

1/24 ADDRESS GUIDE



DEUTSCHLAND
ASCHAU: Residenz Heinz Winkler
BERLIN: Cookies Cream
DÜSSELDORF: Zwanzig23
 by Lukas Jakobi
GAIENHOFEN (BODENSEE):
 Gasthaus Hirschen
MÜNCHEN: Cuvillies, Rosewood Munich

NIEDERLANDE
MAASTRICHT: Au Coin des Bons Enfants, Bar Bold, Beaumont Boutiquehotel, Beluga loves you, Cousins Boutique Hotel, Kruiherenhotel, Mes Amis, Studio

BELGIEN
ANTWERPEN: Bar Bulot, Botanic Sanctuary Antwerp, Fine Fleur, Hertog Jan
BRÜSSEL: Anju

ÖSTERREICH
ISCHGL: Stüva
WIEN: Doubek

FRANKREICH
PARIS: Arbore, Benjamin Schmitt, Datil, Espadon, Hôtel de la Boétie, Le Grand Mazarin, Hémicycle, La Tour d'Argent, Le 6 Paul Bert, Le Pristine, Maison Delano, Maison Dubois, Misera, Zilte
MARSEILLE: Le Plongeon

USA
NEW YORK: Koloman

SINGAPUR
SINGAPUR: MO Bar

CHEF'S TABLE



Singapur
MO Bar
 Die Barkeeper der „Mo Bar“ in Singapur sind nicht nur Mixologen, sondern auch Entdecker. Regelmäßig gehen sie auf Reisen, um sich für ihre außergewöhnlichen Cocktails inspirieren zu lassen.
 • im Hotel Mandarin Oriental Singapore, 5 Raffles Avenue, Marina Square, Singapur 039797, Tel. +65-6338-0066, www.mandarinoriental.com, So-Do 17-1 Uhr, Fr und Sa 17-2 Uhr

PARIS
SEITE 32



Vorwahl Frankreich: 0033

Hotels
Hôtel de la Boétie
 Die schwedische Designerin Beata Heumann, die heute in London lebt, zeichnet bei dem Hotel in guter Lage verantwort-

Datil
 Das helle, luftige Restaurant im Marais ist eine der beliebtesten Neueröffnungen. Das liegt an den überwiegend vegetarischen Menüs, die die talentierte junge Chefköchin Manon Fleury serviert. Perfektes Beispiel für ihren Küchenstil ist auch das Gericht mit saftigen Jakobsmuscheln und Steckrüben.
 ••••• 3. Arr., 13 Rue des Gravilliers, Tel. 01 80 05 74 98, www.datil-restaurant.fr, Mo, Di abends geöffnet, Mi-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 65 (mittags), € 120 (abends)

Espadon
 Das Debüt der jungen Chef-

La Tour d'Argent
 Das „Tour d'Argent“ war das erste Dreisternehotel in Paris, Geburtsort der Blüte, Treffpunkt für Schauspieler, Politiker und Gourmets. Doch vor zehn Jahren begann der Ruhm zu verblassen, genau wie die sagenhafte Qualität des emblematischen Lokals mit Blick auf die Notre Dame. Zwei Jahre lang haben die Eigentümer den Turm saniert, renoviert und neu gedacht – hinzu kam etwa die Nutzung der Dachterrasse. Die Gerichte sind leichter und zeitgemäßer, die Blüte (€ 185 pro Person) gibt es natürlich weiterhin.
 ••••• 5. Arr., 15 Quai de la Tournelle, FR-75005 Paris, Tel. 01 43 54 10 08, www.tourdargent.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 360-440, Hauptgerichte € 105-185

Le 6 Paul Bert
 Ableger von einem der berühmtesten Bistros der Stadt, dem

min Schmitt klassische französische Gerichte in seinem einladenden Bistro. Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte stehen Gerichte wie Pâté en Crôte, Cassoulet, Kalbsries mit Kartoffelmousseline, gebratene Wildente und Schokoladenmousse mit Kaffeeeis – eine Küche mit Herz.
 ••••• 9. Arr., 41-43 Rue Catherine de la Rochefoucault, Tel. 01 42 81 00 17, schmittrestaurant.fr, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Mittagsmenü € 27, Hauptgerichte € 27-48

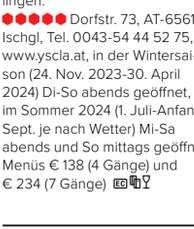
Maison Delano
 Dieses in einem eleganten Stadthaus aus dem 18. Jahrhundert untergebrachte Hotel liegt in einer ruhigen Gegend und ist die erste europäische Dépendance des stylischen Delano Hotels in Miami.
 ••••• 8. Arr., 4 Rue d'Anjou, FR-75008 Paris, Tel. 01 83 96 88 88, www.maisondelanoparis.com, 56 Zi., DZ ab € 600

Restaurants
Benjamin Schmitt
 Traditionell und doch modern präsentiert Küchenchef Benjamin Schmitt klassische französische Gerichte in seinem einladenden Bistro. Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte stehen Gerichte wie Pâté en Crôte, Cassoulet, Kalbsries mit Kartoffelmousseline, gebratene Wildente und Schokoladenmousse mit Kaffeeeis – eine Küche mit Herz.
 ••••• 9. Arr., 41-43 Rue Catherine de la Rochefoucault, Tel. 01 42 81 00 17, schmittrestaurant.fr, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Mittagsmenü € 27, Hauptgerichte € 27-48

Hémicycle
 Mit der Eröffnung seines minimalistischen Restaurants am linken Seineufer beweist Stéphane Manigold wieder einmal, dass er einer der anspruchsvollsten und innovativsten Gastronomen der Stadt ist. Chefkoch Flavio Lucardi serviert eine zeitgemäße und kreative franko-italienische Küche, bei der Seafood und Gemüse im Zentrum stehen.
 ••••• 7. Arr., 5 Rue de Bourgogne, Tel. 01 40 62 98 04, www.hemicycle.paris, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 49-125, Hauptgerichte € 45-70

Le Grand Mazarin
 Mitten im Marais-Viertel gelegen, nimmt das stylische neue Hotel mit attraktiv eklektischer Inneneinrichtung des Interior Designers Martin Brudnizki aus London für sich ein. Seit seiner Eröffnung im September sehr beliebt bei der Feinschmeckergemeinde. Mit Pool, kleinem Gym, Restaurant und Bar.
 ••••• 4. Arr., 17 Rue de la Verrière, FR-75004 Paris, Tel. 06 82 57 88 41, 50 Zi., 11 Suiten, www.legrandmazarin.com, DZ ab € 590

Antwerpen
SEITE 38



Vorwahl Belgien: 0032

Hotels
Botanic Sanctuary Antwerp
 Verteilt sich auf dem zwei Hektar großen Areal auf fünf historische Gebäude, deren Ursprung ein Kloster und ein Krankenhaus aus dem 13. Jahrhundert sind. Ein luxuriöses Genuss-Hideaway inmitten des historischen Zentrums mit Spa und sagenhaften fünf Spitzenrestaurants.
 ••••• Leopoldstraat 26, BE-2000 Antwerpen, Tel. 32 69 00 00, www.botanicantwerp.be, 108 Zi. und Suiten ab € 280

Restaurants
Bar Bulot
 Das „Hertog Jan“-Duo tischt im edel-legeren Ambiente belgisch-französische Bistrotische auf, mal Rustikales verfeinert, mal Klassiker neu gedacht.
 • im Hotel Botanic Sanctuary Antwerp, Lange Gasthuisstraat

Hertog Jan
 Küchenchef Gert De Mangleer und Sommelier Joachim Boudens öffnen ihr berühmtes Hertog Jan für nur 18 Gäste im Omakase-Menüstil atemberaubend innovativ wieder.
 ••••• Lange Gasthuisstraat 51, BE-2000 Antwerpen, Tel. 32 69 90 90, hertog-jan.com, Di-Sa mittags, abends geöffnet (nur zwei Wochen im Monat), Menü € 265 (Di-Do mittags)-360

Le Pristine
 Im Konzept eines vorner Café, hinten lebhaft-stylischem Restaurant interpretiert der niederländische Topkoch Sergio Herman italienische Küche mit Zutaten aus sei-

Fine Fleur
 Jacob Jan Boerma (einst „De Leest“) und Thomas Diestelot setzen auf lokale Zutaten handwerklichen, modernen Küche mit globalen Aromeneinflüssen in schick-lockerem Setting.
 ••••• Lange Gasthuisstraat 41b, BE-2000 Antwerpen, Tel. 32 69 26 36, www.restaurantfinefleur.be, Mi-Sa mittags, abends geöffnet, Menü € 95 (mittags)-135

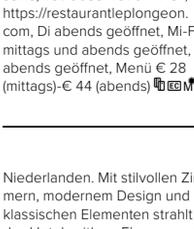
Antwerpen
SEITE 58



Restaurants
Bar Bulot
 Das „Hertog Jan“-Duo tischt im edel-legeren Ambiente belgisch-französische Bistrotische auf, mal Rustikales verfeinert, mal Klassiker neu gedacht.
 • im Hotel Botanic Sanctuary Antwerp, Lange Gasthuisstraat

Misera
 Auf Seafood spezialisiertes À-la-carte-Restaurant im neuen Quartier Nieuw Zuid. Nicholas Misera (einst Nieuw Zuid bei Sergio Herman) kocht mit Feuer und serviert auch am Kitchen-Counter.
 ••••• Michel de Braeystraat 18, BE-2000 Antwerpen, Tel. 32 46 14 65, nicolasmisera.com, Mo, Di abends, Mi-Fr mittags, abends geöffnet, Hauptgerichte € 57-80

Antwerpen
SEITE 54



Restaurants
Bar Bulot
 Das „Hertog Jan“-Duo tischt im edel-legeren Ambiente belgisch-französische Bistrotische auf, mal Rustikales verfeinert, mal Klassiker neu gedacht.
 • im Hotel Botanic Sanctuary Antwerp, Lange Gasthuisstraat

Misera
 Auf Seafood spezialisiertes À-la-carte-Restaurant im neuen Quartier Nieuw Zuid. Nicholas Misera (einst Nieuw Zuid bei Sergio Herman) kocht mit Feuer und serviert auch am Kitchen-Counter.
 ••••• Michel de Braeystraat 18, BE-2000 Antwerpen, Tel. 32 46 14 65, nicolasmisera.com, Mo, Di abends, Mi-Fr mittags, abends geöffnet, Hauptgerichte € 57-80

Antwerpen
SEITE 54



Restaurants
Bar Bulot
 Das „Hertog Jan“-Duo tischt im edel-legeren Ambiente belgisch-französische Bistrotische auf, mal Rustikales verfeinert, mal Klassiker neu gedacht.
 • im Hotel Botanic Sanctuary Antwerp, Lange Gasthuisstraat

Misera
 Auf Seafood spezialisiertes À-la-carte-Restaurant im neuen Quartier Nieuw Zuid. Nicholas Misera (einst Nieuw Zuid bei Sergio Herman) kocht mit Feuer und serviert auch am Kitchen-Counter.
 ••••• Michel de Braeystraat 18, BE-2000 Antwerpen, Tel. 32 46 14 65, nicolasmisera.com, Mo, Di abends, Mi-Fr mittags, abends geöffnet, Hauptgerichte € 57-80

Antwerpen
SEITE 54



Restaurants
Bar Bulot
 Das „Hertog Jan“-Duo tischt im edel-legeren Ambiente belgisch-französische Bistrotische auf, mal Rustikales verfeinert, mal Klassiker neu gedacht.
 • im Hotel Botanic Sanctuary Antwerp, Lange Gasthuisstraat

Misera
 Auf Seafood spezialisiertes À-la-carte-Restaurant im neuen Quartier Nieuw Zuid. Nicholas Misera (einst Nieuw Zuid bei Sergio Herman) kocht mit Feuer und serviert auch am Kitchen-Counter.
 ••~•~• Michel de Braeystraat 18, BE-2000 Antwerpen, Tel. 32 46 14 65, nicolasmisera.com, Mo, Di abends, Mi-Fr mittags, abends geöffnet, Hauptgerichte € 57-80

Antwerpen
SEITE 54



Restaurants
Bar Bulot
 Das „Hertog Jan“-Duo tischt im edel-legeren Ambiente belgisch-französische Bistrotische auf, mal Rustikales verfeinert, mal Klassiker neu gedacht.
 • im Hotel Botanic Sanctuary Antwerp, Lange Gasthuisstraat

lich für den Mix von skandinavischem Minimalismus und einem Hauch englischer Exzentrik.
 ••••• 8. Arr., 91 Rue La Boétie, FR-75008 Paris, Tel. 01 43 59 35 45, www.hoteldeleboetie.com, 40 Zi., DZ ab € 250

Le Grand Mazarin
 Mitten im Marais-Viertel gelegen, nimmt das stylische neue Hotel mit attraktiv eklektischer Inneneinrichtung des Interior Designers Martin Brudnizki aus London für sich ein. Seit seiner Eröffnung im September sehr beliebt bei der Feinschmeckergemeinde. Mit Pool, kleinem Gym, Restaurant und Bar.
 ••••• 4. Arr., 17 Rue de la Verrière, FR-75004 Paris, Tel. 06 82 57 88 41, 50 Zi., 11 Suiten, www.legrandmazarin.com, DZ ab € 590

Maison Delano
 Dieses in einem eleganten Stadthaus aus dem 18. Jahrhundert untergebrachte Hotel liegt in einer ruhigen Gegend und ist die erste europäische Dépendance des stylischen Delano Hotels in Miami.
 ••~•~• 8. Arr., 4 Rue d'Anjou, FR-75008 Paris, Tel. 01 83 96 88 88, www.maisondelanoparis.com, 56 Zi., DZ ab € 600

Restaurants
Benjamin Schmitt
 Traditionell und doch modern präsentiert Küchenchef Benjamin Schmitt klassische französische Gerichte in seinem einladenden Bistro. Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte stehen Gerichte wie Pâté en Crôte, Cassoulet, Kalbsries mit Kartoffelmousseline, gebratene Wildente und Schokoladenmousse mit Kaffeeeis – eine Küche mit Herz.
 ••~•~• 9. Arr., 41-43 Rue Catherine de la Rochefoucault, Tel. 01 42 81 00 17, schmittrestaurant.fr, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Mittagsmenü € 27, Hauptgerichte € 27-48

Hémicycle
 Mit der Eröffnung seines minimalistischen Restaurants am linken Seineufer beweist Stéphane Manigold wieder einmal, dass er einer der anspruchsvollsten und innovativsten Gastronomen der Stadt ist. Chefkoch Flavio Lucardi serviert eine zeitgemäße und kreative franko-italienische Küche, bei der Seafood und Gemüse im Zentrum stehen.
 ••~•~• 7. Arr., 5 Rue de Bourgogne, Tel. 01 40 62 98 04, www.hemicycle.paris, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 49-125, Hauptgerichte € 45-70

Le Grand Mazarin
 Mitten im Marais-Viertel gelegen, nimmt das stylische neue Hotel mit attraktiv eklektischer Inneneinrichtung des Interior Designers Martin Brudnizki aus London für sich ein. Seit seiner Eröffnung im September sehr beliebt bei der Feinschmeckergemeinde. Mit Pool, kleinem Gym, Restaurant und Bar.
 ••~•~• 4. Arr., 17 Rue de la Verrière, FR-75004 Paris, Tel. 06 82 57 88 41, 50 Zi., 11 Suiten, www.legrandmazarin.com, DZ ab € 590

Maison Delano
 Dieses in einem eleganten Stadthaus aus dem 18. Jahrhundert untergebrachte Hotel liegt in einer ruhigen Gegend und ist die erste europäische Dépendance des stylischen Delano Hotels in Miami.
 ••~•~• 8. Arr., 4 Rue d'Anjou, FR-75008 Paris, Tel. 01 83 96 88 88, www.maisondelanoparis.com, 56 Zi., DZ ab € 600

Restaurants
Benjamin Schmitt
 Traditionell und doch modern präsentiert Küchenchef Benjamin Schmitt klassische französische Gerichte in seinem einladenden Bistro. Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte stehen Gerichte wie Pâté en Crôte, Cassoulet, Kalbsries mit Kartoffelmousseline, gebratene Wildente und Schokoladenmousse mit Kaffeeeis – eine Küche mit Herz.
 ••~•~• 9. Arr., 41-43 Rue Catherine de la Rochefoucault, Tel. 01 42 81 00 17, schmittrestaurant.fr, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Mittagsmenü € 27, Hauptgerichte € 27-48

Hémicycle
 Mit der Eröffnung seines minimalistischen Restaurants am linken Seineufer beweist Stéphane Manigold wieder einmal, dass er einer der anspruchsvollsten und innovativsten Gastronomen der Stadt ist. Chefkoch Flavio Lucardi serviert eine zeitgemäße und kreative franko-italienische Küche, bei der Seafood und Gemüse im Zentrum stehen.
 ••~•~• 7. Arr., 5 Rue de Bourgogne, Tel. 01 40 62 98 04, www.hemicycle.paris, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 49-125, Hauptgerichte € 45-70

Le Grand Mazarin
 Mitten im Marais-Viertel gelegen, nimmt das stylische neue Hotel mit attraktiv eklektischer Inneneinrichtung des Interior Designers Martin Brudnizki aus London für sich ein. Seit seiner Eröffnung im September sehr beliebt bei der Feinschmeckergemeinde. Mit Pool, kleinem Gym, Restaurant und Bar.
 ••~•~• 4. Arr., 17 Rue de la Verrière, FR-75004 Paris, Tel. 06 82 57 88 41, 50 Zi., 11 Suiten, www.legrandmazarin.com, DZ ab € 590

Maison Delano
 Dieses in einem eleganten Stadthaus aus dem 18. Jahrhundert untergebrachte Hotel liegt in einer ruhigen Gegend und ist die erste europäische Dépendance des stylischen Delano Hotels in Miami.
 ••~•~• 8. Arr., 4 Rue d'Anjou, FR-75008 Paris, Tel. 01 83 96 88 88, www.maisondelanoparis.com, 56 Zi., DZ ab € 600

Restaurants
Benjamin Schmitt
 Traditionell und doch modern präsentiert Küchenchef Benjamin Schmitt klassische französische Gerichte in seinem einladenden Bistro. Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte stehen Gerichte wie Pâté en Crôte, Cassoulet, Kalbsries mit Kartoffelmousseline, gebratene Wildente und Schokoladenmousse mit Kaffeeeis – eine Küche mit Herz.
 ••~•~• 9. Arr., 41-43 Rue Catherine de la Rochefoucault, Tel. 01 42 81 00 17, schmittrestaurant.fr, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Mittagsmenü € 27, Hauptgerichte € 27-48

Hémicycle
 Mit der Eröffnung seines minimalistischen Restaurants am linken Seineufer beweist Stéphane Manigold wieder einmal, dass er einer der anspruchsvollsten und innovativsten Gastronomen der Stadt ist. Chefkoch Flavio Lucardi serviert eine zeitgemäße und kreative franko-italienische Küche, bei der Seafood und Gemüse im Zentrum stehen.
 ••~•~• 7. Arr., 5 Rue de Bourgogne, Tel. 01 40 62 98 04, www.hemicycle.paris, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 49-125, Hauptgerichte € 45-70

Le Grand Mazarin
 Mitten im Marais-Viertel gelegen, nimmt das stylische neue Hotel mit attraktiv eklektischer Inneneinrichtung des Interior Designers Martin Brudnizki aus London für sich ein. Seit seiner Eröffnung im September sehr beliebt bei der Feinschmeckergemeinde. Mit Pool, kleinem Gym, Restaurant und Bar.
 ••~•~• 4. Arr., 17 Rue de la Verrière, FR-75004 Paris, Tel. 06 82 57 88 41, 50 Zi., 11 Suiten, www.legrandmazarin.com, DZ ab € 590

Maison Delano
 Dieses in einem eleganten Stadthaus aus dem 18. Jahrhundert untergebrachte Hotel liegt in einer ruhigen Gegend und ist die erste europäische Dépendance des stylischen Delano Hotels in Miami.
 ••~•~• 8. Arr., 4 Rue d'Anjou, FR-75008 Paris, Tel. 01 83 96 88 88, www.maisondelanoparis.com, 56 Zi., DZ ab € 600

Restaurants
Benjamin Schmitt
 Traditionell und doch modern präsentiert Küchenchef Benjamin Schmitt klassische französische Gerichte in seinem einladenden Bistro. Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte stehen Gerichte wie Pâté en Crôte, Cassoulet, Kalbsries mit Kartoffelmousseline, gebratene Wildente und Schokoladenmousse mit Kaffeeeis – eine Küche mit Herz.
 ••~•~• 9. Arr., 41-43 Rue Catherine de la Rochefoucault, Tel. 01 42 81 00 17, schmittrestaurant.fr, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Mittagsmenü € 27, Hauptgerichte € 27-48

Hémicycle
 Mit der Eröffnung seines minimalistischen Restaurants am linken Seineufer beweist Stéphane Manigold wieder einmal, dass er einer der anspruchsvollsten und innovativsten Gastronomen der Stadt ist. Chefkoch Flavio Lucardi serviert eine zeitgemäße und kreative franko-italienische Küche, bei der Seafood und Gemüse im Zentrum stehen.
 ••~•~• 7. Arr., 5 Rue de Bourgogne, Tel. 01 40 62 98 04, www.hemicycle.paris, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 49-125, Hauptgerichte € 45-70

Le Grand Mazarin
 Mitten im Marais-Viertel gelegen, nimmt das stylische neue Hotel mit attraktiv eklektischer Inneneinrichtung des Interior Designers Martin Brudnizki aus London für sich ein. Seit seiner Eröffnung im September sehr beliebt bei der Feinschmeckergemeinde. Mit Pool, kleinem Gym, Restaurant und Bar.
 ••~•~• 4. Arr., 17 Rue de la Verrière, FR-75004 Paris, Tel. 06 82 57 88 41, 50 Zi., 11 Suiten, www.legrandmazarin.com, DZ ab € 590

Maison Delano
 Dieses in einem eleganten Stadthaus aus dem 18. Jahrhundert untergebrachte Hotel liegt in einer ruhigen Gegend und ist die erste europäische Dépendance des stylischen Delano Hotels in Miami.
 ••~•~• 8. Arr., 4 Rue d'Anjou, FR-75008 Paris, Tel. 01 83 96 88 88, www.maisondelanoparis.com, 56 Zi., DZ ab € 600

Restaurants
Benjamin Schmitt
 Traditionell und doch modern präsentiert Küchenchef Benjamin Schmitt klassische französische Gerichte in seinem einladenden Bistro. Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte stehen Gerichte wie Pâté en Crôte, Cassoulet, Kalbsries mit Kartoffelmousseline, gebratene Wildente und Schokoladenmousse mit Kaffeeeis – eine Küche mit Herz.
 ••~•~• 9. Arr., 41-43 Rue Catherine de la Rochefoucault, Tel. 01 42 81 00 17, schmittrestaurant.fr, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Mittagsmenü € 27, Hauptgerichte € 27-48

Hémicycle
 Mit der Eröffnung seines minimalistischen Restaurants am linken Seineufer beweist Stéphane Manigold wieder einmal, dass er einer der anspruchsvollsten und innovativsten Gastronomen der Stadt ist. Chefkoch Flavio Lucardi serviert eine zeitgemäße und kreative franko-italienische Küche, bei der Seafood und Gemüse im Zentrum stehen.
 ••~•~• 7. Arr., 5 Rue de Bourgogne, Tel. 01 40 62 98 04, www.hemicycle.paris, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 49-125, Hauptgerichte € 45-70

Le Grand Mazarin
 Mitten im Marais-Viertel gelegen, nimmt das stylische neue Hotel mit attraktiv eklektischer Inneneinrichtung des Interior Designers Martin Brudnizki aus London für sich ein. Seit seiner Eröffnung im September sehr beliebt bei der Feinschmeckergemeinde. Mit Pool, kleinem Gym, Restaurant und Bar.
 ••~•~• 4. Arr., 17 Rue de la Verrière, FR-75004 Paris, Tel. 06 82 57 88 41, 50 Zi., 11 Suiten, www.legrandmazarin.com, DZ ab € 590

Maison Delano
 Dieses in einem eleganten Stadthaus aus dem 18. Jahrhundert untergebrachte Hotel liegt in einer ruhigen Gegend und ist die erste europäische Dépendance des stylischen Delano Hotels in Miami.
 ••~•~• 8. Arr., 4 Rue d'Anjou, FR-75008 Paris, Tel. 01 83 96 88 88, www.maisondelanoparis.com, 56 Zi., DZ ab € 600

Restaurants
Benjamin Schmitt
 Traditionell und doch modern präsentiert Küchenchef Benjamin Schmitt klassische französische Gerichte in seinem einladenden Bistro. Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte stehen Gerichte wie Pâté en Crôte, Cassoulet, Kalbsries mit Kartoffelmousseline, gebratene Wildente und Schokoladenmousse mit Kaffeeeis – eine Küche mit Herz.
 ••~•~• 9. Arr., 41-43 Rue Catherine de la Rochefoucault, Tel. 01 42 81 00 17, schmittrestaurant.fr, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Mittagsmenü € 27, Hauptgerichte € 27-48

Hémicycle
 Mit der Eröffnung seines minimalistischen Restaurants am linken Seineufer beweist Stéphane Manigold wieder einmal, dass er einer der anspruchsvollsten und innovativsten Gastronomen der Stadt ist. Chefkoch Flavio Lucardi serviert eine zeitgemäße und kreative franko-italienische Küche, bei der Seafood und Gemüse im Zentrum stehen.
 ••~•~• 7. Arr., 5 Rue de Bourgogne, Tel. 01 40 62 98 04, www.hemicycle.paris, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 49-125, Hauptgerichte € 45-70

Le Grand Mazarin
 Mitten im Marais-Viertel gelegen, nimmt das stylische neue Hotel mit attraktiv eklektischer Inneneinrichtung des Interior Designers Martin Brudnizki aus London für sich ein. Seit seiner Eröffnung im September sehr beliebt bei der Feinschmeckergemeinde. Mit Pool, kleinem Gym, Restaurant und Bar.
 ••~•~• 4. Arr., 17 Rue de la Verrière, FR-75004 Paris, Tel. 06 82 57 88 41, 50 Zi., 11 Suiten, www.legrandmazarin.com, DZ ab € 590

Maison Delano
 Dieses in einem eleganten Stadthaus aus dem 18. Jahrhundert untergebrachte Hotel liegt in einer ruhigen Gegend und ist die erste europäische Dépendance des stylischen Delano Hotels in Miami.
 ••~•~• 8. Arr., 4 Rue d'Anjou, FR-75008 Paris, Tel. 01 83 96 88 88, www.maisondelanoparis.com, 56 Zi., DZ ab € 600

Restaurants
Benjamin Schmitt
 Traditionell und doch modern präsentiert Küchenchef Benjamin Schmitt klassische französische Gerichte in seinem einladenden Bistro. Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte stehen Gerichte wie Pâté en Crôte, Cassoulet, Kalbsries mit Kartoffelmousseline, gebratene Wildente und Schokoladenmousse mit Kaffeeeis – eine Küche mit Herz.
 ••~•~• 9. Arr., 41-43 Rue Catherine de la Rochefoucault, Tel. 01 42 81 00 17, schmittrestaurant.fr, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Mittagsmenü € 27, Hauptgerichte € 27-48

Hémicycle
 Mit der Eröffnung seines minimalistischen Restaurants am linken Seineufer beweist Stéphane Manigold wieder einmal, dass er einer der anspruchsvollsten und innovativsten Gastronomen der Stadt ist. Chefkoch Flavio Lucardi serviert eine zeitgemäße und kreative franko-italienische Küche, bei der Seafood und Gemüse im Zentrum stehen.
 ••~•~• 7. Arr., 5 Rue de Bourgogne, Tel. 01 40 62 98 04, www.hemicycle.paris, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 49-125, Hauptgerichte € 45-70

Le Grand Mazarin
 Mitten im Marais-Viertel gelegen, nimmt das stylische neue Hotel mit attraktiv eklektischer Inneneinrichtung des Interior Designers Martin Brudnizki aus London für sich ein. Seit seiner Eröffnung im September sehr beliebt bei der Feinschmeckergemeinde. Mit Pool, kleinem Gym, Restaurant und Bar.
 ••~•~• 4. Arr., 17 Rue de la Verrière, FR-75004 Paris, Tel. 06 82 57 88 41, 50 Zi., 11 Suiten, www.legrandmazarin.com, DZ ab € 590

Maison Delano
 Dieses in einem eleganten Stadthaus aus dem 18. Jahrhundert untergebrachte Hotel liegt in einer ruhigen Gegend und ist die erste europäische Dépendance des stylischen Delano Hotels in Miami.
 ••~•~• 8. Arr., 4 Rue d'Anjou, FR-75008 Paris, Tel. 01 83 96 88 88, www.maisondelanoparis.com, 56 Zi., DZ ab € 600

Restaurants
Benjamin Schmitt
 Traditionell und doch modern präsentiert Küchenchef Benjamin Schmitt klassische französische Gerichte in seinem einladenden Bistro. Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte stehen Gerichte wie Pâté en Crôte, Cassoulet, Kalbsries mit Kartoffelmousseline, gebratene Wildente und Schokoladenmousse mit Kaffeeeis – eine Küche mit Herz.
 ••~•~• 9. Arr., 41-43 Rue Catherine de la Rochefoucault, Tel. 01 42 81 00 17, schmittrestaurant.fr, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Mittagsmenü € 27, Hauptgerichte € 27-48

Hémicycle
 Mit der Eröffnung seines minimalistischen Restaurants am linken Seineufer beweist Stéphane Manigold wieder einmal, dass er einer der anspruchsvollsten und innovativsten Gastronomen der Stadt ist. Chefkoch Flavio Lucardi serviert eine zeitgemäße und kreative franko-italienische Küche, bei der Seafood und Gemüse im Zentrum stehen.
 ••~•~• 7. Arr., 5 Rue de Bourgogne, Tel. 01 40 62 98 04, www.hemicycle.paris, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 49-125, Hauptgerichte € 45-70

Le Grand Mazarin
 Mitten im Marais-Viertel gelegen, nimmt das stylische neue Hotel mit attraktiv eklektischer Inneneinrichtung des Interior Designers Martin Brudnizki aus London für sich ein. Seit seiner Eröffnung im September sehr beliebt bei der Feinschmeckergemeinde. Mit Pool, kleinem Gym, Restaurant und Bar.
 ••~•~• 4. Arr., 17 Rue de la Verrière, FR-75004 Paris, Tel. 06 82 57 88 41, 50 Zi., 11 Suiten, www.legrandmazarin.com, DZ ab € 590

Maison Delano
 Dieses in einem eleganten Stadthaus aus dem 18. Jahrhundert untergebrachte Hotel liegt in einer ruhigen Gegend und ist die erste europäische Dépendance des stylischen Delano Hotels in Miami.
 ••~•~• 8. Arr., 4 Rue d'Anjou, FR-75008 Paris, Tel. 01 83 96 88 88, www.maisondelanoparis.com, 56 Zi., DZ ab € 600

Restaurants
Benjamin Schmitt
 Traditionell und doch modern präsentiert Küchenchef Benjamin Schmitt klassische französische Gerichte in seinem einladenden Bistro. Auf der regelmäßig wechselnden Speisekarte stehen Gerichte wie Pâté en Crôte, Cassoulet, Kalbsries mit Kartoffelmousseline, gebratene Wildente und Schokoladenmousse mit Kaffeeeis – eine Küche mit Herz.