Island, Ibiza oder Peru auf spannende Persönlichkeiten wie Wirtschaftsgurus oder Designer, die Impulse geben. „Wir betrachten Reisen als ein Werkzeug, das Probleme lösen und dabei helfen kann, Ziele zu erreichen, die sich oft unerreichbar anfühlen“, sagt Tom Marchant, Mitbegründer von Black Tomato. Je nach Destination kostet eine Reise ab 4.500 Euro. Wie sehr der Well-Being-Tourismus boomt, zeigen auch Reise-Plattformen wie „Healing Hotels of the World“ oder „Consciously Connected Travel“, deren Hotelzimmer, Kurse und Retreats auf der ganzen Welt bereits für unter 1.000 Euro zu haben sind. Eins haben alle transformierenden Reisen gemeinsam: Sie sollen helfen, die Reset-Taste im Leben zu drücken. Denn wenn man zu beschäftigt ist, für das Leben zu arbeiten, vergisst man oft, am Leben zu arbeiten.

## Das Prinzip „Think Week“

Microsoft-Gründer Bill Gates nahm sich jahrelang alle sechs Monate eine kreative Auszeit. Er schloss sich dafür sieben Tage in einer Hütte ein, ernährte sich von Cola Light und gegrillten Käse-Sandwiches und entwickelte dabei milliardenschwere Ideen. Die gute Nachricht: Eine „Think Week“ kann jeder einlegen. Es braucht nur die richtige Vorbereitung (Käse-Sandwiches sind optional):

1. Finden Sie einen ruhigen und sicheren Platz in der Natur, wo Sie nichts ablenkt.
2. Ihre Bleibe sollte nicht zu groß sein, dafür bequem und mit netter Aussicht für eine positive Energie.
3. Unbedingt Stifte, Notizbücher und einen guten Roman einpacken.
4. Mit einer konkreten Frage in die Woche starten, so fokussiert man sein Ziel.
5. Genießen Sie es, keine Internetverbindung zu haben. Die Tage wirken so länger.
6. Auch wenn Sie sich allein fühlen sollten, halten Sie den Kontakt zu Familie und Freunden gering. Bessere Alternative: der Stimme eines Hörbuchs oder Podcasts folgen.
7. Die Natur gilt als ultimativer Lehrer der Kreativität, verbringen Sie also viel Zeit draußen.
8. Mahlzeiten vorab planen und unbedingt auf Alkohol verzichten.
9. Nicht spät ins Bett gehen, dafür lieber mit dem Tageslicht aufstehen.
10. Seien Sie nicht enttäuscht, wenn die Millionen-Dollar-Idee auf sich warten lässt. Zur Genialität ist es eine längere Reise.

# QUALITÄT? MADE IN INDIA!



Schon seit Jahren lassen Luxushäuser Stick- und Näharbeiten in Indien fertigen. Aber seit kurzem gelten sie als Gütesiegel. Völlig zu Recht, wie Autorin Silvia Ihring findet.



Im Hafen von Mumbai präsentierte Maria Grazia Chiuri ihre Herbstkollektion für Dior. Es war die erste Show eines europäischen Luxuslabels in Indien. Ebenso spektakulär wie die 99 Looks waren auch die opulenten Blumen-Arrangements.



Batikmuster, aufwendige Stickereien, intensive Farben – indische Einflüsse in der Mode sind so intensiv wie unverkennbar.



**A**ls Marc Bohan 1964 in ein Flugzeug auf dem Weg nach Mumbai steigt, hat er seine neuesten Dior-Entwürfe im Gepäck und als Begleitung mehrere Models, die Bohan bei seiner Mission helfen sollen: den indischen Kunden die neue Dior-Kollektion zu präsentieren und zu verkaufen. Von spektakulären Modenschauen an fernen Orten oder auf anderen Kontinenten, wie sie für europäische Luxushäuser heute üblich sind, sprach damals noch niemand.

Bohan, damals Chefdesigner des Hauses Dior, etablierte jedoch schon früh eine Beziehung zu Indien, nur wie sich diese entwickeln und vertiefen würde, konnte er damals noch nicht ahnen. Das Haus lässt seit vielen Jahren aufwendige Stickereien und Handarbeiten von indischen Ateliers anfertigen. Und es steht damit nicht alleine da: Hermès, Valentino, Giorgio Armani, Fendi, Isabel Marant oder Moschino – sie alle haben bereits mit Manufakturen in Indien kooperiert. In der Branche ist das Land berühmt für seine Handwerkstradition, die von Generation zu Generation weitergetragen wird.

Nur offen gesprochen wird über die Herkunft luxuriöser Handarbeiten selten. Luxusmode, so beteuern es Presstexte und Kampagnen stets, entsteht in Italien oder Frankreich, in den Händen von Frauen und Männern in weißen Kitteln und mit Nadelkissen am Arm. Auf der anderen Seite werden Indien oder Bangladesch als Billiglohnländer abgetan, in denen Fast-Fashion-Labels unter unwürdigen Bedingungen Wegwerfmode herstellen lassen.

„Made in India“ ... ein Aufdruck, der sich auf Millionen von Etiketten findet, sich aber häufig mit einem komischen Beigeschmack liest. Denn die wenigsten denken bei diesen Worten wohl an präzises Kunsthandwerk oder jahrhundertalte Stick- und Nähtechniken. Viele Luxuslabels lassen Textilarbeiten für Prêt-à-porter allerdings genau dafür in Indien anfertigen. Die Qualität und die Expertise der Näherinnen und Näher ist erstklassig. Bestes Beispiel: Dior. Im vergangenen März lud das Modehaus zur Präsentation seiner Herbstkollektion nach Mumbai. Kreativdirektorin

Maria Grazia Chiuri nutzte das Event, um die Aufmerksamkeit auf die Frauen zu lenken, die bei der Realisierung ihrer Entwürfe halfen: Die Näherinnen des Chanakya-Ateliers, mit dem Dior seit Jahren zusammenarbeitet. Dessen Chefin Karishma Swali hatte die Leitung von ihren Eltern übernommen, die bereits in den 1980er-Jahren begannen, mit Couture-Häusern zu arbeiten. 2016 eröffnete Swali die „Chanakya School of Craft“, die speziell Frauen das Handwerk im Rahmen einer formalen Ausbildung beibringt, dabei Gehalt und Krankenversicherung garantiert, und so Perspektiven für eine Karriere in der Modebranche bietet.

Andere etablierte Unternehmen sind zum Beispiel „Les Ateliers 2M“ aus Mumbai, das regelmäßig mit Isabel Marant zusammenarbeitet, oder „Milaaya Embroideries“, das Büros in Mailand, Paris und New York hat. Die Dior-Show war das erste Mal, dass eine Marke ihren indischen Lieferanten so proaktiv feierte und ehrte, was in erster Linie Maria Grazia Chiuri zu verdanken ist, die seit ihrem Antritt bei Dior dafür sorgt, dass bei jeder Show außerhalb von Frankreich lokale Künstler und Handwerker in die Konzeption der Kollektion und die Produktion der Show mit einbezogen werden. Für die Modebranche als Ganzes symbolisierte die Dior-Show einen Wandel – weg von einer kolonialistisch geprägten Einstellung, die Kreativität und Handwerk aus anderen Ländern oft niedriger bewertet als „Savoir Faire“ aus Europa.

Der verstärkte Austausch mit Indien dürfte für Labels noch aus einem ganz anderen Grund wichtig sein: Viele Ökonomen sehen in Indien den nächsten großen Wachstumsmarkt für die Luxusbranche und erwarten, dass indische Kunden in Zukunft signifikant mehr Geld für Luxusgüter ausgeben werden. Und auch sie erwarten nichts weniger als Top-Qualität – und wissen ohnehin, dass „Made in India“ genau das verspricht.

# URLAUB IM PARADIES

## Traumhafte Resorts auf den Malediven

### VELASSARU MALDIVES

*Luxury undressed*

Weißer Strand ist einer der Gründe, warum Menschen sich den Traum einer Maledivenreise erfüllen. Auf Velassaru ist der Sand noch ein wenig weißer, feiner und breiter – umrahmt von einer paradiesischen Lagune. Dieser Hingucker macht das Eiland zu einem der schönsten im Süd-Male-Atoll, nur 25 Speed-Boat-Minuten vom Flughafen Malé entfernt. Als eines der Small Luxury Hotels of the World überzeugt das Inselresort mit stilvoller Lässigkeit – „chill & relax“ lautet das Motto. Weitere Highlights sind der große Infinity-Pool, der über der Lagune gebaute Spa sowie das erstklassige kulinarische Angebot.

[www.velassaru.com](http://www.velassaru.com)

### KANDOLHU MALDIVES

*Klein, aber sehr fein*

Im Nord Ari-Atoll verbirgt sich ein wahres Juwel: Kandolhu bietet mit nur 30 Villen absolute Privatsphäre vor allem für Paare und Honeymooner. Das Refugium vereint authentisches Inselleben, entspannten Luxus und einen herausragend persönlichen Service. Das hauseigene Korallenriff begeistert als eines der besten im gesamten Inselstaat, zudem finden Taucher erstklassige Spots ganz in der Nähe. Kulinarisch glänzt Kandolhu mit einem der größten À la Carte-Angebote pro Gast im gesamten Inselarchipel – in fünf erstklassigen Restaurants erwartet Feinschmecker Haute Cuisine, die ihresgleichen sucht.

[www.kandolhu.com](http://www.kandolhu.com)



Fotos: Universal Resorts Maldives

### DHIGALI MALDIVES

*Minimalistisches Design inmitten grüner Inselnatur*

Mit einem Premium All-Inclusive Konzept ist das im Raa-Atoll gelegene Dhigali Maldives ideal für anspruchsvolle Familien, Paare und Genießer, die die Urlaubskosten gerne im Vorfeld überblicken. Neben einem erstklassigen Service sind zahlreiche Erlebnisse inkludiert, wie Kino unter Sternen oder ein Delfin Cruise. Ein Highlight für Groß und Klein ist zudem der Kids Club. Während die Kinder das abwechslungsreiche Aktivitäten-Programm genießen, erwartet die Eltern Erholung pur – ob im Spa unter Palmen, beim kühlen Drink auf der Liege oder bei den Yogastunden.

[www.dhigali.com](http://www.dhigali.com)



## HUVAFEN FUSHI MALDIVES

*Malediven-Traum im Nord-Malé-Atoll*

Das Huvafen Fushi Resort gilt als geheime Oase im Indischen Ozean. Mit lediglich 44 individuell ausgestatteten Bungalows sind Privatsphäre und Ruhe garantiert. An den weitläufigen, traumhaft schönen Sandstränden können Gäste dem Alltag entfliehen. Das vor der Insel gelegene Korallenriff bietet unvergessliche Abenteuer zum Abtauchen, auch für Anfänger. Alle, die den Indischen Ozean lieber im trockenen erkunden, können sich beim außergewöhnlichen Unterwasser-Spa mit Meeresblick verwöhnen lassen. Für kulinarischen Genuss sorgen die unterschiedlich angehauchten Inselrestaurants: Von japanischer bis hin zu mediterraner Küche ist für jeden Geschmack etwas dabei.

[www.huvafenfushi.com](http://www.huvafenfushi.com)



## MILAIIDHOO MALDIVES

*Wahre (Insel-)Liebe*

Milaidhoo liegt im Herzen des UNESCO-Biosphärenreservats Baa Atoll. Ob Verlobung, Hochzeit, Honeymoon oder Babymoon – die Insel ist der ideale Ort für besondere Gelegenheiten. Bei intimen Abendessen und erholsamen Spa-Behandlungen können Gäste ihren Urlaub in vollen Zügen genießen. Besonders romantisch ist eine kulinarische Reise in die Ba'theli Lounge – das einzige maledivisch inspirierte Gourmetrestaurant auf einem Boot. Direkt über Wasser, in einer ruhig gelegenen Lagune, erwartet Paare und frisch Verliebte eine exquisite Auswahl an Weinen und Delikatessen.

[www.milaidhoo.com](http://www.milaidhoo.com)

## BAROS MALDIVES

*Grenzenloses Entspannen*

Bereits seit 1973 begrüßt das Baros Maldives seine Gäste in einem einzigartigen Inselflair. 50 Jahre später ist es eins der beliebtesten Resorts auf den Malediven. Das liegt nicht nur am exklusiven Service, sondern auch am beeindruckenden Ambiente: kristallklares Wasser, puderweiße Sandstrände und eine tropische Natur, die zum Entspannen einlädt. Für pure Glücksmomente sorgen außerdem die Behandlungen im Serenity Spa. Kulinarische Vielfalt erleben Besucher:innen in den Inselrestaurants sowie über Wasser auf dem Piano Deck oder bei einer Bootstour in den Sonnenuntergang.

[www.baros.com](http://www.baros.com)



# SEINE FAVORITEN

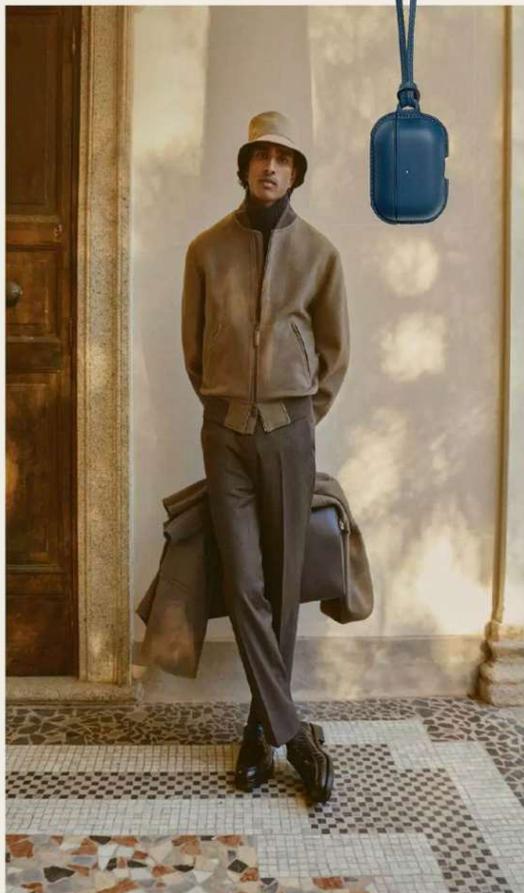
Vom Koffer-Klassiker über passende Hautpflege bis zu den richtigen Badeshorts:  
Wie gelingt es, stilvoll zu verreisen? Autorin Anna Walter hätte da ein paar Ideen.



## ITALO-HITS, NUR IN SCHÖN

Der Bildband „Sicily Honor“ stillt das Verlangen nach Retro-Feeling Made in Italy. Von Assouline, 105 Euro.

NIE WIEDER AIRPODS VERLIEREN: Das klappt mit dem Etui mit verstellbarem Trageriemen von Hermès, 780 Euro.



## LUXURIÖSES REISEGEPÄCK VON MÉTIER

Die Ledertasche „Closer All Day“ wird in Italien von Hand gefertigt, 3.350 Euro.

EIN GUTER BEGLEITER FÜR UNTERWEGS  
Bomberjacke aus Wolle und Cashmere von Brioni, 2.900 Euro.



## VON DER LANDEBAHN DIREKT ZUM STRAND?

Kein Problem mit den „Gommino“-Loafers von Tod's aus Veloursleder, über Mytheresa, 490 Euro.



**DER „ORIGINAL“ KOFFERVON  
RIMOWA IST EINE IKONE.** Jetzt gibt  
es den Trolley in einer neuen Farbe:  
Arctic Blue, 1.120 Euro.



**GUT ANGEZOGEN AM POOL.**  
Marine und Weiß – oder: der einzig  
stilvolle Farbmix für Badeshorts.  
Von Brunello Cucinelli  
über Mr. Porter, 390 Euro.



**HAUSCHIG**  
Hotelgefühl kommt  
mit diesem Stück  
auch zu Hause auf.  
Bademantel aus  
Bio-Baumwolle von  
Tekla, 195 Euro.



**SPENDET DER HAUT AUF  
LANGEN FLÜGEN FEUCHTIGKEIT**  
Leichte Gesichtsschmierung für Männer  
von Dr. Barbara Sturm, 60 Euro.



**FÜR URLAUBSERINNERUNGEN**  
Die Kompaktkamera D-Lux 7 von Leica wiegt  
nur 400 Gramm und hat eine Brennweite  
von 24 bis 75mm. Um 1.350 Euro.

**KUNSTFREUNDE AUS ALLERWELT** zieht es vom 16. bis zum  
19. November 2023 zur ART COLOGNE, der vielleicht be-  
deutendsten und ältesten Kunstmesse in Deutschland,  
[www.artcologne.de](http://www.artcologne.de).

# UHREN

Die perfekte Uhr  
für jede Reise:  
eine etwas  
andere Typologie  
von Redakteur  
Nico Bandl.



#### BELLA FIGURA AM STRAND

Die Glashütte Original SeaQ ist mit 47 Brillanten und einem blauen Saphir auf dem 39,50 mm-Gehäuse besetzt, die im Sonnenlicht um die Wette funkeln. Das Textilband ist aus recycelten Fischernetzen gefertigt. Ab 16.900 Euro.



### PERFEKTE WELLE

1957 als Taucheruhr konzipiert, ist die SuperOcean von Breitling heute eine zeitlose Sportuhr – wie gemacht für Tage am Strand. Diese Variante hat ein knall-orangeres Zifferblatt mit Keramik-inlay-Linette sowie leuchtenden Zeigern und Indizes. Und sie ist natürlich sand- und salzwasserbeständig. 4.850 Euro.



### GIPFELSTÜRMER

Inspired von der Seven-Summits-Challenge, der ultimativen Herausforderung für Bergsteiger, ist die Montblanc 1858 Geosphere. Auf dem Zifferblatt sind die höchsten Berge der sieben Kontinente auf Welthalbkuugeln markiert. Ab 5.900 Euro.



### METROPOLE

Eine Hommage an den Big Apple mit Stahlgehäuse und in Türkis. Iron Walker von Wempe, 2.745 Euro.



### EINMAL UM DIE WELT

Bei Fernreisen ist eine Uhr mit zweiter Zeitzoneanzeige praktisch. Die Tutima Dual Time zeigt diese dezent. Handaufzug mit 65 Stunden Gangreserve, ab 19.800 Euro.



### ABENTUERIRIP

Die Neuauflage der Expeditionsurh Tudor Ranger von 1952 verkörpert immer noch die Robustheit von einst und ist mit einem Hochleistungskaliber mit 70 Stunden Gangreserve ausgestattet, ab 2.770 Euro.

# PARFUM

Düfte haben die Fähigkeit, uns gedanklich auf die Reise zu schicken. Redakteurin Laura Glynn stellt sieben Düfte vor, die von den schönsten Orten inspiriert sind.



**KOMPLEX:** Madagaskar diente als Inspiration für diesen Duft – eine Insel voller Gegensätze. Hier treffen warme, holzige Noten von Harz und Geranie auf frische Bergamotte und Vetiver. „18°55' S 46°26' E Madagaskar“ von Les Destinations, EdP 50 ml, 120 Euro.



PRICKELNDER COCKTAIL

Champagner trifft auf Bergamotte, Ananas und Honig. „Chicago High“ von Vilhelm Parfumerie, EdP 100 ml, 250 Euro.



EIN DUFTVOLLER KONTRAST

Warme Hölzer treffen auf pflaumiges Davana und bitteren Kaffee. „Mumbai Noise“ von Byredo, EdP 100 ml, 220 Euro.



SONNE ZUM AUFSPRÜHEN

Pfingstrose, Moschus und Pfirsich lassen uns von Andalusien träumen. „Marbella“ von Carner Barcelona, EdP 100 ml, 160 Euro.



GEHEIMNISVOLL: Die Reise nach Tibet duftet nach Zitrone, Zedernholz und Muskatnuss. „Himalaya“ von Creed, EdP 100 ml, 240 Euro.



ACH, AMALFI ...  
Zitrus und Feige sind charakteristisch für die Amalfi Küste. „Fico di Amalfi“ von Acqua di Parma, EdT 150ml, 158 Euro.



KUNSTVOLL: Safran, Meersalz, Holz ... So eklektisch wie das Lebensgefühl der griechischen Insel duftet auch „Hydra Figue“ von Miller Harris, EdP 100 ml, 160 Euro.

# BEAUTY FAVORIT

AUSGEWÄHLT VON DER NO...



Nicht täuschen lassen: In diesem kleinen Fläschchen steckt ein hochkonzentrierter Wirkstoff-Mix.

## Längere Wimpern, dichtere Brauen: Das „Lash & Brow Serum“ von Susanne Kaufmann im Test.

➔ Der Beauty-Fokus auf Augenbrauen und Wimpern war wohl nie größer als heute. Ergibt Sinn, denn stimmen diese beiden „Basics“, kann man sich sogar das Make-up sparen. Grund genug also, ihnen besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Ganz neu in der Riege der Booster-Seren ist das „Lash & Brow Serum“ von Susanne Kaufmann. Wie bei allen Produkten ihrer Naturkosmetik-Linie

setzt Susanne Kaufmann auch bei diesem Serum auf Inhaltsstoffe aus der Alpenregion Österreichs – ihrer Heimat. Edelweißblütenextrakt, Malvenblattwasser und ein spezielles Peptid sollen die feinen Haare der Wimpern und Brauen kräftigen und sie länger, voller und gesünder nachwachsen lassen. Mit dem Applikator wird das Serum morgens und abends nach der Reinigung am unteren und oberen Wimpernkranz und auf den Brauen aufgetragen. Eine tägliche Wiederholung ist dabei ratsam. Gut für die Augenpartie: Das Serum ist vegan und frei von Ölen und Duftstoffen.

Fazit von Redakteurin Laura Glynn: Der feine Applikator-Pinsel ermöglicht einen exakten Auftrag direkt am Wimpernkranz, bei den Brauen gestaltet sich das Aufpinseln damit etwas schwieriger. Aber die Mühe lohnt sich, bereits nach einigen Wochen wirken meine feinen Härchen deutlich länger und dichter. Das Beste: Nichts irritiert die Augenpartie.

„Lash & Brow Serum“ von Susanne Kaufmann, 72 Euro.



# Edgy

German Design Award

**Headquarter:** Alexander-Bretz-Straße 2 D-55457 Gensingen [bretz.de](http://bretz.de)

**Flagships:** Berlin Dortmund Dresden Düsseldorf Frankfurt Hamburg  
Köln Leipzig München Nürnberg Stuttgart Budapest Paris Wien

**Bretz**



# ZU GAST BEI DEN PARIENTES

2019 gründeten die Schwestern Leslie und Kimberley Pariente die „Maisons Pariente“, eine Kollektion feiner Boutique-Hotels in Frankreich. Ihr neuestes Projekt ist das „Le Grand Mazarin“ in Paris.

**Viele Hotelketten sind nach dem Prinzip „Copy & Paste“ gestaltet, bemängelten Sie einmal. Was brachte Sie auf die Idee, Ihre Hotels wie Privatwohnungen einzurichten, etwa mit Kunst aus der Sammlung Ihrer Eltern?**

Leslie: Wir haben unsere Häuser aus einer anderen Perspektive entwickelt. Wir sehen sie quasi als unsere Privathäuser. Als Orte, an denen wir uns selbst gerne aufhalten.

Kimberley: Wir kommen nicht aus der Hotellerie, sondern aus der Immobilien- und Modebranche, das ist eigentlich unsere Stärke.

**Sie kommen aus der Immobilien- und Modebranche. Was ist das Besondere am Hotel-Business?**

Kimberley: Die Welt des Gastgewerbes ist um einiges vielschichtiger und somit komplexer als die der Immobilien oder der Mode. In der Hotellerie haben Sie mit Immobilien, Finanzthemen, Marketing, Kommunikation, Architektur, Design, Gastronomie, Musik, Service, Dienstleistungen und Personal zu tun. Diese Vielfältigkeit gefällt uns sehr.

**Wie gelingt es, ein luxuriös-gemütliches Hotel-Gefühl zu erschaffen?**

Kimberley: Da wir ursprünglich aus der Modewelt kommen, achten wir sehr auf Details, Verpackungen und Materialien. Das Geruchserlebnis der Gäste ist zum Beispiel sehr wichtig für uns oder auch Details wie besondere Stickereien auf unseren Handtüchern und Kissenbezügen.

Leslie: Ich denke, dass es keine perfekten Objekte gibt, sondern eher Aufmerksamkeiten – Details, die zum jeweiligen Ort passen.

**2019 haben Sie Ihr erstes Hotel eröffnet. Damit sind Sie relativ neu in der Branche. Wurden Sie deshalb schon einmal unterschätzt?**

Leslie: Ich denke, grundsätzlich wird man immer unterschätzt. Es kommt darauf an, was man daraus macht und wie man schließlich handelt. Sicherlich haben uns 2019, als wir drei Hotels im selben Jahr eröffnet hatten und Maisons Pariente auf den Markt brachten, einige Leute für Spinner gehalten! Aber wir waren so sehr mit diesen wunderbaren Projekten beschäftigt, dass wir solchen Stimmen, falls es sie gab, keine Beachtung geschenkt haben.

**Wo entsteht in einem Familienunternehmen Reibung?**

Leslie: Bei uns gibt es eigentlich keine größeren Reibungspunkte, sondern eher Meinungsverschiedenheiten, wenn es um das Lösen von Problemen oder das Treffen von Entscheidungen geht. Aber das empfinden wir als positiv: Ein Moment, der die Dinge erst interessant macht, denn wir legen Argumente dar und tauschen uns aus.

**Apropos Familie: Stichwort „Ferien in der Kindheit“. Welche Erlebnisse werden Sie nie vergessen?**

Leslie: Ich habe sehr viele Kindheitserinnerungen an Urlaube im Winter in den Bergen. Da wir eine sportliche Familie sind, sind wir viel Ski gefahren. Das war immer etwas ganz Besonderes und wir haben eine intensive und schöne Zeit mit allen verbracht. Da wir heute selbst Mütter sind, liegt es uns am Herzen, mit unseren Kindern die Liebe zu den Bergen und zum Skifahren zu teilen, diese Momente, die unsere Kindheit geprägt haben und die hoffentlich auch ihre Kindheit prägen werden.

Kimberley: Viele meiner Erinnerungen haben eher mit Sonntagen zu tun: der Duft der Gärten in Marrakesch, die Gärtner, die die Pflanzen zuschneiden ... Eine Art ruhige, sanfte Harmonie, der Geruch von Freiheit und Unbeschwertheit.

## ➔ VORSCHAU

**DIE NÄCHSTE  
AUSGABE VON  
FAVORIT  
dreht sich um  
die Themen  
Genuss, Uhren  
und Schmuck und  
erscheint am 3.  
November 2023.**



# Outdoor living



fischer  

---

möbel

[www.fischer-moebel.de](http://www.fischer-moebel.de)



VOR UNS DIE WELT

ES SIND DIE DETAILS, DIE DEN  
UNTERSCHIED MACHEN.

Willkommen an Bord einer Kreuzfahrtflotte,  
die jedem Vergleich vorausfährt – mit kleinen individuellen  
Schiffen und größter persönlicher Freiheit.  
Folgen Sie uns auf unserem Kurs: [www.hl-cruises.de/leinen-los](http://www.hl-cruises.de/leinen-los)



JETZT  
INFORMIEREN  
UND BUCHEN.

HIER GEHT ES ZU  
IHRER TRAUMREISE:



HAPAG <sup>18</sup>/<sub>91</sub> LLOYD  
CRUISES

