FEINSCHMECKER
03/24
ADRESS GUIDE

DEUTSCHLAND
AERZEN: Hilmar
BERLIN: Verōnika
BONN: Theodor's
FORST AN DER WEINSTRASSE: Gasthaus Spindler
DORTMUND: Haus Phönixsee
HAMBURG: Petit Amour
LEIPZIG: Helmut
MÜNCHEN: Alois
MÜNSTER: BOK – Brust oder Keule, Cœur D'Artichaut, Gasthaus Großer Kiepenkerl, Spitzner

DÄNEMARK
KOPENHAGEN: Bobe

GROSSBRITANNIEN
LONDON: Brooklands by Claude Bosi, Canton Blue, The Peninsula London

SPANIEN
SAGUNT: Arrels

PORTUGAL
LISSABON: Antiga Camponesa, Brilhante, Canalha, Corrupio, Cura, Four Seasons Hotel Ritz Lisbon, Lota d'Ávila, Martinhal Lisbon Chiado Luxury Hotel & Apartments, Martinhal Lisbon Oriente, O Frade, O Velho Eurico, Pica-Pau, Plano, Prado, Sem, Senhor Uva, Tasca Baldracca

KANADA
QUEBEC: Auberge Saint-Antoine Relais & Châteaux, Chez Boulay, Hôtel Germain Québec, Tanière[3]
WENDAKE: Hôtel-Musée Premières Nations, La Traite

SÜDAFRIKA
FRANSCHHOEK: Boschendal, Haute Cabrière, Holden Manz Wine Estate, La Petite Colombe, Le Lude, Orangerie
GRABOUW: Paul Clüver Family Wine
KAPSTADT: Beau Constantia, Chefs Warehouse, Longridge Wine Estate, The Rykaart's
PAARL: Brookdale Estate,
STELLENBOSCH: Jordan Wine Estate, Reyneke Wines, Stellenrust

CHEF'S TABLE
SEITE 10

Spanien
Arrels
Wenn aus Alltäglichem etwas Ikonisches werden soll, muss der tief in der Kultur verwurzelte Geschmack erkennbar sein und dennoch überraschen. Chefköchin Vicky Sevilla mariniert etwa für Boquerones den Fisch in Reisessig und bettet ihn auf einem Hauch knusprigem Teig. Chips aus Knoblauch und pikante Rote-Bete-Würfel sorgen für Säure-Schärfe-Spitzen. Barfood der Extraklasse!
●●◐ Calle Castillo, 18, ES-46500 Sagunto, Di-Mi mittags, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Tel. 0034-606 75 40 76, www.restaurantarrels.com, Menüs € 90 und 120

LISSABON
SEITE 28

Vorwahl Portugal 00351

Hotels
❶ Four Seasons Hotel Ritz Lisbon
Das wohl eleganteste und imposanteste Hotel Lissabons liegt nahe des Marquês de Pombal zwischen Príncipe Real und Santa Cruz und bietet ein eklektisches Interieur mit Art-déco-Details im modernisierten Louis-XVI-Stil. In den großzügig-mondän gestalteten Lounge-, Zimmer- und drei Restaurantbereichen befindet sich mit Skulpturen, Wandteppichen und Gemälden zudem eine der größten privaten Kunstsammlungen Portugals aus der Mitte des 20. Jahrhunderts.
●●●●◐ Rua Rodrigo da Fonseca 88, 1099-039 Lissabon, Tel. 02 13 81 14 00, www.fourseasons.com, 282 Zi. u. Suiten, DZ ab € 939

❷ Martinhal Lisbon Chiado Luxury Hotel & Apartments
Mitten in der Altstadt gelegenes Hotel in einem Stadthaus aus dem Jahr 1855, großzügig geschnittene Apartments mit Charme und vollem Service von Frühstück bis Kids Club und Bar. Herzlich-hilfsbereites Personal.
●●●◐ Rua das Flores 44, 1200-195 Lissabon, Tel. 02 10 02 96 00, www.martinhal.com, 37 Studios und Apts, Studio ab € 179

❸ Martinhal Lisbon Oriente
Neues Haus der Martinhal-Gruppe im modernen Parque das Nações-Viertel, dem ehemaligen Expo-Gelände Lissabons. Die Zimmer im 14 Stockwerke hohen Gebäude beginnen bei 38 Quadratmetern. Es gibt ein Gym, Kids Club, einen beheizten Innen- und Außenpool sowie das Restaurant „Terrace" mit einer interessanten Cross-over-Küche von Asien über den Nahen Osten und Europa bis Südamerika.
●●●● Praça Príncipe Perfeito, 1990-221 Lissabon, Tel. 02 15 94 35 26, www.martinhalresidences.com, 83 Zi. u. Apts, DZ ab € 115
◐ „Terrace", tgl. durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 12-30

Restaurants
❹ Antiga Camponesa
Im Trendviertel Bica bietet der Ire Gareth Storey portugiesische Küche mit einfachen Gerichten und Produkten von hoher Qualität. Neuester Place to be von den Machern der „Taberna das Flores" und des „Quiosque de São Paulo".
●◐ Rua Mal Saldanha 25, 1200-259 Lissabon, Tel. 02 13 47 15 15, www.instagram.com/antiga.camponesa, Mo-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 14-22

❺ Brilhante
Counter-Dining in stilvoller Brasserie-Atmosphäre inmitten des lebendigen Szeneviertels Cais do Sodré mit Gerichten wie „Arroz de Lavagante" (Reistopf mit Hummer) und einer Variation des Nationalgerichts „Bife à Marrare" (Steak in einer Buttersauce) von Küchenchef Luís Gaspar.
●●◐ Rua Moeda 1H, 1200-275 Lissabon, Tel. 021 054 79 81, www.restaurantebrilhante.pt, tgl. mittags u. abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-29

❻ Canalha
Eine Brasserie im modernen Tavernen-Look bei Belém vom Vater des „Farm to table"-Gedankens in Portugal, João Rodrigues. Counter-Dining, traditionelle portugiesische Rezepte und Produkte, lebhafte Atmosphäre.
●● Rua da Junqueira 207, 1300-338 Lissabon, Tel. 09 62 15 27 42, www.instagram.com/restaurantecanalha, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 9-30

Das Museum für Kunst, Architektur und Technologie am Ufer des Tejo

FOTO: VIVI D'ANGELO

❼ Corrupio
Daniel Ferreira, der zuvor im „Sublime Comporta", „Plano" und „O Frade" kochte, öffnet seinen Counter in diesem kleinen Restaurant im Viertel Cais de Sodré regelmäßig für Gastköche wie Rafael Pratas oder Lucas Azevedo. Signature-Gerichte sind Ohrensalat vom schwarzen Schwein und Oktopussalat mit Süßkartoffelpüree.
●● Rua Moeda 1 F/G, 1200-275 Lissabon, Tel. 02 13 96 15 85, www.corrupio.pt, tgl. geöffnet, Gerichte ab € 14-26

❽ Cura
Eine meisterhafte, nachhaltige Küche mit regionalen Zutaten in formvollendeter Fine-Dining-Atmosphäre – dafür steht Pedro Pena Bastos mit seinem Restaurant im Four Seasons Hotel Ritz Lissabon. Vom atlantischen Wrackbarsch bis zur Taube ist hier jeder Gang eine große Freude.
●●●● Rua Rodrigo da Fonseca 88, 1070-051 Lissabon, Tel. 02 13 81 14 01, www.fourseasons.com, tgl. abends geöffnet, Menü € 145-185

❾ Lota d'Ávila
Das jüngste Restaurant der Paradigma-Gastrogruppe, mit Fokus auf Fisch und Meeresfrüchten, die frisch auf dem Tresen dieser stylishen Marisqueria thronen. Küchenchef Hugo Candeias kocht kreativ und aufwendig.
●●◐ Avenida Duque de Ávila 42B, 1050-053 Lissabon, Tel. 09 25 90 69 50, www.lotadavila.pt, tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 11-33

❿ O Frade
Beliebtes Restaurant in Belém: hervorragender Wein aus eigenem Anbau, schmackhafte portugiesische Gerichte wie Kaninchen mit Zwiebeln und Koriander. Der Tresen mit 18 Plätzen ermöglicht direkte Interaktion mit den Köchen.
●● Calçada da Ajuda 14, 1300-598 Lissabon, Tel. 09 39 48 29 39, https://fraderestaurante.com/, tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 9-22

⓫ O Velho Eurico
Einfache, klassisch-portugiesische Küche mit modernem Twist in rustikal belassener Taverne in Mouraria. Küchenchef Zé Paulo Rocha kocht zeitgemäß, ohne den Charakter der Gerichte grundsätzlich zu verändern. Monate im Voraus ausgebucht.
●● Largo São Cristóvão n°3, 1100-179 Lissabon, www.instagram.com/ovelhoeurico, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 8-16

⓬ Pica-Pau
Luís Gaspar, der auch das „Sala de Corte" und das „Brilhante" kulinarisch leitet, bietet in der klassischsten seiner Neo-Tasca bodenständige portugiesische Gerichte aus der offenen Küche. Hübsche Terrasse.
●● Rua da Escola Politécnica 27, 1200-244 Lissabon, Tel. 02 12 69 85 09, www.restaurantepicapau.pt, tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 14-32

⓭ Plano
Richtig Spaß macht Fine Dining bei Vítor Adão in Graça, der regionale Produkte im Garten über Holzkohle grillt und mit viel Raffinesse serviert – wie den Tintenfisch von den Azoren, den er in Pastaform schneidet und auf Escabeche mit Pesto aus Alentejo serviert.
●●●◐ Rua da Bela Vista à Graça 126, 1170-055 Lissabon, Tel. 09 33 40 44 61, www.planorestaurante.com, tgl. geöffnet, Menü € 75-95

⓮ Prado
Küchenchef António Galapito präsentiert im „Prado" in Santos eine zu 100 Prozent portugiesische Speisekarte dank zahlreicher Partnerschaften mit regionalen Bauern und Winzern. Es gibt Kürbis mit Molke und gerösteter Butter, Fisch mit Hummeremulsion sowie Brioche mit weißem Portwein und Schokolade.
●● Tv. Pedras Negras 2, 1100-404 Lissabon, Tel. 02 10 53 46 49, www.pradorestaurante.com, Di-Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Gerichte € 10-29

⓯ Sem
Komplex-kreative Küche mit lokalen, saisonalen Produkten zu erschwinglichen Preisen. Regale mit Gläsern mit fermentiertem Obst und Gemüse, Naturweinen und Sirup säumen die Wände dieses Lokals in Alfama. Ein Menü in acht Gängen.
●● Rua das Escolas Gerais 120, 1100-220 Lissabon, Tel. 09 39 50 12 11, www.restaurantsem.com, Mi-So abends geöffnet, Menü € 72

⓰ Senhor Uva
Eine ursprünglich mit Fokus auf Naturwein eröffnete Bar mit Bistro und Boutique ist binnen Monaten zum begehrten Anlaufpunkt von Foodies und Feinschmeckern geworden, die bewusst genießen wollen.
●● R. de Santo Amaro 66A, 1200-804 Lissabon, Tel. 02 13 96 09 17, www.senhoruva.com, Mi-Mo abends geöffnet, Hauptgerichte € 10-14

⓱ Tasca Baldracca
Krosse Pilzkroketten mit Sauce hollandaise oder Hotdog-Surf'n'Turf aus hausgemachter Schweinenacken-Shrimps-Wurst – die Gerichte in dieser Neo-Tasca von Pedro Monteira in Mouraria strotzen vor Kreativität und Geschmack.
●● Rua das Farinhas 1, 1100-177 Lissabon, www.instagram.com/tascabaldracca, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 11-17

Einkaufen
⓲ Alcôa
Besonders hübsche Konditorei in Chiado, wo Törtchen und Gebäck nach jahrhundertealten Rezepten hergestellt werden, entwickelt von Zisterzienser-Mönchen im Kloster Alcobaça.
• Rua Garrett 37, 1200-203 Lissabon, www.pastelaria-alcoa.com, Tel. 02 11 36 71 83, Mo-So 10-20 Uhr geöffnet

⓳ Castro
Neuer Hotspot für die legendären Blätterteigtörtchen Pastéis de Nata, die in diesem kleinen Geschäft noch warm über den Tresen gehen.
• Rua Garrett 38, 1200-204 Lissabon, www.castropasteisdenata.pt, Mo-So 8.30-22 Uhr geöffnet

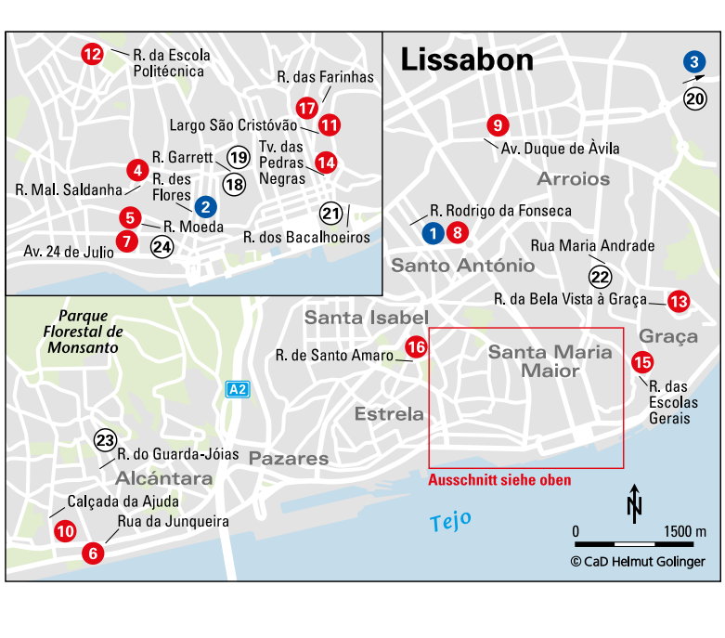
⓴ Centro Vasco da Gama
Einkaufen bis Mitternacht: Im Parque des Stadtviertels Nações befindet sich dieses Einkaufszentrum mit 196 Läden – von der Apotheke und Autovermietung über zahlreiche Cafés und Restaurants bis zum hausinternen Kino.
• Avenida Dom João II 40, 1990-094 Lissabon, Tel. 02 18 93 06 01, www.centrovascodagama.pt, Mo-So 10-24 Uhr geöffnet

㉑ Conserveira de Lisboa
Wer Sardinen genießen möchte, sollte dieses Familienunternehmen besuchen. Seit 1930 wegen seiner Fischkonserven – Sardinen, aber auch Makrele und Thunfisch – bei Einwohnern und bei Touristen beliebt.
• Rua dos Bacalhoeiros, 34, 1100-071 Lissabon, Tel. 02 18 86 40 09, www.conserveiradelisboa.pt, Mo-Sa 9-19 Uhr geöffnet

㉒ Cortiço e Netos
Familie Cortiço verkauft in ihrem Geschäft im Stadtteil Penha dekorative antike Azulejos (Keramikfliesen) von alten Häuserfassaden oder aus Fabriken.
• Rua Maria Andrade 37D, 1170-215 Lissabon, Tel. 02 11 36 23 76, www.corticoenetos.com, Mo 10-13 Uhr, Di-Sa 11-13 und 14-19 Uhr geöffnet

㉓ Malga Ceramic Design
Mariana Filipe stammt aus Alentejo und verkauft seit 2015 direkt aus ihrem Atelier heraus handgefertigte Keramikkunstwerke: Teller, Tassen und Vasen, die es stets nur in kleinen Mengen gibt.
• Rua do Guarda-Jóias 44, 1300-294 Lissabon, www.malgaceramicdesign.com, Di-Fr 10-18 Uhr geöffnet

㉔ Time Out Market
26 Restaurants, acht Bars, elf Shops, eine Kochschule, Bühne, Coworking-Räume und eine Diskothek birgt diese Markthalle in Cais do Sodré. Zu kaufen gibt es Köstlichkeiten von bekannten Köchen sowie portugiesische Delikatessen.
• Avenida 24 de Julho 49, 1200-479 Lissabon, Tel. 02 10 60 74 03, www.timeoutmarket.com/lisboa, Mo-So 10-24 Uhr geöffnet



MÜNSTER
SEITE 46

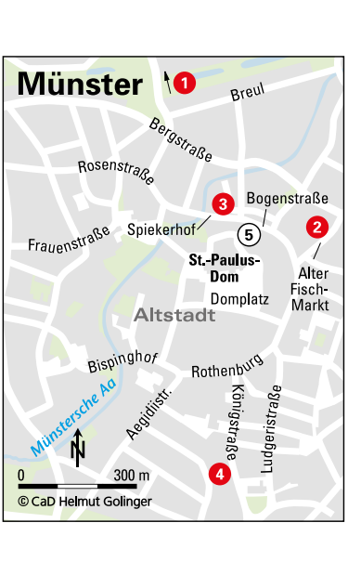
Restaurants
❶ BOK – Brust oder Keule
Laurin Kux bereitet im Souterrain-Restaurant mit heller Bistro-Einrichtung und wunderbarer Tischkultur kreative Gerichte aus sehr guten Zutaten mit gelegentlicher Fermentation zu. Auch ein rein vegetarisches Menü verfügbar.
●●● Melchersstr. 32, 48149 Münster, Tel. 0251-917 96 56, www.brustoderkeule.de, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 125-185

❷ Cœur D'Artichaut
Im intimen Restaurant unter Leuchter-Decke mit offener Küche im Neubau-Innenhof am historischen Fischmarkt setzt Frédéric Morel auf französische Saisonküche mit bretonischen, kreolischen und westfälischen Akzenten. Ausgezeichnetes Alkoholfreies.
●●●◐ Alter Fischmarkt 11 a, 48143 Münster, Tel. 0251-39 58 28 23, www.coeurdartichaut.de, Mi-Sa abends, So mittags geöffnet, Menü € 190-240

❸ Gasthaus Großer Kiepenkerl
Zeitgemäßes Traditionsgasthaus mit umfangreicher Speisekarte mit Lokalkolorit. Die Gerichte basieren auf regionalen Zutaten, nachhaltig erzeugtem Fleisch und stellen auch Vegetarier und Veganer zufrieden. Lebhafte, gutbürgerliche Atmosphäre. Eine schöne Sommerterrasse gibt es auch.
● Spiekerhof 45, 48143 Münster, Tel. 0251-403 35, www.grosser-kiepenkerl.de, tgl. ab 12 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 16-33

❹ Spitzner
Patron-Küchenchef Karl Nikolas Spitzner bietet auf drei Gastraum-Ebenen im historischen Backsteinhaus eine klassische Handwerksküche, bei der er gern regionale Zutaten französisch interpretiert.
●●◐ Königstr. 42, 48143 Münster, Tel. 0251-41 44 15 50, www.spitzner-restaurant.de, Di-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 48-70

Einkaufen
❺ Butterhandlung Holstein
Das beste Feinkostgeschäft des Münsterlandes hat Fans bis an Rhein und Ruhr. Die imposante 18 Meter lange Frischetheke mit Salaten, Käse und Schinken ist ein Traum. Drei Viertel des Angebots sind selbst hergestellt. Nebenan liegt das winzige Bistro „Holstein's", im Shoppingcenter „Münster Arkaden" gibt es die Brasserie-artige „ButterBar", und die ganz große Weinauswahl findet sich im „Weinlager" im Kiepenkerlviertel.
• Bogenstr. 9, 48143 Münster, Tel. 0251-449 44, https://butterhandlung-holstein.de, Mo 15-19 Uhr, Di-Fr 10-19 Uhr, Sa 9-17 Uhr geöffnet



GASTHAUS
SEITE 82

Forst an der Weinstraße
Restaurant Spindler
Florian Spindler versöhnt im beschaulichen Forst an der Weinstraße Tradition mit einer leichten, modernen Küche. Die bodenständige Pfälzer Fleischeslust, die gibt es natürlich auf den rustikalen hellen Holztischen der Gaststube. Favorit der Gäste ist der Winzerteller mit Saumagen und Sauerkraut zu Schoppen besten Rieslings. Beliebt sind auch die Rote-Bete-Ziegenkäse-Tarte mit Birnen und gegrillter Pulpo mit Aioli.
●● Weinstraße 44, 67147 Forst an der Weinstraße, Tel. 06326-58 50, www.restaurant-spindler.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 15-28

KOCH DES MONATS
SEITE 88

Franschhoek
La Petite Colombe
Peter Duncan zeigt im Weinbauort Franschhoek, wie man mit besten Produkten und sehr persönlichem Storytelling einen unvergesslichen Abend bereitet. Es ist die Geschichte eines Jungen aus einem kleinen Ort im Hinterland, der es in die Spitze der südafrikanischen Gastronomie geschafft hat. Der vielleicht persönlichste Gang ist handgeangelter Wolfsbarsch aus Mauritius mit Viskop Chowder, einer cremigen Fischsuppe mit Meeresfrüchten, geräucherten Muscheln und Chorizo. Jeder Bissen schmeckt anders nach Meer. Sommelier Brian Hudha führt etwa 200 Weine auf der Karte, ganz besonders haben es ihm die aktuell sehr gefragten Cool-Climate-Regionen Elgin und Hemel-en-Aarde Valley angetan. Das Restaurant liegt im Grünen und ist Teil des Weinguts Leeu Estates. Der großzügige, lichtdurchflutete Raum mit offener Küche wirkt sehr einladend. Die skandinavisch-puristische Inneneinrichtung ist stilvoll-zeitgemäß, alle Möbel wurden eigens für das Restaurant designt, an den Wänden findet sich viel zeitgenössische Kunst.
●●●● Leeu Estates, Dassenberg Rd, Franschhoek, ZA-7690, Tel. 0027-21 202 33 95, www.lapetitecolombe.restaurant, tgl. mittags und abends geöffnet, Menü € 60-100

Der Pavillon mit dem Restaurant „La Petite Colombe" liegt eingebettet zwischen Olivenhainen

FOTO: CHARLES RUSSELL

WEINREISE SÜDAFRIKA
SEITE 134

Vorwahl Südafrika: 0027

Weingüter
❶ Beau Constantia
Der Ausblick über die Weinberge von Constantia bis zum Ozean ist hier spektakulär. Ivor Jones, Chefkoch im „Chefs Warehouse", zählt zu den gefeiertsten Talenten der Kap-Szene. Aus der offenen Küche schickt er kleine Teller zum Teilen, randvoll mit frisch geernteten aus den eigenen Gärten, globalen Aromen und dem einen oder anderen Fine-Dining-Kniff. Beef Tatar mit Hühnerleberparfait und Pilzcreme isst man zu typisch südafrikanischen Amadombolo-Buns, handgeangelte Makrele mit über Holzkohle gegrillten Garnelen und japanisierter Sauce Vierge.
●●◐ OT Constantia, 1043 Constantia Main Rd, Kapstadt 7806, www.beauconstantia.com, Tel. (0)217 94 86 32, Weinverkostung Mo-Do 11-17.30 Uhr, Fr-So 11-19.30 Uhr
●●● „Chefs Warehouse", Mo-So mittags geöffnet, Mo-Sa abends geöffnet Uhr, Menü € 44

❷ Boschendal
Das Weingut am Eingang zum Franschhoek-Tal produziert nicht nur Stillweine, sondern auch hochwertige Schaumweine nach traditioneller Methode. Kellermeisterin Danielle Jacobs ist zuständig für die „bubbles" und fliegt alle zwei Jahre nach Épernay, um sich weiterzubilden. Sieben hochwertige Cottages stehen für Übernachtungen zur Verfügung. Auf dem Gut gibt es einen Farmhouse-Shop, es werden Weinkostungen angeboten und Picknicks.
●●● Pniel Road, Groot Drakenstein, Franschhoek 7690, Tel. (0)218 70 42 00, boschendal.com, Weintasting und Verkauf tgl. 10-17.30 Uhr

❸ Brookdale Estate
Kiara Scott, die Kellermeisterin von Brookdale Estate, gilt als eines der großen Talente am Kap. Aufgewachsen in einem Township von Kapstadt, kam sie über das Elsenberg Agricultural College in Stellenbosch in das Gut in der Anbauregion Paarl.
●●●◐ Hawequa Bos Pad, Klein Drakenstein Rd, Paarl, 7646, Tel. (0)870 57 45 08, brookdale-estate.com, 1 Villa mit 6 Suiten ab € 1560

❹ Haute Cabrière
Die deutschstämmige Familie von Arnim hat nicht nur einen Namen für ihre ausgezeichneten Cap-Classique-Weine, sondern betreibt auch eines der schönsten Weingut-Restaurants in Südafrika: Als Gast liegt einem im rundum verglasten, großzügigen Gastraum oder draußen auf der Terrasse das Franschhoek-Tal zu Füßen. Die Küche ist mediterran inspiriert, vom gegrillten Oktopus mit gepickelten Auberginen und Chorizo bis zur gebratenen Forelle mit Spargel und Thymian-Zitrus-Velouté. Perfekt zu einem Glas vom hauseigenen Chardonnay Réserve!
●●●◐ Lambrechts Rd, Franschhoek, 7690, Tel. (0)218 76 85 00, www.cabriere.co.za, tgl. 10-17 Uhr geöffnet
●●◐ Restaurant tgl. 12-15.30 Uhr, Menü ab € 21

❺ Holden Manz Wine Estate
Außerhalb von Franschhoek mitten in der Natur gelegen, bietet das Weingut seinen Gästen absolute Ruhe und Panoramablick auf die umliegenden Berge. Hier wird man sehr herzlich und persönlich empfangen – es gibt nur fünf Gästezimmer, aber die sind vom Feinsten: großzügig geschnitten und sehr individuell gestaltet. Das ganze Haus ist mit junger afrikanischer Kunst stilvoll ausgestattet – Gerard Holden und Migo Manz führen auch eine Galerie in Franschhoek. Sehr gutes À-la-carte-Frühstück!
●●◐ 3 Green Valley Rd, Franschhoek, 7690, Tel. (0)218 76 27 38, www.holdenmanz.com, Mo-So 10-17 Uhr geöffnet
●●●◐ Country House mit 5 Suiten ab € 245

❻ Jordan Wine Estate
Das namhafte Weingut liegt in den Bottelary Hills bei Stellenbosch, inmitten eines von der Natur geformten, über und über mit Reben bewachsenen Amphitheaters. Zu den preisgekrönten Weinen des Hauses haben Gäste beim Essen die Wahl: Entweder auf der Terrasse entspanntes Farm Food genießen oder zum Fine Dining ins großzügige Restaurant, das von einem der namhaftesten Chefs der jungen südafrikanischen Garde geführt wird. Marthinus Ferriera setzt auf lokale Produkte – etwa bei butterzarter Lammschulter mit gegrilltem Rotkohl und Kürbisrisotto. Auf dem Estate laden 13 sehr stilvolle Suiten zum Übernachten ein (ab € 175).
●●●● Stellenbosch Kloof Rd, Vlottenberg, Stellenbosch, 7604, Tel. (0)218 81 34 41, www.jordanwines.com, tgl. 9.30-16.30 Uhr
●●◐ The Jordan Suites, 13 Zi. und Suiten, DZ ab € 175
●●● „The Jordan Restaurant", Menü ab € 39-60, Mi-Do mittags, Fr und Sa mittags und abends geöffnet Uhr

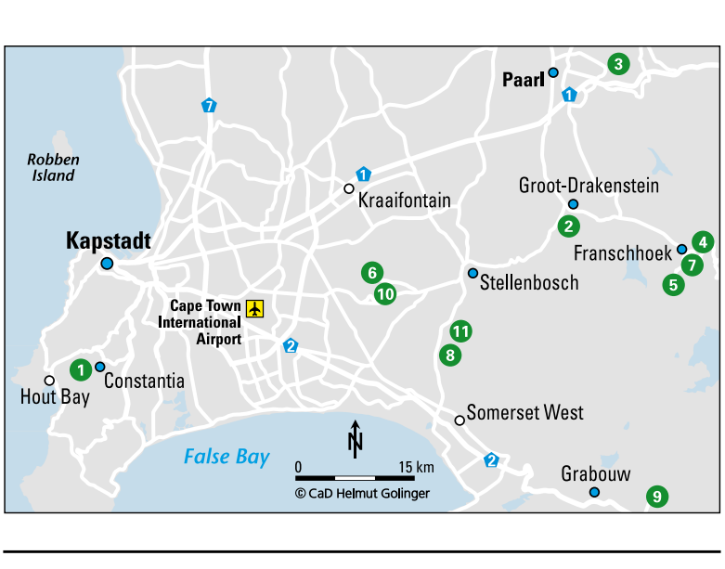
❼ Le Lude
Die Leidenschaft für „Bubbles" inspirierte die britischstämmige Familie Barrow 2010, ein eigenes Weingut zu starten, dass sich ganz auf die Produktion von anspruchsvollem Cap Classique konzentriert. Der beste Platz, um die hauseigenen Vintages zu probieren, ist das lichtdurchflutete Restaurant „Orangerie" mit schwarz-weißem Kachelboden, weißen Korbstühlen und großzügiger Terrasse. Alles atmet hier französisch inspirierten Flair, das gilt auch für die Küche von Nicolene Barrow, die im Londoner „Le Gavroche" ausgebildet wurde – frische West-Coast-Muscheln dämpft sie im hauseigenen Brut-Sud und serviert sie mit Gremolata-Creme. Tipp: der Afternoon Tea mit Cap Classique.
●●● Bowling Green Avenue, Lambrechts Rd, Franschhoek, 7690, Tel. (0)21 876 29 61, www.lelude.co.za, tgl. 10-17 Uhr geöffnet
●● „Orangerie", Di-So 12-15 Uhr, Do-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 12-15

❽ Longridge Wine Estate
Das biodynamisch geführte Weingut im Herzen der Stellenbosch Winelands ist die neue Heimat des Restaurants „Rykaart's", das sich zuvor im Herzen des Weinbaustädtchens einen Namen machte. Alex Rykaart steht für entspannte Farm-to-table-Küche, er kann sich nun in den hauseigenen Gemüse- und Kräutergärten bedienen. Der richtige Platz für einen ausgedehnten Lunch – mit ofenwarmem Brot, frisch gepflückten Salaten und slow-cooked Karoo-Lamm.
●●● Helderbergpad (off the R44 between Somerset West & Helderbergpad), Somerset West, Kapstadt, 7613, Tel. (0)218 55 20 05, www.longridge.co.za, tgl. 8-20 Uhr geöffnet
●◐ „The Rykaart's", Mi-So mittags, Fr-Sa abends geöffnet, Menü € 27

❾ Paul Clüver Family Wine
Das Weingut von Paul Clüver steht für elegante Cool-Climate-Weine aus Elgin, wo es im Durchschnitt bis zu 10 Grad kühler ist als in Stellenbosch. Der Ozean liegt nur 10 Kilometer entfernt. Selbst im Hochsommer wird es nicht heißer als 30 Grad. Hier fühlen sich Chardonnay und Pinot Noir wohl, ebenso Sauvignon Blanc und Riesling. Clüvers Herz aber hängt an den Burgundersorten, seine Flaggschiffe sind Chardonnay und Pinot Noir. Das Weingut hat sich außerdem mit sozialem Engagement einen Namen gemacht.
●●●◐ N2, Kromco Turn off, De Rust Estate, Grabouw, 7160, Tel. (0)218 44 06 05, cluver.com, Weintasting Mo-Do 8-17 Uhr, Fr-So 9-16 Uhr

❿ Reyneke Wines
Das 1863 gegründete Weingut von Johann Reyneke ist ein nachhaltiger, sozial engagierter Vorzeigebetrieb und nach Demeter-Standard zertifiziert. Hier entstehen Sauvignon Blancs, Syrahs und Bordeaux-Blends, die regelmäßig hohe Auszeichnungen erreichen.
●●●● Old Polkadraai Road, Stellenbosch, 7600, Tel. (0)218 81 34 51, reynekewines.co.za, Weintasting Di-Do 10-16 Uhr, Fr-Sa 10-15 Uhr

⓫ Stellenrust
Der renommierte Betrieb liegt südlich von Stellenbosch und hat ein viel beachtetes Black-Empowerment-Projekt initiiert: Das Weingut beteiligt die Arbeiterfamilien am Farmland. Doch das Weingut ist nicht nur für sein soziales Engagement bekannt, sondern auch für seine exzellenten Chenin Blancs.
●●●◐ Off the R44, On the Stellenrust Road, Stellenbosch, 7600, Tel. (0)218 80 22 83, stellenrust.co.za, Weintasting Mo-Fr 10-16 Uhr, Sa 10-15 Uhr



UNTERWEGS
SEITE 180

Neueröffnung des Monats

London
The Peninsula London
Das am Hyde Park gelegene Luxushotel der chinesischen Peninsula-Kette verbindet Asien und Europa aufs Schönste und Köstlichste. Die 190 Zimmer und 25 Privatresidenzen warten auf mit Emperor-King-size-Betten, Schreibtischen mit kompletter Büroausstattung und voll digitaler Smart-Steuerung. Im Restaurant „Canton Blue" mit seinem kunstvollen asiatischen Dekor lässt Chefkoch Dicky Kwok Kim To superbe Dim Sum und Peking-Enten auftischen. Im Rooftop-Restaurant „Brooklands" serviert Londons Vorzeige-Franzose Claude Bosi moderne britische Haute Cuisine.
●●●●● 1 Grosvenor Pl, London SW1X 7HJ, Tel. 0044-20-39 59 28 88, www.peninsula.com, 190 Zi. und Suiten, DZ ab € 1300
●●◐ „Canton Blue", Mi-Mo mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 25-160
●●●◐ „Brooklands by Claude Bosi", Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü ab € 170

Berlin
Verōnika
Edle Polstersessel in Naturfarben, metallene Lüster, dunkel lackiertes Holz – hier wurde an nichts gespart. Am Herd steht Roel Lintermans, Pierre Gagnaires ehemaliger Küchenchef im einstigen „Les Solistes" im Waldorf Astoria, der zuletzt die Küche im „Grill Royal" auf Vordermann brachte. Serviert werden zeitgemäße Gerichte auf klassischer Basis und aus internationalen Topprodukten, etwa Filet vom geangelten Atlantik-Heilbutt samt Champagner-Sauerampfer-Sauce und jungem Spinat. Sommelier Pierre Girard findet treffsicher die passenden Weine, 400 Positionen hat seine Karte mit einem Faible für Bordeaux, Burgund und Neue Welt.
●●◐ OT Mitte, 10117 Berlin, Oranienburger Straße 54, Tel. 030-400 69 82 00, www.veronikaberlin.com, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 24-46

Hamburg
Petit Amour
In dem kleinen Restaurant im Stadtteil Altona folgte auf Boris Kasprik ein junges Team unter Leitung von Monique Lingg und Eike Iken. Sie servieren im Menü französisch-nordische Hochküche, etwa Taube: noch blutrot das hocharomatische Fleisch, herrlich kross die Haut. Dazu eine dichte Rotkohljus, Bittersalate und Kerbelwurzel. À part das Keulenfleisch, angerichtet im Parmentier-Stil in einer Cocktailschale mit Kartoffelschaum. Bei der Weinauswahl unterstützt Sommelière Jessica Uhlmann (zuvor im Söl'ring Hof auf Sylt). Das legere freundliche Ambiente ist unverändert geblieben.
●●◐ Spritzenpl. 11, 22765 Hamburg, Tel. 040-30 74 65 56, https://petitamour-hh.com, Mi-So abends geöffnet, Menü € 139

Aerzen
Hilmar
Das heutige Schlosshotel Münchhausen hat sein Gourmetrestaurant reaktiviert: Neuer Küchenchef ist der erfahrene Stephan Krogmann (zuletzt „Victor & Victoria", Berlin), der Name lautet nun „Hilmar". Die zwei intimen Gasträume erhielten durch eine Renovierung eine freundlich-luftige Atmosphäre. Krogmann setzt auf moderne Klassik mit hervorragenden Zutaten und Saucenfuror. Beispiel: An der Gräte fest und zugleich saftig gebratenen Seeteufel aus der Bretagne begleiteten Herz- und Bouchot-Muscheln in einem samtigen Muschelsud mit Fenchelgrün und Meereskräutern. Die rund 300 Weine (Schwerpunkt Europa, etwas Südafrika) sind moderat kalkuliert.
●●●◐ Schwöbber 9, 31855 Aerzen, Tel. 05154-706 00, www.schlosshotel-muenchhausen.com, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 155

Dortmund
Haus Phönixsee
In dem Edelbistro von Anthony Sarpong sorgen hohe Decken, Panoramafenster, extravagante Lampen, bequeme Polsterstühle und eine anspruchsvolle Tischkultur einschließlich Besteck von Christofle für eine lichte, dezent elegante Atmosphäre. Aus der einsehbaren Küche kommt eher unkomplizierte Kost. Ravioli mit Ricotta und Spinat etwa, Flammkuchen oder Rumpsteak mit Steakhouse Fries.
● OT Hörde, Hafenpromenade 5, 44263 Dortmund, Tel. 0231-18 99 84 45, https://anthonyskitchen.de/phoenixsee, Mi-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 15-48

Leipzig
Helmut
Während Lisa Angermann und Andreas Reinke parallel weiter ihr Restaurant „Frieda" führen, sind Daniel Kreßner als Küchenchef und Christian Wilhelm als Sommelier aktiv vor Ort und setzen ihre Vorstellungen von einem zeitgemäßen Gasthaus um. Die knapp gehaltene Speisekarte dominieren bodenständige Gerichte mit Finesse wie krosser Bauch vom Apfelschwein mit delikater Senfcreme. Bei der Weinauswahl sollte man Christian Wilhelm vertrauen: Der Grüne Veltliner Federspiel von der Weinhauerei 378 aus der Wachau behauptete sich neben dem Backhendl.
● Gohliser Str. 42, 04155 Leipzig, Tel. 0341-91 87 82 20, www.gasthaus-helmut.de, Mo-Fr abends geöffnet, Hauptgerichte € 21-31, 5-Gänge-Menü € 59

Bonn
Theodor's
Das hellgraue Eckhaus im Stadtteil Beuel haben die Geschwister Jana und Fritz Benson innen ansprechend modern und offen gestaltet. Fritz Benson orientiert sich nach Stationen im „Se7en Oceans" in Hamburg und als Souschef im „Schanz" in Piesport auch in seinem ersten eigenen Restaurant an französischen Vorbildern. Das macht er gleich zu Beginn des Menüs deutlich, beim zarten Tapis von der Gänseleber, die er auf knuspriger Geflügelhaut drapiert und mit Rote-Bete-Gelee verziert. Neben dem Menü gibt es auch ein À-la-carte-Angebot und in der Weinlounge eine Karte mit kleineren Speisen. Jana Benson hat dazu eine sehr achtbare Weinliste zusammengestellt mit Fokus auf Deutschland und Frankreich
●●◐ OT Beuel, Friedrich-Breuer-Str. 98, 53225 Bonn, Tel. 0228-28 97 47 61, www.theodors-restaurant.de, Mi-Fr abends, Sa, So mittags und abends geöffnet, Menü € 80-95

München
Alois
Nachfolgerin von Starkoch Max Natmessnig ist Rosina Ostler, ein junges Talent Die 31-jährige gebürtige Münchnerin kochte zuletzt im Osloer Drei-Sterne-Restaurant „Maaemo", als Stellvertreterin von Esben Holmboe Bang. Was sich trotz des Wechsels nicht ändert, ist das Konzept einer produktfokussierten Küche, serviert in 16 kleinen, rasch aufeinander folgenden Gängen; wie bisher bringen die Köche viele Kreationen selbst an den Tisch. Ihre Version der Forelle blau mit Nussbutterschaum, Forellenkaviar und Fingerlimes gerät recht buttrig, eine kleine Sülze à part bringt Erfrischung. Eine feste Größe im „Alois" bleibt Julien Morlat, als Gastgeber ebenso begabt wie als Sommelier – seine Weinbegleitung zählt zu den überzeugendsten im Land.
●●●◐ Dienerstraße 14-15, 80331 München, Tel. 089-213 51 00, www.dallmayr.com, Mi-Sa abends, Do-Sa mittags geöffnet, Menü € 185 (mittags)-295 (abends)

EUROPA
Dänemark
Kopenhagen
Bobe
Bo Bech eröffnete am zentral gelegenen Gråbrødretorv sein neues Lokal. Die neue Wirkungsstätte strahlt Gemütlichkeit und Wärme aus. Die Küche: klassischer Bo Bech. Selten finden sich mehr als drei Elemente auf dem Teller. Angerichtet ist alles ausgesprochen klar – was leider nicht immer für den geschmacklichen Ausdruck gilt. Ein Tatar vom Rotwild mit gebackener Roter Bete und einer Krönung vin knusprigen Trompetenpilzen begeisterte jedoch mit wunderbaren Texturen und viel Umami. Hier schlummert noch viel Potenzial.
●◐ Gråbrødretorv 11, 1154 Kopenhagen, Tel. 0045-31 51 63 50, www.bobe restaurant.dk, Mo-So mittags u. abends geöffnet, Menü € 80, Hauptgerichte € 30-45

STOPOVER IN QUEBEC
SEITE 190

Vorwahl Kanada: 001

Hotels
❶ Auberge Saint-Antoine Relais & Châteaux
Eingelassen hinter verglasten Scheiben sieht man Ausgrabungsfunde des historischen Grundstückes. Einst war hier ein Anlegeplatz, später diente der Ort als Kanonenbatterie und wurde anschließend von britischen Kaufleuten genutzt. Somit ist die Auberge eine Mischung aus Museum und Boutiquehotel. Ebenso verschieden wie die Exponate aus 300 Jahren sind auch die Zimmer. Der blau gehaltene Raum „La Chambre des Voyages" zum Beispiel greift die Seefahrertradition auf – eines der Fenster ähnelt einem Bullauge.
●●● 8 Rue Saint-Antoine, CAN-Québec, QC G1K 4C9, Tel. (0)418-692-2211, www.saint-antoine.com, 95 Zi., DZ ab € 208

❷ Hôtel Germain Québec
Die Liebe zum Detail zieht sich in diesem Boutiquehotel durch alle Bereiche – sei es in Form von Gläsern im Bad, auf denen die Zimmernummer eingraviert ist, köstlichen Begrüßungspralinen oder Kerzen der Marke Ruby Brown mit einem eigens für Le Germain kreierten Duft. Die großzügigen Räume im historischen Gebäude, das zeitweise als Börse diente, sind stilvoll eingerichtet. In den oberen Etagen blickt man entweder auf den mächtigen Sankt-Lorenz-Strom oder auf die verwinkelte Altstadt.
●●● 126 Rue Saint-Pierre, CAN-Québec, QC G1K 4A8, Tel. (0)418-692-2224, www.germainhotels.com/en/le-germain-hotel/quebec, 60 Zi., DZ ab € 195

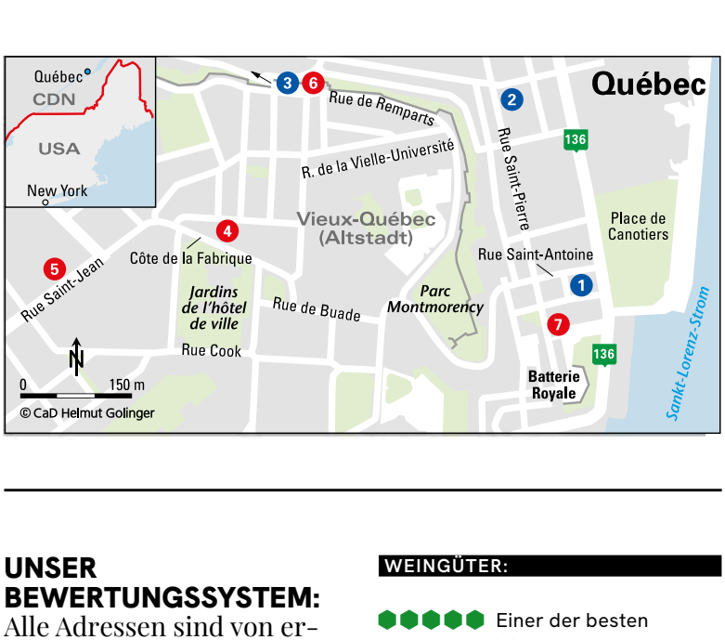
❸ Hôtel-Musée Premières Nations
15 Minuten von der Innenstadt Québecs entfernt liegt das Hotel der Huron-Wendat, einem der indigenen Völker Kanadas. Ihr Ziel ist es, die Geschichte und Modernität der First Nations zu teilen. Alle lichtdurchfluteten Zimmer sind zum Wald und zum Fluss Akiawenrakh ausgerichtet. In den schicken Suiten spiegelt sich die Naturverbundenheit unter anderem durch die grau-silberne Tapete mit stilisierten Bäumen sowie die Möbel in erdigen Tönen wider.
●● 5 Pl. de la Rencontre, CAN-Wendake, QC G0A 4V0, Tel. (0)418-847-2222, https://hotelpremieresnations.ca/en; 79 Zi., DZ ab € 239

Restaurants
❹ Catherine Méra Pâtisserie
Sie nennt sich eine intuitive Patissière – Macarons, Tartes, Pralinen und Eisspezialitäten in zahlreichen Geschmacksrichtungen findet man in Catherine Méras farbenfrohem Geschäft. Auf Anfrage erstellt die Konditorin auch individuelle Kunstwerke aus qualitativ hochwertigen Zutaten – etwa ihre Interpretation des Fraisier, des französischen Erdbeerkuchens. Patissier-Kurse.
• 40 Côte de la Fabrique, CAN-Québec, QC G1R 3V3, www.catherinemera.com, Tel. (0)581-986-1907, Do-So 11-17 Uhr geöffnet

❺ Chez Boulay
Jean-Luc Boulay und Arnaud Marchand lernten sich 2011 am Set der TV-Kochshow „Le Chefs!" kennen. Kurz darauf gründeten die beiden ihr Bistro. Dort verbinden sie die nordische Küche mit französischen Elementen und lokalen, nachhaltigen Produkten. Nicht nur zum Dinner lohnt ein Besuch, die Spezialität beim Brunch ist das Gericht Le Bûcheron, der Holzfäller. Dazu zählen neben einem Flat Iron Steak und Spiegelei mit Hollandaise auch die in Kanada populären Poutine.
●● 1110 Rue Saint-Jean, Québec, QC G1R 1S4, chezboulay.com, Tel. (0)418-380-8166, Hauptgerichte € 29-42, Mo-Mi abends geöffnet, Do-So mittags und abends geöffnet

❻ La Traite
Wer das indigene Restaurant am Rande Québecs besucht, lernt die kulinarische Tradition der First Nations kennen. An einer Wand begrüßt die Gäste ein ausgestopfter Bisonkopf. Von Wildrindern mal abgesehen, finden die Köche viele Zutaten wie Pilze, Beeren und besondere Kräuter (Agastache) in den umliegenden Wäldern oder pflanzen diese an. Als Hauptgang servieren sie etwa zu Rothirsch-Medaillons eine Sauce mit Balsamtannenpulver und ein Coulis aus Haskap-Beeren (ähnlich Blaubeeren).
●● Im Hotel Hôtel-Musée Premières Nations, 5 Pl. de la Rencontre, Wendake, QC G0A 4V0, Tel. (0)418-847-2012, restaurantlatraite.ca, tgl. morgens, mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 17-25

❼ Tanière[3]
Von außen wirkt das Lokal unscheinbar, kein Schild weist darauf hin. Nach Eingabe eines geheimen Zahlencodes öffnet sich die gelbe Holztür, man steigt hinab in das dunkle Kellergewölbe – und taucht ein in die kulinarische Welt von François-Emmanuel Nicol. Das dreistündige Überraschungsmenü des Chefkochs gleicht einer ausgefeilten Inszenierung in drei Akten. Der Fokus liegt aber stets auf den rund 20 Gängen aus lokalen, saisonalen Produkten. Seien es Saibling, Lamm, „9 Shades of Tomatoes" oder Flieder-Gelee, zu jedem Kurs wird ein perfekt abgestimmter Drink oder ein nicht alkoholisches Getränk serviert. Und so ist der Abend das, was Nicol verspricht: eine „expérience".
●●●● 36 1/2 Rue Saint-Pierre, Québec, QC G1K 3Z6, Tel. (0)418-872-4386, https://taniere3.com, Do-So abends geöffnet, Menü € 160



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 bis 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
●●	Überdurchschnittliche Weinqualität
●	Gute Weinqualität
◐	Halber Punkt

SYMBOLE:

🍸	Bar
BIO	Bioangebot
	Garage oder Parkplatz
M	Mittags geöffnet
	Pool
	gutes vegetarisches Angebot
	Terrasse und/oder Garten
	Imbiss/Bistro/Weinstube
	Übernachtung möglich
	besonderes Weinangebot
	WLAN gratis
	Zimmerservice
	Karten akzeptiert
	Nur Barzahlung

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet