

12/23 ADDRESS GUIDE



DEUTSCHLAND

- BERLIN:** SodaZitron
- MÜNCHEN:** Komu
- SAARLOUIS:** La Maison, Louis
- STUTTGART:** Gasthaus zur Linde
- SCHLUCHSEE:** Mühle
- WINNENDEN:** Altes Rathaus

IRLAND

DOOLIN (COUNTY CLARE): Homestead Cottage

BELGIEN

GENK: De Kristalijn

FRANKREICH

- PARIS:** Nonos
- NIZZA:** Onice

SCHWEIZ

ST. MORITZ: Grace La Margna

KROATIEN

- NOVIGRAD:** Rivalmare
- BUJE:** Luciano, San Canzian Village & Hotel, Kozlovic
- MOMJAN:** Konoba Stari Podrum
- LIVADE:** Zigante
- MOTOVUN:** Roxanich
- MOTOVUN & DESIGN HOTEL**
- VODNJAN:** Chiavalon Oil Mill

SÜDAFRIKA

KAPSTADT: Culture Winebar, Dorp Hotel, Fyn, Gorgeous George, Grub & Vine, La Colombe, Mount Nelson, Oranjzicht City Farm Market, Pier, The Verandah, Weingut Steenberg

CHEF'S TABLE

SEITE 6



Belgien / Genk

De Kristalijn
Belgien ist berühmt für seine zahlreichen Chocolatiers, die aus besten Kakaobohnen feinste Tafeln und Pralinen kreieren. Chefkoch Koen Somers verwendet Schokolade nur allzu gern in seinen Desserts. Französisch inspiriert sind seine zeitgemäßen Teller. Die Gäste sitzen in einem hochmodernen Neubau, mit bodentiefen Fenstern inmitten der Natur. Ein wunderbares Genussserlebnis.

●●●● Wiemesmeerstraat 105, BE-3600 Genk, Tel. 0032-89 35 58 28, de.kristalijn.be, Di-Sa abends geöffnet, Mi-Fr auch mittags geöffnet, Hauptgerichte € 60-75 🍴

ISTRIEN

SEITE 20



Vorwahl Kroatien: 00385

Hotels

1 Rivalmare

Elegante große Zimmer mit Balkon vor Strand, Restaurant und Café direkt über den Wellen der Adria. Gutes Frühstück.

●● Novigrad, Rivarela ul. 19, HR-52466 Novigrad, Tel. 52 55 56 00, https://adriaticholiday.eu/rivalmare-boutique-hotel, 12 DZ, ab € 86 🍴📶🚶

2 San Canzian Village & Hotel
Auf Wunsch sind Exkursionen, Wander- und Bikingtouren buchbar oder eine Fahrt im Porsche 911. Gourmetrestaurant „Luciano“, Wein- und Cocktailbar mit guter Karte. Zum Komplex gehören auch ein Außenpool, Sauna und Spabereich.

●●●● Mužolini Gornji 7, HR-52460 Buj, Tel. 52 85 38 97, www.san-canzian.hr, 25 Zi, und Suiten, DZ ab € 251 🍴📶

●●●● „Luciano“, Hauptgerichte € 25-40

Restaurants

3 Konoba Stari Podrum

Charmantes Bistro mit offener Feuerstelle über Buchenholzscheiten, guter Weinauswahl und viel Trüffel.

● Most 52, HR-52462 Momjan, Tel. 52 77 91 52, www.stariopodrum.info, Do-Di mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-40 🍴📶

4 Zigante

Im Restaurant genießt man Kürbisgnocchi und Kaninchenroulade mit frisch gehobelter Weiber Trüffel. Trüffelshop.

●●●● Livade 7, HR-52427 Livade, Tel. 52 66 43 02, www.restaurantzigante.com tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 48-60 🍴📶

Weingüter

5 Kozlovic

Hochkarätige Weine aus bester Lage (Santa Lucia). Tastings in moderner Vinothek.

●●●● Vale Momjan 78, HR-52460 Buj, Tel. 52 77 91 77, www.kozlovic.hr, Besuch: Mo-Fr 9-20 Uhr, Sa 12-20 Uhr, Weintasting nach Voranmeldung, ab € 30 pro Person.

6 Roxanich

Winery & Design Hotel
Berühmtes Weingut, zugleich ein elegantes Restaurant und Hotel.

●●●● Kanal 30, HR-52424 Motovun, Tel. 52 20 57 00, www.roxanich.com
Besuch: Di-So 12-16 und 18-22 Uhr, Reservierung nötig, Hauptgerichte ab € 19 🍴📶

Einkaufen

7 Chiavalon Oil Mill

Olivenöl-Tastings in entspannter Atmosphäre mit Liegestühlen unweit der Autobahn zum Flughafen Pula. Auf Wunsch mit Weinbegleitung. Großer moderner Shop mit vielen Geschenkideen.

● Ulica Salveta 50, HR-52215, Vodnjan, Tel. 98 44 15 61, www.chiavalon.hr
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr 🍴

Trüffelsuche

8 Miro Tartufi

Miro Tigota bietet Trüffelsafaris mit seinen Hunden an – samt Tasting, Lunch und Einkaufsmöglichkeit im Shop. Teilnahme an der organisierten Trüffelsuche: € 85 pro Person.

• Anfragen per Mail an info@miro-tartufi.com.
Kanal 27, HR-52424 Motovun, Tel. 52 68 17 24, www.miro-tartufi.com



HOTEL DES JAHRES

SEITE 36



SaarLouis

La Maison

Das Gebäude-Ensemble aus historischer Villa, modernem Anbau und Gästehaus verbindet Alt und Neu auf besondere Weise: Günter Wagner entwickelte 2015 ein altes Gerichtsgebäude zu einem kunstsinigen urbanen und dabei wunderbar entspannten Designhotel, das heute mit seinem ambitionierten Gourmetrestaurant in der Region auch ein kulinarischer Leuchtturm ist.

Im Restaurant „Louis“ sitzt man abends auf schillergrünen Samtpolstern unter einer imposanten Lampenskulptur und genießt die inspirierte Gourmetküche (inkl. Menü „Gemüse de luxe“) von Sebastian Sandor, der das Haus seit Anfang 2023 kulinarisch führt. Im Bistro „Pastis“ (mit großer Terrasse) kommen französische Klassiker auf den Tisch, es gibt Feinkostladen und Bar, das Frühstück ist exzellent.

●●●● Prälät-Subtil-Ring 22, 66740 SaarLouis, Tel. 06831-89 44 04 40, www.lamaison-hotel.de, 50 Zi., DZ ab € 135 🍴📶🚶🚶

●●●● „Louis“, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 205 🍴

GASTHAUS

SEITE 46



Stuttgart

Gasthaus zur Linde

Die Brüder Maximilian und Ferdinand Trautwein haben einen Ort geschaffen, der sich auf das Lokale besinnt. Ihre Karte spiegelt die kulinarische DNA des Ländles wider: Zwiebelrostbraten, Linsen mit Spätzle und Kalbskutteln mit geschmortem Ochsenfleisch sowie die besten Maultaschen der Stadt. Außerdem einige lokale Spezialitäten wie der Gaisburger Marsch, eine Suppenterrine mit Rinderbrühe, Spätzle, Rindfleisch und Kartoffeln – echtes Soulfood.

● OT Möhringen, Sigmaringer Str. 49, 070567 Sttuttgart, Tel. 0711-719 95 90, www.linde-stuttgart.de, Mo-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 16-41 🍴📶🚶

KOCH DES JAHRES

SEITE 50



Schluchsee

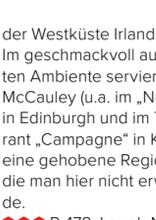
Mühle

In einem idyllisch gelegenen, stylishen Schwarzwald-Boutiquehotel macht unser junger Koch des Jahres Niclas Nußbauer aus zeitgemäßer Regionalität, französischer Klassik und japanischem Purismus etwas ganz Eigenes. Dabei stellt er eine Hauptzutat in den Mittelpunkt seiner kreativen Teller und zieht dabei alle Register zeitgemäßer Küche. Die Produkte stammen gern aus der Region, doch auch auf Langustinen aus Dänemark oder Steinbutt aus der Bretagne will er nicht verzichten. Dabei ist seine Menü so durchdacht, dass alle Teile eines Tiers verwendet werden.

●●●● Unterer Mühlenweg 13, 79859 Schluchsee, Tel. 07656-209, www.muehle-schluchsee.de, Do-Mo abends geöffnet, Menü ab € 179 🍴📶🚶

UNTERWEGS

SEITE 124



Neueröffnung des Monats

DEUTSCHLAND

München

Komu

Eine neue Anlaufstelle für Gourmets in der Altstadt: Nahe der Sendlinger Straße verwirklichte Christoph Kunz, der im „Alois“ zuletzt hohe Auszeichnungen erkornte, den Traum vom eigenen Restaurant. Intim, stilvoll und urban ist die Atmosphäre, seine französisch basierte Küche mit weltläufigem Einfluss und Mut zu starken Aromen beschreiben der 37-Jährige so: Ecken, Kantern, Rund.

●●●● Hackenstr. 4, 80331 München, Tel. 0173-156 04 15, www.komu-restaurant.de, Mi-Sa abends, Do-Sa mittags geöffnet, Menü € 119 (mittags)/€ 249 (abends) 🍴📶🚶

DEUTSCHLAND

Berlin

SodaZitron

Authentische österreichische Küche, natürlich auch Wiener Schnitzel, dazu Berlins interessanteste Wein-Auswahl aus dem Alpenland und abends zusätzlich zwei Gourmetmenüs, eines davon vegetarisch. Cognacfarbenedes Leder, cremefarbene Wände, Parkett und sanftes Licht vermitteln auf der Stelle Wohlfühlatmosphäre, ein Teil der Tische ist stilvoll in Weiß eingedeckt.

●●●● OT Prenzlauer Berg, Kollwitzstr. 87, 10435 Berlin, Tel. 030-72 00 63 67, www.soda-zitron.de, Mo, Do, Fr ab 14 Uhr und Sa, So ab 12 Uhr, Hauptgerichte € 23-34, Menüs € 45-65 🍴📶🚶🚶

Winnenden

Altes Rathaus

Im historischen Gebäude in der Winnender Fußgängerzone weht mit den neuen Betreibern Patrick Schubert (am Herd) und Anne Henrichs (im Service) ein angenehm frischer Wind. Kreativ sind die Gerichte – „Mal was anderes“ benennt einen Salat aus Babyspinat mit Sesam und Yuzu-Trüffel-Vinaigrette. Die Weinkarte wurde vom renommierten Sommelier Daniel Hasert zusammengestellt.

● Marktstraße 47, 71364 Winnenden, Tel. 0172-484 88 88, www.w-thefood.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-37 🍴📶🚶

IRLAND

Doolin (County Clare)

Homestead Cottage

Es ist ein unscheinbares, über 200 Jahre altes Bauernhaus, das sich am Rande des charmanten Fischerdorfes Doolin an

der Westküste Irlands versteckt.

Im geschmackvoll aufgefrischten Ambiente serviert Robbie McCauley (u.a. im „Number one“ in Edinburgh und im Toprestaurant „Campagne“ in Kilkenny) eine gehobene Regionalküche, die man hier nicht erwarten würde.

●●●● R 478, Lough North, Doolin, V95 KH30, Co. Clare, Irland, Tel. 00353-858 61 31 03, www.homesteadcottage.doolin.com, Mi-So 12.30-14.30 und 18.30-21.00 geöffnet, Lunchmenü 20-35€, Dinner-Menü (auf Vorbestellung) € 80 🍴📶🚶

FRANKREICH

Paris

Nonos

Paul Pairet hat sich wieder in die alte Heimat gewagt und schenkt dem ehrwürdigen Hôtel de Crillon an der Place de la Concorde ein Restaurant mit Mittags- und Abendservice. Im „Nonos“ serviert er eine leicht zugängliche Grillküche, die auf exzellente Zutaten setzt – und auf eine freie Kombination von Beilagen und Saucen.

●●●● Hôtel de Crillon, 10, Place de la Concorde, FR-75008 Paris, Tel. 0033-144 71 15 17, www.rosewoodhotels.com, tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-70 🍴📶🚶

Nizza

Onice

Florence Montes aus Buenos Aires und Lorenzo Ragni aus Perugia eröffneten ihr eigenes Restaurant im vierthel Quartier des Antiquaires. Das Ambiente ist spannend-elegant, eher nordisch kühl als mediterran. Das Talent der beiden beweist etwa die Vorspeise aus mediterraner Auster mit Gurke und Seetang, gefolgt von frischen weißen Co-

cobohnen mit Babymuscheln und Vadouvan-Gewürz. Vielversprechender Neustart!

●●●● 5 Rue Antoine-Gautier, FR-06300 Nizza, Tel. 0033-04 93 56 18 30, www.restaurant-onice.com, Mi-Fr abends, Sa, So mittags und abends geöffnet, Menü € 60 (mittags), € 90-120 (abends) 🍴📶🚶

SCHWEIZ

St. Moritz

Grace La Margna

Eine Hotelkette von 1906 wurde zum zeitgemäßen Boutiquehotel. Hinter der imposanten Fassade im Engadiner Jugendstil mit markantem Giebel, die sich oberhalb des Bahnhofs und nur wenige Schritte vom St. Moritz-See erhebt, wurde alles komplett entkernt und vom Londoner Büro Divercity Architects neu gestaltet. Die Zimmer im unter Denkmalschutz stehenden „La Margna“-Teil weisen historische Details auf, die im modernen „Grace“-Wing sind großzügiger geschnitten. Im Panorama-Restaurant „The View“ setzt man auf mediterrane inspirierte Küche und zeitgemäße Gemüsezubereitungen.

●●●● Grace La Margna, Via Serlas 5, CH-7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 832 2210, www.gracehotels.com, 74 Zi. und Suiten, DZ ab € 400 🍴📶🚶🚶🚶

●●●● „The View“, täglich abends geöffnet, Hauptgerichte € 41-63 🍴🚶

48 STUNDEN IN KAPSTADT

SEITE 132



Vorwahl Südafrika: 0027

Hotels

1 Dorp Hotel

Boutiquehotel in Handlage (Kapornablick!) im Stadtteil Bo Kaap. Jedes der 27 Zimmer ist ein Unikat, mit viel Detailliebe gestaltet, mal mit Designartefakte, mal mit frei stehender Badewanne. Hier gibt es kein Spa und kein Gym, dafür eine Rooftop-Terrasse und sehr persönlichen Service. Der neue Annex „Onderdorp“ bietet 16 hübsche Zimmer mit Küche für Selbstversorger.

●●●● 273 Longmarket St, Schotsche Kloof, Kapstadt, ZA-8001, Tel. 21 422 1676, www.dorp.co.za, 27 Zi., DZ ab € 179 🍴📶🚶🚶🚶

2 Gorgeous George

Cooler Designhotel hinter historischen Mauern in zentraler Lage. 32 sehr individuelle, von lokalen Designern gestaltete Zimmer, eklektischer Mix aus viktorianischen Möbeln, modernen Leuchtelementen und zeitgemäßer Kunst. Grüne Dachterrasse im 6. Stock mit Rooftopbar und -restaurant.

●●●● 5th Floor, Speakers Corner, 37 Parliament St, Kapstadt, ZA-8001, Tel. 21 286 27 33, www.fynrestaurant.com, Mo-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 94 🍴

3 Grub & Vine

Stimmungsvolles Bistro an Kapstadts beliebtesten Food-Meile. Produktorientierte, geradlinige Gerichte mit Fine-Dining-Hintergrund – von Kalbsbraten mit Black Pudding bis Bananensoufflé mit Honig-Eis.

●●●● 103 Bree St, Kapstadt, ZA-8000, Tel. 87 153 52 44, www.grubandvine.co.za, Mo-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 43 🍴🚶

4 La Colombe

Schon der Weg ins hoch über der Stadt in den Hügeln von Constantia gelegene Restaurant ist ein Erlebnis. James Gaags virtuos 10-Gang-Menü mixt kreative französisch-asiatische Aromatik mit intelligentem Tischtheater (Charcuterie-Wagen mit

●●●● 118 St Georges Mall, Kapstadt City Centre, Kapstadt, ZA-8000, Tel. 21 612 0999, www.gorgeousgeorge.co.za, 32 Zi., DZ ab € 220 🍴📶🚶

5 Mount Nelson

Kapstadts lachsarbene Hotelikone in Bestlage, zentral (die trendige Kloof Street liegt gleich um die Ecke) und doch inmitten eines grünen Parks mit Tafelbergblick. 198 stilvolle Zimmer, zeitgemäßes Spa, üppiges Frühstück im eigenen Garten-Pavillon. Gastronomisch erfindet man sich nach dem Engagement von Culinary Director George Jardine, einem der höchstdekorierten Köche s, gerade neu, u.a. mit dem cool asiatisch inspirierten „Red Room“, dem sonntäglichen Jazz Brunch oder dem „Garden Picnic“.

●●●●● 76 Orange St, Gardens, Kapstadt, ZA-8001, Tel. 21 483 1000, www.belmond.com, 198 Zi., DZ ab € 840 🍴📶🚶🚶🚶

Restaurants/Bars

6 Culture Winebar

Bellebter Treffpunkt der Kapweinszene an der angesagten Bree Street. Der perfekte Ort, um den Status quo des Weinlands auszukosten.

● 103 Bree Street, Kapstadt, ZA-8001, Tel. 871 53 52 46, Mo-Sa 12-1 Uhr geöffnet, www.culturewinebar.com, Hauptgerichte € 8-14 🍴

hausgemachten Wurstwaren und jeweils passender Pâté). Allein die Weinkarte wäre den Besuch wert. Ein Must.

●●●●● Silvermist Wine Estate, Main Road, Constantia Nek, Kapstadt, ZA-7806, Tel. 217 94 23 90, www.lacolombe.restaurant, tgl. mittags und abends geöffnet, Menü € 80-100 🍴

7 Pier

Direkt am Wasser gelegen – hier rivalisiert der Blick mit John Norris-Rogers' hochkarätigem Menü, das besten lokalen Produkten noch die letzte aromatische Nuance entlockt. Highlights: Die am Tisch sekundär kurzpochierte Saldanha-Bay-Austern und hauchzart gegarte Jakobsmuschel mit Pastinake und Bacon-Dashi.

●●●●● Pierhead Building, V&A Waterfront, Bowl, Kapstadt, 8001, Tel. 218 79 63 28, www.pier.restaurant, Mo-So mittags und abends geöffnet, Menü ab € 60 🍴🚶

8 The Verandah

Im lichtdurchfluteten Restaurant mit großer Terrasse setzt George Jardine auf Hypersaisonalität: Das A-la-carte-Angebot wechselt alle zwei Wochen. Meeresfrüchte-Risotto würzt er mit Red-Chili-Öl, gegrillter Wolfsbarsch kommt mit Brunnenkresse-Velouté.

●●●● 76 Orange Street, Gardens, Kapstadt, ZA-8001, Tel. 214 83 10 00, www.belmond.com, Hauptgerichte € 10-15 🍴🚶🚶

Einkaufen

9 Oranjzicht City Farm Market

Kapstadts angesagtester Bauernmarkt an der Victoria & Albert Waterfront. Neben Produk-

ten aus der Region gibt es tollen Meerbrühe, dazu Kunsthandwerk und Streetfood mit Anspruch – von Zimt-Kardamom-Brötchen bis Korean Fried Chicken.

• Haul Road, Granger Bay Blvd, V&A Waterfront, Kapstadt, ZA-8001, Tel. 836 28 34 26, www.ozcf.co.za/market-day, Sa 8.15-14 Uhr, So 9-14 Uhr

10 Weingut Steenberg

Traditionsreiches Weingut mitten in der Natur direkt am Stadtrand in Constantia mit zwei Restaurants und vielseitigen Verkostungsangeboten. Hier: „Bubbly Tasting“ mit vier verschiedenen Cap Classiques.

●●●● Steenberg Rd, Tokai, Kapstadt, ZA-7945, Tel. 21 713 2211, www.steenbergfarm.com, tgl. 10-17 Uhr geöffnet, 🍴🚶🚶



UNSER BEWERTUNGSSYSTEM:

Alle Adressen sind von erfahrenen FEINSCHMECKER-Redakteuren und Autoren getestet. Hier finden Sie alle Informationen zu den in dieser Ausgabe vorgestellten Restaurants, Hotels und Weingütern.

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 bei ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- Guter Komfort und freundliche Atmosphäre
- Sympathische Unterkunft
- Bewertung ausgesetzt

WEINGÜTER:

- Einer der besten Weinproduzenten
- Herausragende Weinqualität
- Sehr gute Weinqualität
- Gute bis sehr gute Weinqualität
- Guter Weinqualität Halber Punkt

SYMBOLS:

- 🍴 Bar
- 🍷 Bioangebot
- 🚶 Garage oder Parkplatz
- 🕒 Mittags geöffnet
- 🏊 Pool
- 🌿 gutes vegetarisches Angebot
- 📶 Terrasse und/oder Garten
- 🍷 Imbiss/Bistro/Weinstube
- 🏠 Übernachtung möglich
- 📶 Weingebot
- 📶 WLAN gratis
-