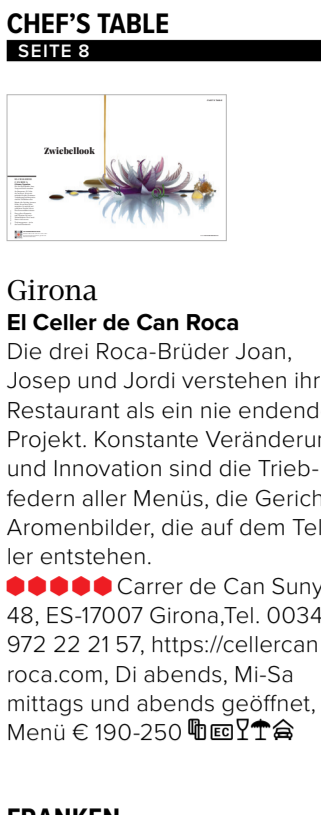


FEINSCHMECKER

2/24 ADDRESS GUIDE



DEUTSCHLAND
BOPPARD: Lemabri
ESSEN: Teko by Lange Rodriguez
FELLBACH: Oettingers
GARMISCH-PARTENKIRCHEN: Werdenfelserei
NÜRNBERG: Etz, Karl August, Tisane
RÖHRBERG/BAYERN: Kulinarium
VOLKACH: Weinstock, Zur Schwane
WIRSBERG: Aura, Posthotel by Alexander Herrmann.

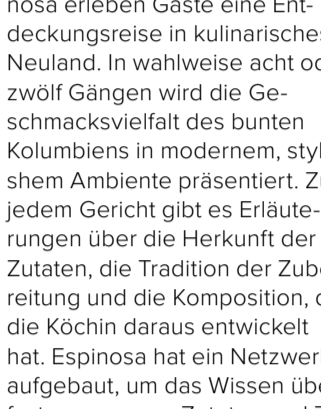
SCHWEDEN
SIMRISHAMN/SKÅNE: Vyn Restaurant
ÖSTERREICH
BAD GASTEIN: The Comodo Hotel, Straubinger Grand Hotel & Badeschloss
KITZBÜHEL: Grand Tirolia, Henri Country Hotel, LaMonte Apartments

SWEIZ
CRANS-MONTANA: Aida Hôtel & Spa, Six Senses
ST. MORITZ/ENGADIN: Grace Hotel, Kulm Hotel St. Moritz
FRANKREICH
MÉRIBEL: Chalet Harmony
LES ALLUES/MÉRIBEL: Le Coucou Méribel
MARSEILLE: AM par Alexandre Mazzia
MONACO
MONACO: Café de Paris
ITALIEN
DORF TIROL: SomVita Suites
ST. MARTIN IN PASSEIER: Quellenhof See Lodge

SPANIEN
GIRONA: El Celler de Can Roca
VALENCIA: Caro Hotel, Casa Montana, Lisa Negra, Mercat MYR Marqués House, Only You, Ricard Camarena, Riff
KOLUMBIEN
BOGOTÁ: Leo
MALAYSIA
JOHOR: Hoishi, One & Only Desaru Coast

CHEF'S TABLE

SEITE 8



Girona
El Celler de Can Roca
 Die drei Roca-Brüder Joan, Josep und Jordi verstehen ihr Restaurant als ein nie endendes Projekt. Konstante Veränderung und Innovation sind die Triebfedern aller Menüs, die Gerichte Aromenbilder, die auf dem Teller entstehen.
 ●●●●● Carrer de Can Sunyer, 48, ES-17007 Girona, Tel. 0034-972 22 21 57, www.cellercan.roca.com, Di-So mittags und abends geöffnet, Menü € 190-250

Frankreich
MÉRIBEL
Chalet Harmony
 Das traditionsreiche Haus im oberfränkischen Wirsberg dominiert den Marktplatz. Die großzügigen Zimmer haben zeitgemäßen Komfort, besonderen Wert legt man auf gute Betten. Neben dem Gourmetrestaurant bietet der bekannte TV-Chef seinen Gästen auch das Bistro „Oma & Enkel“ sowie Vintothek und Bar. Marktplatz 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Hotels
Hotel zur Schwane
 Wein- und genussaffines Haus im Herzen des Weinbaustädchens Volkach. Man schläft hinter historischen Mauern in stilvoll restaurierten Zimmern. Eigenes VDP-Weingut und Weinshop im Haus, dazu die historische Weinstube und das Gourmetrestaurant „Weinstock“. Im Sommer stimmungsvoller Innenhof.
 ●●●●● Hauptstr. 12, 97332 Volkach, Tel. 9381-552 96 09, www.schwane.de, 35 Zi., DZ ab € 155

Italien
Dorf Tirol/Südtirol
SomVita Suites
 Das im Frühjahr 2023 eröffnete 4-Sterne-Hotel mit 45 Suiten lockt mit SkyPool und spektakulärem Panorama über das Meraner Land. Natur erleben mit dem Mountainbike oder beim Wandern ist hier Teil des Aktivprogramms, das in der Umgebung der schönen Wellnessbereich. Im Bistro „SomVino“ werden Frühstück vom Buffet und am Abend Südtiroler Gerichte serviert.
 ●●●●● Hauptstraße, 64, IT-39019 Dorf Tirol, Tel. 0039-04 73 92 35 04, www.somvita-suites.com, 45 Suiten ab € 215

St. Martin in Passeier/Südtirol
Quellenhof See Lodge
 Nur 26 modern gestaltete Wohnheiten hat die exklusive Anlage in St. Martin in Passeier bei Meran. Die 2022 eröffnete Quellenhof See Lodge begrüßt Gäste ab 14 Jahren. Natur und Entspannung stehen hier im Mittelpunkt. Die See-Suiten und See-Villen (eine davon zweistöckig) haben eine private Terrasse, teilweise mit kleinem Pool und integriertem Whirlpool. Einige bieten Ausblick auf den See oder die Dolomiten.
 ●●●●● Straubinger Grand Hotel Bad Gastein, Straubinger Pl. 2, 5640 Bad Gastein, Tel. +43-6434 30490500, www.travelcharme.com/hotels/straubinger, 46 Zi., DZ ab € 270
 ●●●●● Badeschloss Hotel Est. 1791, Straubingerpl. 4a, 5640 Bad Gastein, Tel. +43 6434-30490400, www.travelcharme.com/hotels/badeschloss, 102 Zi., DZ ab € 255,

Kitzbühel
Grand Tirolia
 2022 wurde das Kitzbüheler Topresort auf dem Hochplateau Eichenheim komplett renoviert, alle 76 Zimmer und Suiten redesignet. Das A-la-carte-Restaurant „Tirolia“ bekam eine Showküche. Als Ergänzung entsteht derzeit nebenan ein neues Hotel für Familien mit 17 Zimmern und Suiten sowie einem familiengerechten Spa und Schwimmbad vor der Tür, der im Winter zur Eislaufbahn wird. Beide Häuser sind mit einem Gang verbunden. Geplante Eröffnung: Wintersaison 2024/25.
 ●●●●● Eichenheim 10, 6370 Kitzbühel, Tel. +43-5356-66615, www.hommage-hotels.com, 71 Zi., DZ ab € 255

Henri Country Hotel
 Nach Wien und Seefeld in Tirol öffnet im Frühjahr mit Kitzbühel das dritte Hotel der Zeitgeist-Gruppe in Österreich. Auch hier

SCHWEIZ
CRANS-MONTANA
Aida Hôtel & Spa
 Mit der Verbindung von Alt und Neu wird oft geworben, selten gelingt es so gut wie in dem Boutiquehotel mit nur 18 Zimmern. Ein Highlight ist der Spa mit Pool unter der gewölbten Holzdecke. Zeitgenössische Möbel fügen sich in das Ambiente mit 300 Jahren alte Holzvertäfelungen ein, alle hätte sie schon immer dort gestanden. Lokale Handwerker schufen aus Holz, Stein und recycelten Materialien eine authentische Atmosphäre im schicken Alpenstil. Für Gäste ab 16 Jahren (Adults only).
 ●●●●● Chemin du Béthania 1, 3963 Crans-Montana, Tel. +41-27 485 41 11, www.aidahotelspa.ch, 18 Zi., DZ ab € 694

Six Senses
 Im März 2023 eröffnete die thailändische Six-Senses-Gruppe ein Resort in Toplage über der Hauptgondel in Crans, von hier sind 160 Pistenkilometer erreichbar. Die 45 Terrassenzimmer und Suiten bieten einen wunderbaren Blick auf die Berge. Natürliche Materialien wie Quarz und einheimische Hölzer schaffen wohlige Atmosphäre. Highlight des Spas ist der Rooftop-Pool. Zwei Restaurants: „Byakko“ mit japanischer und Brasserie „Wild Cabin“ mit moderner Schweizer Küche.
 ●●●●● Rte des Téléphériques 12, 3963 Crans-Montana, Tel. +41 836 806 20 20, www.sixsenses.com, 45 Zi., ab € 911

St. Moritz/Engadin
Grace Hotel
 Die Hotelkette von 1906 mit dem markanten Giebel ist jetzt ein zeitgemäßes Boutiquehotel. Oberhalb des Bahnhofs, nahe dem St. Moritzersee erhebt sich die imposante Fassade im Engadiner Jugendstil, dahinter wurde alles komplett entkernt und vom Londoner Büro Divercity Architects neu gestaltet. Mit historischen Details bestückt sind die Zimmer im denkmalgeschützten „La Margna“-Til, im modernen „Grace“-Wing sind sie großzügiger. Mediterrane Küche im Panorama-Restaurant „The View“.
 ●●●●● 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

Kulm Hotel St. Moritz
 Gleich drei Restaurants hat das Hotel eröffnet. Weltstar Mauro Colagreco aus Menton führt Regie im „Kulm Country Club“, wo alle Gerichte über Feuer oder der Glut von Holzkohle zubereit

Marseille
AM par Alexandre Mazzia
 Alexandre Mazzia hat seinen ganz eigenen Stil entwickelt, mit dem er die Provence in Reinform auf den Teller bringt: den Garten und das Meer. Auf Fleisch verzichtet er fast gänzlich, manchmal gibt es eine Kalbsjus oder dergleichen. Er steht für Klarheit und sieht sich als Brückenbauer für ein tieferes Verständnis der Produkte. Mazzia serviert in Sequenzen – stets sind es vier bis fünf Teller, die eine aromatische Ebene bilden. „Ich will die Aromen vereinen – aber dafür muss ich die Texturen aufspalten“, sagt Mazzia. „Nur so kann der Gast die Aromen verstehen. Ich baue Brücken – und kann nur mit ihnen den Reichtum abbilden, den ich hier mit meinen Produkten habe.“
 ●●●●● 9 Rue François Rocca, FR-13006 Marseille, Tel. 0033-491 24 83 63, www.alexandre-mazzia.com, Mi-Fr mittags und abends geöffnet, Menü ab € 195 (mittags) und ab € 295 (abends)

Monaco
Café de Paris
 Die Brasserie-Ikone mit eindrucksvollem Jugendstil-Ambiente, großer Bar und Meeresfrüchte-Theke wurde aufwendig renoviert und durch eine 200 Quadratmeter große Terrasse im ersten Stock ergänzt. Auf der Karte alle Klassiker französischer Brasserieküche, von Sole Meunière bis Crêpe Suzette, ergänzt durch zeitgemäße Zubereitungen. Opulente Weinkarte.
 ●●●●● Place du Casino, MC-98000 Monaco, Tel. 00377-

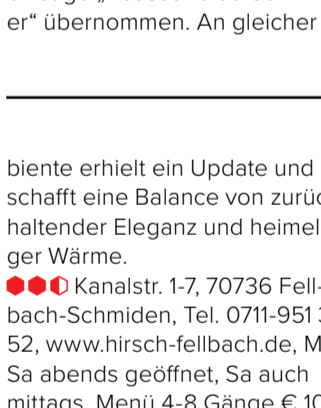
Malaysia
One & Only Desaru Coast
 Das Resort liegt im Südosten Malaysias, eingebettet zwischen Regenwald und Meer. Jede Suite des 52-Hektar-Resorts ist als einzeln stehendes, von einer Mauer umschlossenes Refugium gestaltet. Auf 105 Quadratmetern gruppieren sich der Wohn-Schlaf-Raum nebst Veranda und überdimensionalem Bad um ein Atrium mit kleinem Pool und Tagesbett. Chefkoch im Signature-Restaurant „Hoishi“ ist Aizat Nazri, ein Malaysier, der sich der japanischen Küche verschrieben hat. Seine saisonalen Omakase-Menüs werden am Tresen zubereitet und angeführt.
 ●●●●● Darul Ta'zim, PERSIARAN DAMAI, Desaru Coast Bandar Penawar, 90, 81930, Johor, Tel. 0060 7-0878 3400, www.oneandonly.com, 42 Suiten ab € 545, 1 Villa ab € 110-260

Valencia
Caro Hotel
 Das 5-Sterne-Boutiquehotel in einstigen Palast des Marqués de Caro aus dem 19. Jahrhundert steht gleich beim Tiará Park und 200 Meter von der Kathedrale entfernt. Original erhalten sind Teile eines römischen Mosaiks aus dem 2. Jahrhundert, die Fassade stammt aus dem 19. Jahrhundert. Die 26 Zimmer sind elegant und individuell von Francisc Rifé im minimalistischen Design eingerichtet. Im Gourmetrestaurant „Alma del Temple“ sind Teile der alten arabischen Stadtmauer aus dem 13. Jahrhundert zu sehen.
 ●●●●● Carrer de l'Almirall 14, ES-46003 Valencia, Tel. 963 05 90 00, www.carohotel.com, 26 Zi., DZ ab € 240

MYR Marqués House
 Das stimmungsvolle historische Gebäude aus dem 19. Jahrhundert steht direkt an der goldenen Meile der Stadt. Es ist zeitgemäß modernisiert und verfügt über 29 sich eingerichtete und gemütliche Zimmer in urbanem und kosmopolitischem Stil.
 ●●●●● C. de l'Abadia de Sant Martí, 10, ES-46002 Valencia, Tel. 960 66 05 06, www.myrhotels.com, 29 Zi., DZ ab € 94

Only you
 Mitten im historischen Zentrum befindet sich dieses stilvolle Hotel, nahe der belebten Plaza del Ayuntamiento. Die 191 Zimmer

48 STUNDEN IN VALENCIA
 SEITE 124



Vorwahl Spanien: 0034

Hotels
Caro Hotel
 Das 5-Sterne-Boutiquehotel in einstigen Palast des Marqués de Caro aus dem 19. Jahrhundert steht gleich beim Tiará Park und 200 Meter von der Kathedrale entfernt. Original erhalten sind Teile eines römischen Mosaiks aus dem 2. Jahrhundert, die Fassade stammt aus dem 19. Jahrhundert. Die 26 Zimmer sind elegant und individuell von Francisc Rifé im minimalistischen Design eingerichtet. Im Gourmetrestaurant „Alma del Temple“ sind Teile der alten arabischen Stadtmauer aus dem 13. Jahrhundert zu sehen.
 ●●●●● Carrer de l'Almirall 14, ES-46003 Valencia, Tel. 963 05 90 00, www.carohotel.com, 26 Zi., DZ ab € 240

MYR Marqués House
 Das stimmungsvolle historische Gebäude aus dem 19. Jahrhundert steht direkt an der goldenen Meile der Stadt. Es ist zeitgemäß modernisiert und verfügt über 29 sich eingerichtete und gemütliche Zimmer in urbanem und kosmopolitischem Stil.
 ●●●●● C. de l'Abadia de Sant Martí, 10, ES-46002 Valencia, Tel. 960 66 05 06, www.myrhotels.com, 29 Zi., DZ ab € 94

Only you
 Mitten im historischen Zentrum befindet sich dieses stilvolle Hotel, nahe der belebten Plaza del Ayuntamiento. Die 191 Zimmer

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, 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 Wohlfühlen
 ●●●●● Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre
 ●●●●● Guter Komfort und freundliche Atmosphäre
 ○○○○○ Sympathische Unterkunft
 ○○○○○ Bewertung ausgesetzt

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, 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 Wohlfühlen
 ●●●●● Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre
 ●●●●● Guter Komfort und freundliche Atmosphäre
 ○○○○○ Sympathische Unterkunft
 ○○○○○ Bewertung ausgesetzt

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, 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 Wohlfühlen
 ●●●●● Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre
 ●●●●● Guter Komfort und freundliche Atmosphäre
 ○○○○○ Sympathische Unterkunft
 ○○○○○ Bewertung ausgesetzt

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, 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 Wohlfühlen
 ●●●●● Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre
 ●●●●● Guter Komfort und freundliche Atmosphäre
 ○○○○○ Sympathische Unterkunft
 ○○○○○ Bewertung ausgesetzt

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, 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 Wohlfühlen
 ●●●●● Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre
 ●●●●● Guter Komfort und freundliche Atmosphäre
 ○○○○○ Sympathische Unterkunft
 ○○○○○ Bewertung ausgesetzt

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, 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 Wohlfühlen
 ●●●●● Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre
 ●●●●● Guter Komfort und freundliche Atmosphäre
 ○○○○○ Sympathische Unterkunft
 ○○○○○ Bewertung ausgesetzt

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, ansprechendes Ambiente
 ●●●●● Solide Küche, sympathisches Lokal
 ○○○○○ Bewertung ausgesetzt

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227-20 80, www.herrmanns-posthotel.de, 40 Zi., DZ ab € 119

Restaurants
Aura
 Im großzügigen Restaurant mit der historischen Holzdecke und den bequemen Sesseln ist die Stimmung auffallend locker und entspannt. Die Menüs von Alexander Herrmann und Tobias Bätz sind spannende Genussreisen in die Welt fränkischer Produkte, anreichert von über-raschenden Aromen aus dem hauseigenen Foodlab „Anima“.
 ●●●●● Im Posthotel by Alexander Herrmann, Marktpl. 11, 95339 Wirsberg, Tel.