CHEF’S TABLE
SEITE 8

„180°“, Talin, Estland
Die Spitzenküche der baltischen Staten gewint imer
mehr an Bedutng, und er Berliner Mathias Diether
hat seine Anteil darn. In seinem Restaurant „180°“
in Talin serviert er affiniert Menüs mit ntensiven
Aromen. Das Desert bestht auptsächlich aus Rhabr-
ber, der hier in vier Varitone präsentiert wird: pochiert,
als Gel, als Mouse und als Saft. Butermilcheis gibt der
Säure ine kühl-cremigen Kontrast. Die Kreation ent-
stand in Zusamenarbeit mit dem Spitzenpatiser Kay
Baumgardt, der für seine ungewöhnlichen Geschmacks-
kombinatione bekant ist, weshalb Tupfer von verban-
tem Selrieöl und Petrsilencreme nicht fehlen dürfen.

Kühne Kontraste

FOT: LAURI LAN
8 Feinschmecker 6/24

CHEF‘S TABLE

6/24 Feinschmecker 9

Tallinn, Estland
„180° by Matthias Diether“ Der Berliner Matthias Diether hat einen Anteil daran, dass die Spitzenküche in den baltischen Staaten immer mehr an Bedeu-tung gewinnt. In seinem stylis-hen Restaurant mit Meerblick und offener Küche serviert er raffinierte Tastingmenüs (vier oder sechs Gänge) mit inten-siven Aromen. Dazu sind zwei Weinpairings oder eine alko-holfreie Getränkebegleitung sowie eine Käseauswahl von Maître Bernard Antony im Angebot. Gäste nehmen an Einzeltischen Platz oder am

u-förmigen Chef’s Table Platz, wo sie den Köchen bei der Arbeit zuschauen können.

aaaa Staapli 4, Port Nobles-sener, 10415 Tallinn, Estland, Tel. 00372-661 01 80, www.180degrees.ee, Menüs € 169-189 Mi-Sa 18-23 Uhr

R Q IKVN

BAYERISCHE SEEN
SEITE 24

SONE, BERGE,
saubers Waser:
D Tegrn
südlich von
Mnchen liegt
in den bayrschn
Alpen – und a
seinm Westfer
der Ort Bad i

GENUS REISE BAYERISCHE SEN

24 Feinschmecker 6/24

TEXT PATRICA BRÖHM

HIMMEL Oberbayerns Sen sind mit ihrer landschaftlichen Schönheit

seit jeher Besuchermagnete – und neuerdings noch mehr! Eine
junge Generation von Köchen mischt raditonele Gasthöfe auf
und feiert mit weltoffenen Konzepten die Produkte der Region

Unter weiß-blauem

FOT: FREDRICK THELN/GETY IMAGES

6/24 Feinschmecker 25

TEGERNSEE
Hotels
1Blyb.
Das kleine, feine Boutiquehotel in einer historischen Villa mit

großem Garten und Seeblick ist der Newcomer im Tal.

Stilvolle Zimmer, ausgestattet mit natürlichen Materialien und historischen Details. Res-

taurant, Tagesbar und Bar. Vie-le kulturelle Veranstaltungen, Saunahaus, Yogadeck.
AAB Tegernseer Str. 41, 83703 Gmund am Tegernsee, Tel. 08022-915 91 50, www.blyb.co, 29 Zi.,
DZ ab € 160 QFL HOP

2Seehotel Überfahrt
Nicht nur der Logenplatz direkt am Wasser macht das Haus

der Althoff-Gruppe zur ersten Adresse am See, sondern auch der Traumblick und das kulina-rische Angebot (vier Restau-rants). Zimmer, Suiten und öf-fentliche Räume bieten viel Licht und Raum, 3000 Quadrat-meter Spa mit großem Pool. AAAAB Überfahrtstr. 10, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-66 90, www.althofcol-lection.com, 123 Zi. und 53 Sui-ten, DZ ab € 236 QFL HOP

6/24
ADRESS

GUIDE

DEUTSCHLAND
AMERANG: Crafteys
ASCHAU IM CHIEMGAU: Lima BERLIN: Loumi

BÜRGSTADT: Sekthaus Burkhardt-Schür
CASTELL: Gasthaus zum Schwan DRESDEN: Nicht Fisch Nicht Fleisch FRANKFURT/MAIN: KMH FRASDORF: Stubn in der Frasdorfer Hütte

GMUND AM TEGERNSEE: Blyb., Blyb. Restaurant
GRASSAU IM CHIEMGAU:
Das Achental

HÖSLWANG: Dorfkind Keramik KREUTH: Herzogliches Gasthaus Altes Bad, Naturkäserei Tegernsee MARKTBREIT: Michels Stern MURNAU AM STAFFELSEE: Ähndl NEU-ULM: Stephans Stuben by Marco Langer
PÖCKING: Gasthaus
Zum Fischmeister Karl Schauer PRIEN AM CHIEMSEE:
Die Bootschaft Prien
RETZSTADT: Weingut Rudolf May RIMPAR: Weingut Franziska Schömig RÖDELSEE: 3 Zeilen Wein

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

UNSER
BEWERTUNGSSYSTEM: Alle Adressen sind von er-fahrenen FEINSCHMECKER-Redakteuren und Autoren getestet. Hier finden Sie alle Informationen zu den in dieser Ausgabe vorgestellten Restaurants a , Hotels a und Weingütern a .

RESTAURANTS:

a a a a a In jeder Hinsicht perfekt
aaaa Küche und Service
herausragend,
Ambiente und Komfort

außergewöhnlich
a a a Exzellente Küche,
sehr guter Service,
Komfort und Ambiente
bemerkenswert

a a Sehr gute Küche, guter
Service, angenehmes
Ambiente, komfortabel
a Gute Küche, anspre-
chendes Ambiente

b Solide Küche, sympa-
thisches Lokal

ccccc Bewertung ausgesetzt

HOTELS:

a a a a a In jeder Hinsicht perfekt a a a a Außergewöhnliches Haus mit hervorragen
dem Service in bemer-
kenswerter Lage
a a a Großer Komfort bis ins
Detail, sehr guter
Service, rundum Wohl-
befinden

a a Sehr guter Komfort,
freundliche Atmosphäre
a Guter Komfort und
freundliche Atmosphäre
b Sympathische Unter-
kunft

ccccc Bewertung ausgesetzt

WEINGÜTER:

a a a a a Einer der besten Weinproduzenten
a a a a Herausragende Weinqualität
a a a Sehr gute Weinqualität
a a Überdurchschnittliche
Weinqualität
a Gute Weinqualität
b Halber Punkt

SYMBOLE:

f Bar
g Bioangebot
h Garage oder Parkplatz
I Mittags geöffnet
j Pool
V gutes vegetarisches
Angebot

k Terrasse und/oder
Garten

l Imbiss/Bistro/
Weinstube

m Übernachtung möglich
n besonderes
Weinangebot

o WLAN gratis
p Zimmerservice
q Karten akzeptiert
s Nur Barzahlung

ROTTACH-EGERN: Fährhütte 14, Haubentaucher, Mesner Gütl, Seehotel Überfahrt
SCHARBEUTZ: Butz
SCHLECHING: Raitner Wirt

SIMMERSHOFEN: Ökologischer
Land- und Weinbau Kraemer SOMMERACH: Weingut Richard Östreicher
SOMMERHAUSEN: Restaurant Philipp
SÜDHARZ: Silberstreif
TEGERNSEE: Clubhaus Bachmair Weissach
ÜBERSEE: June
UTTING: Lenas am See
WEIGENHEIM: Le Frankenberg WÜRZBURG: Mars

BELGIEN
ELLEZELLES: Château du Mylord

ESTLAND
TALLINN: 180° by Matthias Diether

FRANKREICH
PARIS: Bloom House, Hôtel des Grands Voyageurs, Hôtel Pilgrim, Place Vendôme, Villa-des-Prés

GROSSBRITANNIEN LONDON: Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO Raffles London at The OWO, Saison

NORWEGEN
OSLO: Att | Kvadraturen, Eero, Frognerseteren – Finstua, Katla, Maaemo, Sommerro, Villa Inkognito

ÖSTERREICH
STEYR: Lukas Kapeller

SPANIEN
SAN SEBASTIÁN: Arzak, Lapiko Gastroteka, Muka, Muxumartin Nobu Hotel, Villa Soro

Restaurants
3Blyb. Restaurant
Das kulinarische Konzept stammt von den Machern des Münchner „Mural“, mit Schwer-punkt auf saisonalen und loka-len Produkten. Gewitzte Gemü-segerichte wie „Sticky Rosen-kohl“ mit Bergkäsesauce und Spicy Honey; die Lachsforelle stammt von der Fischerei Schliersee und kommt mit Bär-lauchkapern und Salzzitrone. AA im Blyb. Hotel, Tegernseer Str. 41, 83703 Gmund am Te-gernsee, Tel. 08022- 915 91 51, www.blyb.co, Mo-Di 12-14 Uhr, Mi-So 12-14 und 18-22 (21) Uhr, Hauptgerichte € 24-60 QFHIKNV

4Clubhaus Bachmair Weissach
Levante-Küche mit Alpenblick: Im stilvollen See-Pavillon über-rascht die Küche mit intensiv aromatischen Kreationen wie gebackene Aubergine mit Ha-rissa, Salzmandeln und Tahini oder Maishendlbrust vom Jo-sper Grill mit wildem Brokkoli und Haselnuss. Inspirierte Drinks, abends wird die Musik aufgedreht.
AA Hauptstr. 45, 83684 Te-gernsee, Tel. 08022-27 85 70, www.clubhaus-tegernsee.com, Do-Mo 12-23 Uhr, Haupt-gerichte € 22-60 QFIKNV

5Fährhütte 14
Idyllisch in einer kleinen Bucht direkt am See gelegen, mit Ter-rasse, Bootsanleger und Liege-

wiese. Sarmeela Rupietta ist eine geborene Gastgeberin; Arne Schmitz zeigt in der Kü-che Talent mit Tatar vom Sim-mentaler Rind mit gepickelter Brombeere oder Roulade von der Wachtel mit glasierter Steckrübe, Fenchelsalat, Zitro-nenthymian und Geflügeljus. AAB Weißachdamm 50, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-18 82 20, www.althoff-collection.com, Do-So 18-22 Uhr, Hauptgerichte € 34-50 Q K

6Haubentaucher
Die Tegernseer lieben „den Lois“ alias Alois Neuschmid, weil es bei ihm so schön un-

kompliziert zugeht: Mittags gibt es eine kleine Karte, nachmit-tags hausgebackene Kuchen und abends ein kreativ-genuss-volles Überraschungsmenü.
Im Sommer sitzt man auf dem Holzdeck über dem Wasser. AAB Seestr. 30, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-661 57 04, www.hauben taucher-tegernsee.com, Mi-Sa 12-23 Uhr,
Menü € 115-150 Q IKV

7Herzogliches Gasthaus
Altes Bad
Das traditionsreiche Wirtshaus mit stimmungsvollem Biergar-ten direkt neben der kleinen

Kapelle wurde aufwendig und originalgetreu saniert, es ist eine beliebte Einkehr nicht nur

für Wanderer. Traditionell bay-erische Karte von Schweins-braten und Backhendl bis Spi-

nat-Knödel und Kaiserschmar-ren. Highlight sind die Fische aus der nahen Zucht.
A Wildbad Kreuth 2, 83708 Kreuth, Tel. 08029-304, www. altesbad.com, Mi-So 12-21 Uhr, Hauptgerichte € 14-30 qknv

8Mesner Gütl
Die junge Münchnerin Julia Große ist neue Wirtin im tradi-tionsreichen Gasthaus an der Seestraße in Rottach-Egern, in der Küche steht mit Rudi Fär-ber eine oberbayerische Wirt-elegende. In den urigen Stuben serviert er Spanferkelbraten und gefüllte Kalbsbrust, aus-gezeichnete Weißwürste und geschmorte Ochsenbackerl mit Semmelknödel.

AB Seestr. 53, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-665 58 82, www.mesnerguetl.de,
Mi-Mo 11.30-22 Uhr,
Hauptgerichte € 12-30 qkv

Einkaufen & Erleben 9Naturkäserei Tegernsee Die große Käsetheke liegt hier voller kulinarischer Souvenirs, alle auf Basis lokaler Heumilch

– 6500 Liter werden täglich verarbeitet. Der Renner ist der „Tegernseer Bergkas“, auch Jo-ghurt, Quark und Milch sind ge-fragt. Im hauseigenen Biergar-ten kommen Kasspatzen, über-backenes Camembertbrot und Bergkasknödel auf den Tisch.
• Reißenbichlweg 1D, 83708 Kreuth, Tel. 08022-188 35 20, www.naturkaeserei.de, Laden tgl. 10-17 Uhr, Gast-stub’n Mi-So 9-17 Uhr, Käserei-Führung auf Anfrage QGKV

CHIEMSEE
Hotels
1Das Achental
Ein stimmungsvolles Hideaway im Voralpenland, großzügig, lichtdurchflutet und mit viel hei-mischem Zirbenholz ausgestat-tet. Kulinarik spielt eine große Rolle – mit Spitzenkoch Edip Sigl im „Es:senz“, der sympathi-schen „Vinothek“ mit italieni-scher Küche und dem eher regionalen „Weißen Hirsch“. Golfplatz vor der Haustür. AAAA Mietenkamer Str. 65, 83224 Grassau im Chiemgau, Tel. 08641-40 10,
www.das-achental.com,
179 Zi., DZ ab € 330 QFHJO

Restaurants
2Die Bootschaft Prien
Der Hamburger Gastronom Oli-ver Trific verliebte sich in den Chiemsee und bietet neu krea-tiv-handwerkliche Küche auf Basis guter regionaler Zutaten im schicken Yachtclub direkt am Wasser. Große Sommerter-rasse mit Blick auf Herren-

chiemsee. Sein Signature ist das Chiemsee Vitello mit Cre-me vom Räuchersaibling. Nach Redaktionsschluss eröffnet. CCCCC Seglerweg 8, 83209 Prien am Chiemsee, Tel. 08051-661 06 58, www.diebootschaft-prien.com, Do-Mo 12-23 Uhr, Haupt-gerichte € 21-27 qhIk

3June
Rico Birndt und sein junges Team hauchen dem ehemaligen Bootshaus mit dem rundum

verglasten Gastraum neues Le-ben ein. Sashimi vom Saibling mit Shoyu, Ingwer und Kumquat oder Gnocchi mit Sauce von fermentiertem Spargel und Sal-bei – das ist Regionalküche auf der Höhe der Zeit. Große Ter-rasse mit Blick ins Grüne und den See.
AAB Seestraße 10, 83236 Übersee, Tel. 0151-70 83 34 90, www.june.restaurant, Mi-Sa 18-0 Uhr, Hauptgerichte € 21-49, Menü € 45-66 qknv

4Lima
Sympathisches Bistro-Konzept mit „hippen Brotzeiten“ und sehr gutem Kaffee tagsüber, abends dreht Küchenchef

Christian Amtmann seine Ambi-tion auf und serviert geschmor-te Rote Bete mit Topinambur und Senfkörnern oder auf der Haut gebratenen Zander mit Krustentierschaum. Kleine Wein- und Cocktailauswahl. AB Schulstr. 9, 83229 Aschau im Chiemgau, Tel. 08052-957 96 66, www.lima-aschau. de, Di-Sa 11.30-14 und 17.30-22 Uhr, Hauptgerichte € 15-31 QKV

5Raitner Wirt
Engagierte Wirtshausküche zwischen bayerischen Klassi-kern (mustergültiger Schweins-braten in Dunkelbiersauce) und gewitzten Kreationen wie Reh-leberkas mit Kartoffelsalat. Auch selten gewordene Genüs-se wie feinsäuerliches Kalbs-lüngerl hat Martin Rehmann im Repertoire. Hübsche Gäste-zimmer im zeitgemäß-alpinen Look.
AB OT Raiten, Achentalstr. 8, 83259 Schleching, Tel. 08641-591 11 70, www.raitnerwirt.de, Mi-So 17.30-22 Uhr, So u. feier-tags auch 11.30-14 Uhr, Hauptgerichte € 16-24 QHm

6Stubn in der
Frasdorfer Hütte
Mitten in der Chiemgauer Natur empfängt die einstige Wander-hütte mit überraschend ambiti-onierter, konsequent produkt-fokussierter Küche, von der Wachtel mit Endivie und Meer-rettich bis zum Zander mit Kar-

toffel und eingelegten Gurken. Ambitionierte Weinkarte mit

SAN SEBASTIÁN
SEITE 42

LUFTIGES
GRLR TAURANT:
das „Muka“ n der
Promende des
Zuiola-Stran.
Rechts: n
Sbaiás
erühmte Bucht

La Concha

42 Feinschmecker 6/24

TEXT ALEXANDER OETKER

San Sebastián im spanischen Baskenland bietet kulinarischen Pilgern
eine herliche Qual der Wahl: Hier gibt es die kreativsten Tapas, absolute
Spitzenküche und viel aufregende neue Restaurants, wo zum
Beispiel Gemüse so ambitoniert gegrilt wird wie Fisch und Fleisch

STÄDTETRIP SAN SEBASTIÁN

Bucht

FOTS: ANTON BRIANSO, MARI SCHIFER

6/24 Feinschmecker 43

Hotels
1Nobu Hotel
Neues Hotel des japanisch-amerikanischen TV-Sushikochs Nobu Matsuhisa, der gerade in Spanien expandiert. Modern eingerichtete Zimmer, die
auf die Concha-Bucht sehen. Sushi-Restaurant und Dach-terrasse.
AAA Mirakontxa Pasealekua, 32, 20007 San Sebastián,
Tel. 0034-843 99 88 88 https://sansebastian.nobu hotels.com, 17 Zi. und Suiten, DZ ab € 500 QFHOP

2Villa Soro
Wunderschönes Boutiquehotel einer mallorquinischen Hote-liersfamilie. In alter Bäderstil-Villa über der Stadt, liebevoll eingerichtete Zimmer, Bar und Gartenterrasse, große Biblio-thek mit Kamin. Ein Ort zum Wohlfühlen.

AAB Ategorrieta Hiribidea, 61, 20013 San Sebastián, www.hotelvillasoro.com/de, Tel. 0034 943 297 970,
25 Zi., DZ ab € 100 QFHO

GASTHAUS
SEITE 50

Chefkoch Andreas
Jägr ntwikelt i
Kate seg w er.
Belib i in „Manzo
tonato“ (aus dem
Riderücken r.) it
Thunfishsauce Im
Som er it der Gartn
d schönst Pl z.

Gemütli ud egant
sind e Gast ube

50 Feinschmecker 6/24

TÄGLICH MORGENS, MITAGS UND
ABENDS geöffnet, moderne nordeutsche
Regionalküche, ine gmütliche Gastube
und ein herlicher Garten – wo gibt’s den
so was? Im Restaurant „Butz“ in Schürs-
dorf, 25 Kilometr nördlich von Lübeck
nahe der Oste. Das Restaurant mit klei-
nem Hotel hat viel Trümpfe: Das chmu-
cke, 20 Jahre alte Haus it das ältes im
kleine Ort. Imobilenuternehmer Se-
bastian Boye (25), ist eit 2018 Eigentümer
des Gasthause, das einst nur ein Laden i
einem Meirei-Betrieb war. Später folg-
te die Erweitrung um das Gasthaus „Am
grüne Teich“, 198 drohte das Gebäude
zu verfalen, als ich keine Nachfolger fan-
den. Die Eltern von Boye kauften das An-
wesn: Unter dem Namen „Butz“ (ein Spitz-
name des frühern Betribers) eröffnetn
sie s als Hotel und Restaurant wiedr.

Sebastian Boye richte dabei den Fokus
auf die Region: „Wir haben uns früh für die
Orientierung am Tierwohl entschiedn –
schon bevor es ein Megatrend wurde“, er-
zählt er. Bis er und sein Chefkoch Andreas

Jäger genügend Liefranten aus der Um-
gebung efunden haten, musten sie wie
Fodscouts recherchiern und probiern.
Jetz steht das Netzwerk – die vielfach aus-

gezichnet Fleischeri Lohff in Trave-
münde liefrt aus einem Umkreis bis ma-

ximal fünfzig Kilometrn best Ware von
Rind, Schwein, Huhn und Wild – und stelt
viels elbst her.
Das Mot „Traditon, leicht moderni-
siert“ sieht auf der Karte so aus: Rind-
fleischesenz mit Kräuterflädle, Roastbef
mit Bratkartoffeln, Hamburger Panfisch
mit leichter Kruste, röschen Bratkartoffeln
und feiner Senfsauce. Modern agehaucht
sind Bunte-Bet-Carpacio mit Preislber-
vinaigret und gerösten Nüsen oder das
„Manzo tnato“ (aus dem Rinderücken
und icht wie beim klasichen Vitelo tn-
nato vom Kalb) mit Thunfischsauce.
Das Alte zu bewahren und abei moder-

ne Elemente geschickt zu integriern, ist
auch bei der Einrichtung elungen: Antike
Holzmöbel, alte, dicke Balken und Sitz-
nischen sorgen i der Guten Stube für eine
gemütliche Atmosphäre. Der Blaue Salon
ist mit rendigen goldfarben Lampen ud
weißen Tischdecken etwas elganter, aber
keineswegs teif. Highlight im Somer ist
das Garten-Café mit fast hundert Plätzen.
Gäste sind Touristen und – zur Freude
von Sebastian Boye – viel Einheimsche,
die hier al ihre Familenfeste fiern. l

„Wir haben uns
früh für die
Orientierung
am Tierwohl
entschieden –
lange bevor
es ein Megatrend
wurde.“
Sebastian Boye, Eigentümer

Gute Gasthäuser

Nordisch by nature
Das „Butz“ nahe der Lübecker Bucht ist ein beliebter
Treffpunkt von Einheimischen und Urlaubern –
vor alem dank der zeitgemäßen Regionalküche
TEXT SABINE MICHAELIS

Butz
AB OT Schürsdorf, Hackendohreder 3, 23684 Scharbeutz,
Mo-Fr 7.30-10.30 Uhr, 12-14 Uhr, 17-21.30 Uhr, Sa und So durchgehnd geöffnet,

FOTS: MEDINWERK LÜBECK (4)

Hauptgerichte € 23-4 Q IKv
6/24 Feinschmecker 51

Scharbeutz
Butz
Das Restaurant mit kleinem Ho-tel hat viele Trümpfe: Täglich morgens, mittags und abends geöffnet, moderne norddeut-sche Regionalküche, eine ge-mütliche Gaststube und ein herrlicher Garten. Das „Butz“ in Schürsdorf, 25 Kilometer nördlich von Lübeck nahe der Ostsee befindet sich in einem 200 Jahre alten Haus, dem äl-testen im kleinen Ort. Auf der Karte stehen Rindfleischessenz mit Kräuterflädle, Hamburger Pannfisch. Modern angehaucht sind Bunte-Bete-Carpaccio mit Preiselbeervinaigrette. AB OT Schürsdorf, Hacken-dohrredder 3, 23684 Schar-beutz, Tel. 04524-20 09 98 8, www.butz-ostsee.de, Mo-Fr 7.30-10.30 Uhr, 12-14 Uhr, 17-21.30 Uhr, Sa und So durch-gehend geöffnet,
Hauptgerichte € 23-34 Q IKv

KOCH DES MONATS
SEITE 90

Kölsche

Klasse Leon Hofmockel wuste schon als Jugendlicher,

wohin er wolte: in die Spitzengastronomie.
Dort angekommen, begeistert er im „La Société“
mit einer weltoffenen Küche, die Spaß macht –
das past perfekt zu der Stadt am Rhein

UNSER KOCH
DES MONATS

TEXT JULIUS CHNEIDER FOTOS NATLIE BOTHUR

450 WEINE stehn
auf der Kar
des „La Sociét“.
Dr n der Wand
gehöt icht zu
– L on Hofmockel
psiert vr einm
Nachbagbäude

KOCH DES MONATS

90 Feinschmecker 6/24

Leon Hofmockel
ALTER: 30 Jahre.

STAIONEN: Seine Ausbildung absol-
vierte r im Hotel Königshof in München
bei Martin Fauster, danch kochte r
zwei Jahre auf Sylt im „Söl’ring Hof“ bei
Johanes King und Jan-Philp Berner.
Anschließnd arbeit e r fünf Jahre im
Restaurant „Aqua“ bei Sven Elverfeld
in Wolfsburg, zuletz als Souschef. Seit
Somer 201 ist er Küchenchef im
Restaurant „La Sociét“ in Köln.
RESTAURANT: Miten im Kölner Studen-

tenviertel iegt das kleine Restaurant
mit maximal 30 Plätzen. In der Küche
arbeitn siebn Köche und Köchinen,
drei davon sind Auszubildende. Im

Service sind sie zu viert, Stefania
Kaufmane ist eit 25 Jahren dabei und
hat le Küchenwechsel miterlebt.

PRIVAT: Für Hobys hat er keine Zeit,
und wen er fei hat, findet man Leon
Hofmockel oft in andern Restaurants.

Er geht gern esen und unternimt
dafür auch Kurztrips in ander Städte.

6/24 Feinschmecker 91

Köln
La Societé
Leon Hofmockel begeistert im „La Société“ mit einer weltoffe-nen Küche, die Spaß macht. Das Menü wechselt alle zwei

Monate, acht Gänge werden serviert. Schon die Amuse-Bouches zeigen, worauf es Hof-mockel ankommt: unverkopfte Kochkunst. Cremiges Rauch-aaltatar kommt mit Röstzwie-

bel-Relish, Kohlrabi, Apfel-sorbet und Kräuteröl auf den Teller. Die Challans-Ente wird mit Ingwer-Hollandaise, einer kräftigen Jus und Mini-Spitz-kohlrouladen serviert. Dazu ein kleines Glas Entenbrühe – Spitzenküche für die Seele. aaaa OT Neustadt-Süd, Kyffhäuserstr. 53, 50674 Köln, Tel. 0221-23 24 64,
www.restaurant-lasociete.de, Do-Mo abends geöffnet, Menü € 169-209 QKVN

WEINREISE FRANKEN
SEITE 132

Sebastian Schür
vom Sekhaus
BurkhardtSchür
fei t seine
ränkich
Spitzensekt

WEINREISE FRANKEN

FOT: JONAS KORPIL
132 Feinschmecker 6/24

Frank

Charmanter Spitzensekt,
Chardonay und Pinot
Noir – in Franken hat sich
eine Szene von jungen
Weinmachern etabliert,
die mit frischen Iden die

ganze Region aufwirbelt

und frei TEXT CHRISTOPH RAFELT

6/24 Feinschmecker 13

Weingüter
13 Zeilen Wein
Ein wahres Start-up: Mit gerade einmal 3 Zeilen. Wein haben Christian und Alexandra Ehrlich angefangen, heute sind es
4 Hektar. Die beiden stehen für

zeitlose, präzise Silvaner mit Reifepotenzial.
AAA Heinrich-Wiegand-Str.2, 7348 Rödelsee, Tel. 09323-87 64 54, www.3-zeilen.de, Besuch n.V.

TOP FIVE
SEITE 52

2024 ist die französiche
Hauptstadt Gastgeberin
der Olympischen Spiele –
diese fünf neuen stilvolen
Hotels ind unsere
aktuelen Empfehlungen

Top 5

Bonjour
à Paris

TEXT KI BARON

SCHMUCKSTÜCK
1 Place Vendôme
Prestigeträchtig der Platz,
prunkvol das Palis, in dem
die Chopard-Famile Scheufel
das glamouröse Hotel ver-
flochten hat. Interior Designer
Piere-Yves Rochon hat Zim-
mern und Suiten über dem

Flagshipstore mit Farb- und
Formgestalung jeweils unter-
schiedliches Flair beschert,
dabei mit französichem

Handwerk gespielt. Holz-
ornamente stam en von
Les Atelirs de la Chapel,
Kristalkronleuchter von

Maison Baguès, dekorative
KUNSTSINIG
Vila-des-Prés
Die verspielt Fasade der
Hausman-Architektur läst
nicht ahne, das das Inen-
lebn des 34-Zimer-Hotels

ehr geradling daherkomt
(Fot o., Bad er Juniorsuite).
Designer Bruno Borione
hat ein Showcase im Retrostil
der 60er-Jahre kreirt, als
die Kunst und Cafészen in
Saint-Germain floriete. So
bestimt moderne Kunst in

diesm Haus die Atmosphäre,
kuratiert von Amélie du
Chalrd von Galeri Maison

d’Art. Maßgefrtige Austa-
tung mit viel Ledrpolstern
und warmtönigem Holz brin-

2

1 Wandmaleri von L’Atelir

Mériguet Carère. Fürstliche
Salons auf jedr Etage bietn
Gelgenheit zum Entspanen.
Hinter iner Gehimtür befin-
det sich die Zigarenlounge,
dekoriet mit einem Mosaik,
das Chopards Tierwelt wider-
spieglt. Die Inhaber betone
damit hr Engaement, die
Biodiversitä auf nserm
Planetn zu schützen. Table
d’hôte für die Hotelgäste.
A A 1 Pl. Vendôme,
7501 Paris,
Tel. 03-(0)1 5 04 5 0,
w w.1-placevndome.com,
15 Zi. und Suiten,
DZ ab € 130 QLO
gen die Werke der beauftrag-
ten Künstler zur Geltung.
Im Untergeschos wurde ine
Welnesoase mit 13-Metr-
Pol untergebracht. Die Stoff-
tapet im Gang wurde ben-
fals exklusiv für das Haus

gewbt, während Buntglas-
fenster im Trepenaufgang
noch orignal sind.
A A 29 Rue de Buci,
7506 Paris,
Tel. 03-(0)189 40 5 0,
34 Zi. und Suiten,
DZ ab € 60,
w w.viladespres.com
QFJo

TOP FIVE

FOTS: GREGORY COPITE, GAEL LE BOULICAUT, RAVEL PIX/GETY IMAGES

6/24 Feinschmecker 53

Paris
1Place Vendôme
Prestigeträchtig der Platz, prunkvoll das Palais, in dem die Chopard-Familie Scheufele das

UNTERWEGS
SEITE 180

INSEL IM GRÜNE:
m Zentrum abre-
Käs vo der Loi,
al Crem auf enem
Erdnus-Sblé ud
geächert as Scheibe
– umgbn von
Minze-Gurke-Saft

SZENE

NUN IHR LANDSITZ:
uria und Martin
Smo rt hbe
„Château du Mylord“
übernom en

Nach langer Zeit n Frankreich ist

der aus Brüsel stamende Koch

Martin Simonart in die belgische
Heimat zurückgekhrt: Mit seiner Frau
Nuria hat er das „Château du Mylord“ in
der walonischen Gemeinde Elezles

übernomen. Ihre Vorgänger haten das
Restaurant 42 Jahre geführt und zu einem
der besten des Landes gemacht.
Das 1861 im normanischen Fachwerk-
stil erbaute Anwesn mit dem arkanten
Spitzurm gehörte inst einem englischen
Kolnialheren, und bis heute umgibt den
Landsitz eine rhaben Aura – das Flügel-
tor zum drei Hektar großen Parkgelände
öffnet sich erst nach Anmeldung über die
Gegnsprechanlage. Im Inern strahlen
zwei legante Speisäle mit offen Ka-
mine Behaglichkeit aus. Weiß eingedck-
te Tische stehn in großzügien Abstän-
den, an warmen Tagen imt man auf der
begrünten Terase Platz.

Neueröffnung des Monats

Evolution im Herrenhaus

Die vieln langjährigen Stamgäste im
Blick, setz Simonart in der Küche auf
Evolution sta auf Revolution. Er verwen-
det mehr pflanzliche Zutaen, bevorzugt
leichter Zuberitungsarten, verbante den
mit Torten beschwertn Desertwagen.
Das Menü begint mit einer aufwendi-
gen Variton vom Knolenselrie, die sich
als Offenbarung der Aromen und Texturen
erweist: Die Basi bilden i Salzteig egar-
te Selriestücke mit viel Eigengeschmack,
umrahmt von knackig-rohen, dün geho-
beltn Selrie-Dreicken. Daruf richte
Simonart Selrie-Vanile-Schaum und
eine fruchtige Yuz-Remoulade an. Ein
Löffel Kreseöl sorgt für vegtabile Wür-
ze, die angeosen Consomé von gerös-
tem Selrie für eine weitre Dimension.
Jodige Noten steurt das köstliche
Fleisch der Sespine unter inem Dach
von safranisertn Retichziegln bei. Der
Steinbut wird als Kräuter-Balotine mit

Herzmuscheln serviert und von einer duf-

tenden Bärlauchsauce begleit. Die Nocke
vom belgischen Kaviar uf Minzgele bil-
det ine reizvolen Kontrast zum danebn
versteuten Crushed Ice vom Gin Tonic.

Traditonel im bestn Sine ist die knusp-
rig ebraten, wunderbar saftige Taube aus
der Region mit Rosmarin, Inerienprali-
ne, Lauchrolen und konzentrietr Sauce.
Eine gewagte, aber verblüffend stimige
Kombination gehn karmeliserte Ana-
nas, Karmelis, Karmelsauce und
schwarze Trüffel in.

Der Service unter Leitung von Nuria Si-
monart ist o herzlich wie aufmerksam.
Die Weinkarte mit Schwerpunkt Frank-
reich liste mehr als 120 Positone, die
überaus gastfreundlich kalkuliert sind.
FAZIT: Herschaftliches Ambiente, xqui-
site Küche, beachtliche Weinauswahl –
dies bleibt ein Ort für großen Genus.
Alexis Eidenier

Behutsam, aber ausdruckstark bringt Martin Simonart die Küche
des „Château du Mylord“ in Belgien auf den neuesten Stand

Château du Mylord
A AB Rue Saint-Mortier 35, 7890 Elezles, Tel. 032-68 54 26 02, ww.mylord.be,

FOTS: LUCAS GURDJIAN (3)

Mi-So 12-4 Uhr und Mi-Sa 18-2 Uhr geöffnet, Menü € 95-180 Q HIKN
6/24 Feinschmecker 18

Neueröffnung
des Monats

BELGIEN/Ellezelles Château du Mylord
Nach langer Zeit in Frankreich ist der aus Brüssel stammende Koch Martin Simonart in die belgische Heimat zurückge-kehrt: Mit seiner Frau Nuria hat er das Herrenhaus in der wallo-nischen Gemeinde Ellezelles übernommen. In der Küche verwendet er mehr pflanzliche Zutaten und bevorzugt leichte-re Zubereitungsarten. Das Menü beginnt mit einer aufwen-digen Variation vom Knollensel-lerie, die sich als Offenbarung der Aromen und Texturen erweist. Der Steinbutt wird als Kräuter-Ballotine mit Herzmu-scheln serviert und von einer duftenden Bärlauchsauce be-

gleitet. Der Service unter Lei-tung von Nuria Simonart ist so herzlich wie aufmerksam. Die Weinkarte mit Schwerpunkt Frankreich listet mehr als 1200 Positionen, die überaus gast-freundlich kalkuliert sind. aaab Rue Saint-Mortier 35, 7890 Ellezelles, Tel. 0032-
68 54 26 02, www.mylord.be, Mi-So 12-14 Uhr, Mi-Sa 18-
22 Uhr geöffnet, Menü € 95-180 QHIKN

DEUTSCHLAND
Berlin
Loumi
Ein mit Bedacht gestalteter Raum im gelungenen Neubau

STOPOVER IN OSLO
SEITE 190

MUNCH MUSEUM:
Das markante

Gebäude präg die
Skylin Oslos un
behrbergt vr
alm W ke, die
Edvard Munch r
St t verma te
190 Feinschmecker 6/24

SOM ERO HOTEL: Hier kan man
stilvol übernachten, vl Osloer
geneßn im Hus aber auch i n
Nachmtagste od in Dner

KATLA: Chefkoch Atli Már Yngvason
aus Iland srvier asatisch-
lteinmeikansche Ger te mit
norwgisch Produktn

6

2

Natur und Kunst prägen das Lebensgefühl in Oslo
gleichermaßen – und beides ist vor alem im Sommer
ein Anziehungspunkt. Unsere Skandinavien-Autorin
verät die besten Tips für Ihren Städtetrip

Oslo

Stopover

TEXT ALVA GEHRMAN

Hotels
1 At | Kvadraturen
Das Haus miten im Zentrum biet
nebn dem Toprestaurant „Savge“ und
dem Bistro „Revier“ auch Zimer sowie
großzügie und stilvol eingerichte
Apartments amt Küche und Marmor-
bädern. Modern sind nicht nur das De-

sign und ie Arbeitn von Künstlerinen
wie Constance Tenvik, die m Herbst
eine Solaustelung im Munch-Museum
haben wird, sondern auch das Check-in.
Ales wird per Ap gergelt, die zugleich
als Zimerschlüsel dient.
a a Kongens Gate 5, 0153 Oslo,
Tel. 047-90 48 4 0 ww.atstays.

com, 65 Zi. und Ap., DZ ab 19 € Qlo
2 Som ero
Einst war das 1931 erbaute Haus im

Viertl Frogner der Hauptsiz des Osloer
Elektriztäsversorgers Lysverker. Seit
zwei Jahren befindet sich darin ein Art-

déco-Hotel, das nicht nur Übernachtungs-
gäste, sondern auch die Osloer anzieht.
So gibt es nebn 231 indivduel gestale-
ten Zimern und Suiten eine Roftop-

Pol sowie m Untergeschos das mit
Mosaiken verziert Schwim bad. Ein

Highlight ist zudem die Ekspedisjons-
halen, in der das ausgezichnet Früh-
stück serviert wird, man tagsüber Te
trinken und nach Feirabend ein Diner

bei Lvemusik genießn kan.
a a Somerogat 1, 025 Oslo, Tel.
047-214 04 90 w w.som erohuse.
com, 231 Zi. und Suiten, DZ ab € 29
qjo

3 Vila Inkognito
Im Somer 203 ist nebn dem Som-

mero Hotel in exklusiver Rückzugsort
entsanden. Jeds Zimer und jed Suite
ist opulent und bis ns letze Detail de-
signt – sein es die grüne Kacheln im
Bad oder die klektischen farbenfrohen
Tapetn sowie Polster- und Kisenbezüge.
Im Erdgeschos könen die Gäste in der
Küche das frisch zuberite Frühstück

genießn, sich in die Biblothek zurück-
ziehn oder doch die Umgebung erkun-
den – zu der zählt der Schlospark.
a a Inkognitogat 37, 0256 Oslo,
Tel. 047-21 40 49 80, ww.somero-
house.com/vila-inkognito, 1 Zi. und
Suiten, DZ ab 480 € q

STOPOVER

FOT: ROBERT HASMAN/IMAGEBROKER/IMAGO

6/24 Feinschmecker 19

Hotels
1Att | Kvadraturen
Das Haus mitten im Zentrum bietet neben dem Toprestau-rant „Savage“ und dem Bistro „Revier“ auch Zimmer sowie großzügige und stilvoll einge-richtete Apartments samt Kü-che und Marmorbädern. Mo-

dern sind nicht nur das Design und die Arbeiten von Künstle-rinnen wie Constance Tenvik, die im Herbst eine Soloausstel-lung im Munch-Museum haben wird, sondern auch das Check-in. Alles wird per App geregelt, die zugleich als Zimmerschlüs-sel dient.

aaa Kongens Gate 5, 0153 Oslo, Tel. 0047-90 48 84 40, www.attstays.com,
65 Zi. und App.,
DZ ab 199 € Qlo

2Sommerro
Einst war das 1931 erbaute Haus im Viertel Frogner der Hauptsitz des Osloer Elektrizi-tätsversorgers Lysverker. Seit zwei Jahren befindet sich darin ein Art-déco-Hotel, das nicht nur Übernachtungsgäste, son-
dern auch die Osloer anzieht. So gibt es neben 231 individuell gestalteten Zimmern und Sui-ten einen Rooftop-Pool sowie im Untergeschoss das mit Mo-saiken verzierte Schwimmbad. Ein Highlight ist zudem die Ekspedisjonshallen, in der das ausgezeichnete Frühstück ser-

naturnahem Schwerpunkt. Einfache, ästhetisch gestaltete Zimmer im Obergeschoss. AAB Zellboden 2,
83112 Frasdorf, kein Tel., www.stubn.co, Sa und So 12-15.30 Uhr, Do-So 17.30-21 Uhr, Hauptgerichte € 16-33 Q VK

Einkaufen&Erleben 7Crafteys
Kaum Zucker, null Emulgatoren, keine Geschmacksverstärker. Dafür jede Menge frische Frucht und Heumilch von einem nahen Hof. Im Sommer stehen Eisfans Schlange vor dem klei-nen Laden von „Feinkost Poidl“ in Amerang, wo das handwerk-lich produzierte Eis verkauft wird. Der Hit: Eis aus siziliani-schen Bronte-Pistazien!
• im Feinkost Poidl, Fraberts-

hamer Str. 1, 83123 Amerang, Tel. 08075-91 69 81,
www.crafteys.de,
Di-So 11.30-18 Uhr

8Dorfkind Keramik
Seit Spitzenköche wie Jan Hartwig oder Edip Sigl ihre Ge-richte auf Geschirr aus ihrer

kleinen Töpferei in Höslwang servieren, kommt Manuela Hol-lerbach mit der Produktion kaum nach. In ihrem Werkstatt-

laden am Kirchplatz verkauft sie Teller, Schalen, Tassen und Vasen auch an Privatkunden – jedes Stück ein Unikat.
• Kirchplatz 3c, 83129 Hösl-wang, Tel. 08055-447 98 86, www.dorfkindkeramik.de,
Fr 9-17 Uhr, Sa 9-13 Uhr und auf Anfrage Q

STARNBERGER SEE Restaurant
Gasthaus Zum Fischmeister Karl Schauer
Historisches Gasthaus am Dorfplatz, aufwendig renoviert und vom jungen Wirtepaar mit viel Engagement in der Jetzt-Zeit etabliert. Drei schöne Stu-ben drinnen, große Sommer-terrasse. Klassiker im neuen

Gewand sind geflämmte Seefo-relle mit Mandarinenmiso, schmackige Coq-au-Vin-Ravioli oder Tataki vom Kalbstafel-spitz. Inspirierte Weinkarte! aa Karl-Theodor-Straße 6, 82343 Pöcking, Tel. 08157-591 32 24, www.gasthaus-schauer.com, Mi 17-22 Uhr,

Do-So 12-23 Uhr,
Hauptgerichte € 21-43 QKNV

AMMERSEE
Restaurant
Lenas am See
In schönster Lage direkt am Wasser und mit Blick auf Klos-ter Andechs am gegenüber-liegenden Ufer bieten die junge Wirtin Lena Mielke und ihr

Team ein breit gefächertes Angebot von Pulled-Pork-Taco über Filet vom Ammersee-zander bis zum Thaicurry.
A Seestr. 10, 86919 Utting, Tel. 08806-957 09 57, www.lenas amsee.de,
Do-So 11.30-22.30 Uhr, Gerichte € 21-30 QKV

STAFFELSEE
Restaurant
Ähndl
Die Lage im grünen Murnauer Moos ist idyllisch, alte Bäume spenden im Sommer Schatten und zur frisch gezapften Maß werden in diesem Biergarten mit Anspruch heimische Pro-dukte verarbeitet – zu Krusten-braten vom Wammerl, Spätzle mit Bergkäse und Schmorzwie-beln und Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Vanilleeis.
A Ramsach 2, 82418 Murnau am Staffelsee, Tel. 08841-52 41, www.aehndl.de, Mi-So12-21 Uhr, Hauptgerichte € 14-30 Q K

Restaurants
3Arzak
Bestes Gourmetrestaurant in San Sebastián, die Köchin Ele-na Arzak wurde 2012 zur bes-ten Köchin der Welt gekürt. Kreative Haute Cuisine rund um Fisch, Meeresfrüchte und Ge-müse. Ein Kleinod in Familien-besitz mit eindrucksvollem Weinkeller.

AAAAA Alcalde J. Elosegi Hiribidea 273, 20015 San Sebastián, Tel. 0034-
943 27 84 65, www.Arzak.es, Sa-Di 13.15-15.15 Uhr, 20.45-22.30 Uhr, Menüs € 250-280 QN

4Lapiko Gastroteka
Gastro-Pintxos in hübschem kleinen Laden im In-Viertel, sehr fair kalkulierte Weinaus-

wahl glasweise. Kleine Gerich-te, am Abend sehr belebt mit Livemusik.
A San Francisco Kalea 46, 20002 San Sebastián,
Tel. 0034-943 27 98 75, www.instagram.com/lapiko-gastroteka, Di-Sa 10-23 Uhr, Hauptgerichte € 10-20 QF

5Muka
Grillrestaurant im modernen Kursaal von den Machern des Gourmetrestaurants Mugaritz. Kreative Gerichte mit viel Ge-müse, allesamt auf Holzkohle gegrillt. Schwerpunkt sind bas-kische Produkte und Weine. AAB Zurriola Hiribidea 1, 20002 San Sebastián,
Tel. 0034-943 00 31 62, www.Muka.eus,
Di, Mi, So 12-17 Uhr,
Do-Sa 12-23 Uhr,
Hauptgerichte € 40-62 QFN

6Muxumartin
Restaurant und Pintxos-Bar mitten in der Altstadt, zwei Menüs zur Auswahl. Koch Diego Postigo hat soeben den Preis für den besten Pintxo

der Region gewonnen.
AB Portu Kalea 17,
20003 San Sebastián,
Tel. 0034-943 06 31 78, www.Muxumartin.com, So-Fr 12.30-15.30 und 19-22.30 Uhr, Sa 12.30-16 und 19-23 Uhr, Hauptgerichte
€ 19-32, Menü € 52-70 QF

glamouröse Hotel verflochten hat. Interior Designer Pierre-Yves Rochon hat Zimmern und Suiten über dem Flagshipstore mit Farb- und Formgestaltung jeweils unterschiedliches Flair beschert, dabei mit französi-schem Handwerk gespielt. Holzornamente stammen von Les Ateliers de la Chapelle, Kristallkronleuchter von Mai-son Baguès, dekorative Wand-malerei von L’Atelier Mériguet Carrère. Fürstliche Salons auf jeder Etage bieten Gelegenheit zum Entspannen. Hinter einer Geheimtür befindet sich die Zi-garrenlounge, dekoriert mit ei-nem Mosaik, das Chopards Tierwelt widerspiegelt. Die In-haber betonen damit ihr Enga-gement, die Biodiversität auf unserem Planeten zu schützen.

Table d’hôte für die Hotelgäste. AAAA 1 Pl. Vendôme,
75001 Paris, Tel. 0033-
(0)1 55 04 55 00, www.1-place-vendome.com, 15 Zi. und Suiten, DZ ab € 1300 QLO

2Villa-des-Prés
Die verspielte Fassade der Haussmann-Architektur lässt nicht ahnen, dass das Innenle-ben des 34-Zimmer-Hotels eher geradlinig daherkommt (Foto o., Bad der Juniorsuite). Designer Bruno Borrione hat ein Showcase im Retrostil der 60er-Jahre kreiert, als die Kunst und Cafészene in Saint-Germain florierte. So bestimmt moderne Kunst in diesem Haus die Atmosphäre, kuratiert von Amélie du Chalard von Galerie Maison d’Art. Maßgefertigte Ausstattung mit viel Lederpols-tern und warmtönigem Holz bringen die Werke der beauf-tragten Künstler zur Geltung. Im Untergeschoss wurde eine Wellnessoase mit 13-Meter-

Pool untergebracht. Die Stoff-tapete im Gang wurde eben-falls exklusiv für das Haus ge-webt, während Buntglasfenster im Treppenaufgang noch origi-nal sind.
AAA 29 Rue de Buci, 75006 Paris, Tel. 0033-(0)189 40 05 00, www.villadespres.com,
34 Zi. und Suiten, DZ ab € 600, QFJO

3Hôtel Pilgrim
Einst Garage im Quartier Latin wurde dem neu erschaffenen Komplex von Architekturbüro Cyril Durand Behar ein Interi-eur im 70er-Jahre Ambiente verpasst – mit gewissem Spaß-faktor in Sachen Deko und Far-ben wie Honiggelb, Orangerot oder Flaschengrün. Diese Ele-mente, gepaart mit einem Holz-fußboden, verleihen den be-tongrau gehaltenen Räumlich-keiten Wärme. Von Lobby und Restaurant im Industrie-Stil öff-nen sich gläserne Schiebetüren zum Innenhof. Die 5. und 6. Eta-ge wurden aufgesetzt, darin befinden sich verbindbare Fa-milienzimmer und Suiten: Num-mer 507 beispielsweise mit bodentiefem Fenster sowie im oberen Geschoss ein zweites Bad mit Walk-in-Doppeldusche und Tür zur großen Terrasse. Kuschelig, weil in dunklem Braun gehalten, wirkt die kleine Pool-Szenerie im Unterge-schoss.

AA 11 Rue de Poissy, 75005 Paris, Tel. 0033-(0)180 27 33 11, www.hotelpilgrim.paris,
53 Zi. und Suiten, DZ ab € 200 QFjO

4Hôtel des Grands Voyageurs
Das Hotel im Viertel Saint Placi-de (Rive Gauche) wirkt gleich auf den ersten Blick einladend. Man tritt ein und steht an der

Bar. Ein langer Tresen mit Mar-mor, an der Wand Mahagoni-

Paneel und viel Messingdeko – das Ambiente hat etwas von ei-nem historischen Ocean-Liner. Fabrizio Casiraghi hat mit sei-nem Interior Design auf ein nautisches Thema gesetzt, ohne dabei rein auf Luxus ab-zuheben. In den eher minima-

listisch gestalteten Zimmern überrascht so manches Detail –

etwa gerahmte Bas-Relief-Skulpturen von François Gilles über den Betten oder ovale Spiegel im nostalgisch ange-hauchten Bad. Auffallend ist das exzellente Finish der Holz-möbel. Summa summarum: Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist für Pariser Verhältnisse richtig gut. AA 92 Rue de Vaugirard, 75006 Paris, Tel. 0033-(0)149 54 87 00, www.hoteldes-grandsvoyageurs.com, 138 Zi. und Suiten, DZ ab € 218 QFO

5Bloom House
Zehn Minuten zu Fuß vom Gare de l’Est entfernt im touristenar-men Viertel setzt die Gestal-tung der lichtdurchfluteten Ho-telhalle auf Social Life. Anstelle einer Lobby teilen sich Bar, Restaurant mit offener Küche sowie Work-Stations die Flä-che. Das verspielte Dekor ver-mittelt Maghreb-Exotik, der begrünte Innenhof mit Wasser-becken erinnert an Riads. Die Zimmer sind klein, doch die Ausstattung ist zeitgemäß ge-mütlich gestylt und in Details durchdacht. Die zum Patio ge-richteten verfügen über einen Balkon. Ausgesprochen reizvoll ist der Wellnessbereich im Keller mit 20-Meter-Pool nebst Sprudelbädern sowie durch Vorhänge abgeschirmte Tages-betten.
A 23 R. du Château Landon, 75010 Paris, Tel. 0033-
(0)1 83 64 53 53 www.bloom-house-hotel.com, 91 Zi.,
DZ ab € 153 Q f l jO L

2Ökologischer Land- und
Weinbau Kraemer
Eigentlich waren die Krämers Landwirte, doch Stephan Krämer hat mit seinem Talent für Wein den Betrieb erweitert. Der Name ist heute eine Institu-

tion, vor allem in der ökologi-schen Szene.
AAAB Dorfstr. 24, 97215 Simmershofen, Tel. 09848-968 45, www.kraemer-oeko-logisch.de, Mo-Sa 9-17.30 Uhr Q

3Sekthaus BurkhardtSchür Laura Burkhardt und Sebastian Schür repräsentieren mit ihrem Sekthaus die Qualitätsspitze, nicht nur in Franken – sondern

in ganz Deutschland.
AAAA Raiffeisenring 1, 63927 Bürgstadt, Tel. 09371-668 87 32, www.burkhardt-schuer.de, Besuch n. V.

4Weingut Rudolf May
Das Vater-Sohn-Gespann Ru-dolf und Benedikt May schafft jedes Jahr eine Silvaner-Quali-tät, die ihresgleichen sucht. AAAAB Im Eberstal 1, 97282 Retzstadt, Tel. 09364-57 60, www.weingut-may.de, Mo-Fr 13-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr Q

5Weingut Richard Östreicher
Franken kann mehr als Silva-

ner, das beweist Richard Ös-
treicher mit seinen Rotweinen

aus Bordelaiser und Burgunder Sorten.
AAAA Hauptstr. 15, 97334 Sommerach, Tel. 09381-16 98, www.weingut-richard-oestreicher.de, Besuch n. V.

6Weingut Franziska Schömig
Sie hat den Nebenerwerb ihres Vaters zu einer der angesag-testen Adressen für trinkfreudi-ge Weine gemacht: Franziska Schömig schafft Weine mit Charakter jenseits des Main-streams.

AA Weinbergstr. 33,
97222 Rimpar, Tel. 09365-16 44, www.weingut-franziska-schoemig.de, Besuch n. V.

Restaurants
7Gasthaus zum Schwan Immer mehr Dorfgaststätten, geben auf. In Castell aber hal-ten Jörn und Katharina Kabisch dagegen. Ihr Haus bietet Gäste-zimmer und am Wochenende eine sehr feine Menükarte.

A Birklinger Str. 2, 97355 Cas-tell, Tel. 09325-901 33, www.schwancastell.de,
Fr-Sa 18-22 Uhr, Menü ab € 56, Reservierung erforderlich QM

8Le Frankenberg
Außergewöhnlich elegantes Gourmetrestaurant mit französischem Charme und aufgeklärt postmoderner Küche.

AAA Schloss Frankenberg 1, 97215 Weigenheim,
Tel. 09339-971 45 71, www.schloss-frankenberg.de, Do-Sa 17.30-22.30 Uhr,
Sa 12-16 Uhr, Menüs € 103-168 qhm

9Michels Stern
Im „Stern“ kocht Wolfgang Mi-chel eine gute, frische Produkt-küche. Das besondere Highlight ist zweifelsohne die Weinkarte von Stefan Michel, der die Weinszene Frankens so gut kennt wie wenige andere.
Ab Bahnhofstr. 9, 97340 Marktbreit, Tel. 09332-13 16, www.michelsstern.de,
Fr-So 12-14.30 Uhr,
Fr-Di 18-22.30 Uhr,
Hauptgerichte € 21-32 q

0Restaurant Philipp
Im privat geführten Haus mit Hotel serviert Michael Philipp seit Jahren auf konstant hohem Niveau französisch basierte Gerichte im „Classique Menü“ oder im „Überraschungs-Me-
nü“.

AAA Hauptstr. 12, 97286 Som-merhausen, Tel. 09333-14 06, www.restaurant-philipp.de, Fr-So 18.30-23 Uhr, Sa-So 12-14 Uhr, Menü € 79-175 qmv

nah am Prinzenbad; warme Farben, klare Formen, sanftes Licht, in der offenen Küche wird konzentriert gearbeitet, an den Tischen eine bunte Mischung aus Fans und Foodies, die Stimmung: jung, international, genussvoll entspannt. Küchen-chef Karl-Louis Kömmler serviert ein Menü mit acht kre-

ativen Gängen, die Basis ist klassisch, Einflüsse kommen aus Japan und Europas Nor-den, darunter Brust von der zehn Tage im Reifeschrank ge-reiften Challans-Ente, die Kömmler mit intensivem Kam-pot-Pfeffer, Sauce Albufera und Morcheln reicht, die mit ge-zupftem Keulenfleisch gefüllt sind. Zu jedem Gang hält Mical Rosenblat Lieblingsweine aus Deutschland, Frankreich und Südafrika bereit, von “Klassi-sche bis funky”.
AAB OT Kreuzberg, Ritterstr. 2, 10969 Berlin, (kein Telefon), www.loumi-dining.com, Do-Sa ab 19.30 Uhr, Menü € 111 Q K

Südharz
Silberstreif
Neuausrichtung im stilvollen gestalteten Restaurant mit 18 Plätzen: Eric Jadischke hat sich von À-la-carte-Gerichten ver-abschiedet und kreiert statt-dessen ein saisonal wechseln-des Menü mit sechs bis acht

Gängen. Der Küchenchef gibt dabei alles, um die Ambitionen seiner regional definierten Aro-menküche erlebbar zu machen.

Die Bodetaler Forelle (Zucht im nahen Altenbrak) schwimmt mit Petersilienwurzeln im Räu-scherfischsud. butterzartes Filet vom Wagyu aus dem Ha-velland begleiten frische Apfel-kügelchen und rotes Zwiebel-confit.

aab im Naturresort Schindel-bruch, OT Stolberg, Schindel-bruch 1, 06536 Südharz,
Tel. 034654-80 80,
www.silberstreif-restaurant.de, Do-Sa abends geöffnet,
Menü € 135-169 q k

Dresden
Nicht Fisch Nicht Fleisch

Das Gastronomenpaar Anja Sperling und Robert Müller stellt mit seinem Küchenchef Robert Vetterlein das Gemüse in den Mittelpunkt: Serviert wird ein Degustationsmenü in vier bis sechs Gängen, jedes Gericht macht Spaß und über-zeugt, etwa knackige Tagliatel-le vom Knollensellerie mit wür-zig fermentiertem Staudensel-lerie, Sellerie-Birnen-Püree, rotem Zwiebelmus und geräu-cherter Williams-Christ-Birne. Gepaart wird mit naturnah pro-duzierten Weinen auch von sächsischen Winzern. Exzellent sind die alkoholfreien Getränke sowie auch die Gemüsecock-tails von Barchefin Katharina Robitzki.
aa OT Südvorstadt, Nürnber-ger Str. 32, 01187 Dresden, Tel. 0351-260 68 144, nfnf-dresden.de, Mi-Sa ab 18 Uhr geöffnet, Menü € 69-106 QFK

Frankfurt/Main
KMH
Die Kürzel KMH stehen für „Kleinmarkthalle“, den Bauch Frankfurts. Wo bisher Fahrrä-der verkauft wurden, hat mit dem „KMH“ ein Bistro eröffnet, dessen Küche vorrangig mit Produkten aus der benachbar-

ten Markthalle arbeitet. Im rus-tikalen Edel-Retro-Look trifft Szene auf Stadtgesellschaft und delektiert sich von Früh-stück bis Dinner an Schman-kerln wie Kalbsfrikadelle von der Metzgerei „Kalbskopp“ mit Zwiebelmarmelade und Kartof-felsalat, der Wurstsalat aus der legendären Fleischwurst von Ilse Schreiber bis hin zu Austern. Stars der Abendkarte sind die Hummersuppe mit Garnelen und Pulpo, das Rin-dertatar und die Jakobsmu-scheln.

A Hasengasse 5-7, 60311 Frankfurt, Tel. 069-24 74 13 60, www.kmh.world,
Mi-Sa 10-23 Uhr,
Hauptgerichte € 22,50-36 Q

Würzburg
Mars
Dominik Günther setzt in sei-nem Restaurant mit weiß ge-deckten Tischen auf eine Spei-sekarte mit viel Gemüse, ohne gezwungen vegetarische Küche anzubieten. Beispiel: ein Salat mit Blutorange, gepickelter ro-ter Zwiebel und Oliven. Sein Können im klassischen Hand-werk beweist Günther mit einer herrlich schmelzigen Entenle-ber-Portwein-Terrine auf betö-rend buttrig-röscher Brioche. Zum Entdecken lädt die Wein-karte, die zwar nicht sehr groß ist, aber hervorragende junge Winzer aufführt, vor allem aus Franken.
ab Leistenstr. 6, 97082 Würz-burg, Tel. 0931-666 76 156, www.bistromars.de,
Mo-Fr 18-22 Uhr,
Hauptgerichte € 20-35 q

Neu-Ulm
Stephans Stuben by Marco Langer
Refresh fürs Traditionshaus: Der neue Küchenchef Marco Langer bietet ein Menü in vier oder sechs Gängen (auch vege-tarisch), alle zwei Monate wechselt es. Es überrascht be-sonders bei den Kleinformaten: Vom Aperitif-Knäckebrot mit Pilzcreme und Pickles bis zu den Madeleines zum Kaffee bil-den die Miniaturen vorab und danach eine eindrucksvolle Klammer. Dazwischen gibt’s modernisierte Klassik, glänzen-de Jus, schaumige Saucen, zum Dessert eine vierteilige Variati-on aus Mango und weißer Schokolade. Die mit rund 50 Positionen schnell überblickba-

re, gleichwohl vielschichtige Weinkarte passt gut ins Ge-samtbild.
aab Bahnhofstr. 65, 89231 Neu-Ulm, Tel. 0173-708 20 23, www.stephansstuben.com, Mi-Sa 18-23 Uhr, Menü € 110-130 q

GROSSBRITANNIEN London
Raffles London at The OWO Im ehemaligen Old War Office Building eröffnete nach einer acht Jahre dauernden Renovie-rung das erste Raffles-Hotel Londons mit neun Restaurants, drei Bars, einem Spa, Ballsaal, Kino und Fitnesscenter sowie 85 Privatresidenzen. Zum Ca-sual-Fine-Dining-Frühstück, Mittag oder Abendbrot geht es in die von Mauro Colagreco ge-schaffene, mediterran inspirier-te Ganztagsbrasserie „Saison“ in der ehemaligen Bibliothek. Der Topkoch des „Mirazur“ in Menton zeichnet für zwei wei-tere Restaurants verantwort-

lich: das „Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO“ und „Mauros Table“, einer Chef’s-Table-Version seines Hauptrestaurants, in dem Kü-chenchef Leonel Aguirre Tobia saisonale und lokale Produkte, international veredelt serviert. aaaab Raffles London at The OWO, 57 Whitehall, London SW1A 2BX,
Tel. 0044-20 39 07 75 00, www.raffles.com/london,
120 Zi. und Suiten,
DZ ab € 1300 QFH JOP AB „Saison“, Hauptgerichte ab € 35 QIV
AAA „Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO”, Menüs € 130-195 QN

Steyr (Oberösterreich) Lukas Kapeller
Im Dachboden einer ehemali-gen Direktoren-Villa verwirk-licht Lukas Kapeller gemeinsam mit Co-Küchenchef Michael Schlöglhofer seinen Traum von Fine Dining. Zwischen drei Amuse-Bouches – der mit rau-

chigem Spitzpaprika und Chorizo gefüllte Taco von der Aubergine ist ein erstes High-light – und dem Dessert mit cremigem, von Salzkaramell und Quitte bekröntem Eis vom Weizenbier liegen Gerichte von raffinierter Eleganz. So wird der gegrillte wilde Brokkoli mit Schafsfrischkäse und geröste-ten Haselnüssen serviert, den Knollenziest und Vogelmiere abrunden. Sommelière Carina Kaiser bietet dazu eine ansehn-liche Zahl österreichischer und internationaler Flaschen.

aaa Damberggasse 27, 4400 Steyr, Tel. 0043–7252-256 30, www.lukaskapeller.at,
Mi-Sa 18.30-23 Uhr,
Menüs € 120-140 QHMN

viert wird, man tagsüber Tee trinken und nach Feierabend ein Dinner bei Livemusik genie-ßen kann.

aaa Sommerrogata 1, 0255 Oslo, Tel. 0047-21 40 49 00, www.sommerrohouse.com, 231 Zi. und Suiten, DZ ab € 299 q jo

3Villa Inkognito
Im Sommer 2023 ist nahe dem Sommerro Hotel ein exklusiver Rückzugsort entstanden. Jedes Zimme und jede Suite ist opu-lent und bis ins letzte Detail de-

signt – seien es die grünen Ka-cheln im Bad oder die eklekti-

schen farbenfrohen Tapeten sowie Polster- und Kissenbezü-ge. Im Erdgeschoss können die Gäste in der Küche das frisch zubereitete Frühstück genie-ßen, sich in die Bibliothek zu-rückziehen oder doch die Um-gebung erkunden – zu der zählt der Schlosspark.
aaaa Inkognitogata 37, 0256 Oslo, Tel. 0047-21 40 49 80, www.sommerrohouse.com/vil-la-inkognito, 11 Zi. und Suiten, DZ ab 480 € q

Restaurants
4Eero
Die vom Finnen Eero Saarinen entworfene frühere US-Bot-schaft ist eines der architek-tonischen Wahrzeichens Oslos. Das nun öffentlich zugängliche Haus „Ambassaden“ beher-bergt drei Restaurants. Mit-gründer ist TV-Koch Andreas Viestad, der die regionale Küche promotet. Im Dach-geschoss-Restaurant „Eero“ serviert Chefkoch Charles Tay-lor ausgefeilte Fischgerichte wie geräucherten Schellfisch, Samphire-Porridge mit Mies-

muscheln und als Dessert köst-lichen Kuchen mit fermentier-tem Honig.
aa Henrik Ibsens gate 48, 0255 Oslo, Tel. 0047-
48 84 05 97, www.eero.no, Mi, Do 17-0 Uhr, Fr, Sa 17-2 Uhr, Menü € 105 q

5Frognerseteren – Finstua Norwegischer wird es nicht. Das rustikale Café und Restau-rant im Drachenstil aus dem

Jahr 1891 liegt auf rund 500 Meter Höhe im Wald – bei Ein-

heimischen wie Touristen glei-chermaßen beliebt. Im Finstua kommen klassische Gerichte wie cremige Fischsuppe mit Miesmuscheln, Shrimps und Erbsen oder Rentiersteak mit Pilzsalat und Preiselbeeren-Aioli. Aussicht auf den Oslo-fjord inklusive.
a Holmenkollveien 200, 0791 Oslo, Tel. 0047-229 24 040, www.frognerseteren.no, Mo-Fr 12-22 Uhr, Sa 13-22 Uhr, So 13-21 Uhr,
Hauptgerichte € 24-28 q

6Katla
Der Name erinnert an Island, die Heimat von Chefkoch Atli Már Yngvason:
Katla ist einer der größten Vul-kane der Insel. Der Koch ser-viert ausgezeichnete Fusionkü-che – im Menü kombiniert er asiatische und lateinamerikani-

sche Einflüsse mit norwegi-schen Produkten, etwa mit Miso marinierte Entenbrust mit

mexikanischer Mole-Sauce, ge-bratenem Sellerie und Chilipas-te. Herzstücke im hell gestalte-ten Restaurant sind der offene Grill und der Steinofen.

aaa Universitetsgata 12, 0164 Oslo, Tel. 0047-22 69 50 00, www.katlaoslo.no, Di-Fr 17-
0 Uhr, Sa (Brunch 13-17 Uhr) 13-0 Uhr geöffnet, Menü € 95 q

7Maaemo
Der Besuch in dem Spitzenres-taurant ist ein absolutes High-light. In minimalistischem Ambi-ente nimmt der dänische Star-koch Esben Holmboe Bang seine Gäste mit auf eine vier-stündige kulinarische Reise: „Maaemo“ bedeutet „Mutter Erde“, und von ihr lässt sich Es-ben Holmboe Bang inspirieren. Das Menü mit 20 Gängen aus saisonalen und lokalen Produk-

ten wie frischen Langoustinen oder einer Austern-Emulsion, wird harmonisch abgestimmt mit internationalen Weinen oder lokalen Säften.

aaaab Dronning Eufemias Gate 23, 0194 Oslo, Tel. 0047- 22 17 99 69, https://maaemo. no, Di-Sa 18-0 Uhr, Menü € 420 Q

Erleben
8Deichman Bibliothek
Das moderne, lichtdurchflutete Haus am Fjord mit Blick auf die Oper, deren Dach man wie ei-nen Gletscher erklimmen kann, wurde 2020 eingeweiht und ist für viele Osloer inzwischen zu ihrem zweiten Wohnzimmer

geworden. Die Bibliothek soll ein Ort des freien Austausches sein – so ist sie auch kein stiller Ort, sondern es wird an den Tischen und gemütlichen Sitz-ecken rege diskutiert.
• Anne-Cath. Vestlys Plass 1, 0150 Oslo, Tel. 0047-23 43 29 00, deichman.no, Mo-Fr 8-22 Uhr, Sa und So 10-18 Uhr

9Ekebergpark
Das sich umarmende Pärchen

von Louise Bourgeois schwingt in den Bäumen und der Junge von Elmgreen & Dragset steht auf einem eisernen Sprung-turm. Wer durch den Park spa-ziert, entdeckt rund 40 Skulp-turen internationaler Künstler.
• Kongsveien 23, 0193 Oslo, https://ekebergparken.com, tgl. geöffnet

0Nasjonalmuseet
In den vergangenen Jahren sind die wichtigsten Kulturinsti-tutionen an den Fjord gezogen. Das Nationalmuseum für Kunst, Architektur und Design, behei-matet seit 2022 gleich mehrere staatliche Museen. Neben Klas-sikern wie Edvard Munchs „Der Schrei“ kann man in dem größ-

ten Museum Skandinaviens auch aktuelle Künstlerinnen entdecken.
• Brynjulf Bulls plass 3, 0250 Oslo, Tel. 0047-21 98 20 00, www.nasjonalmuseet.no,
Di und Mi 10-20 Uhr,
Do-So 10-17 Uhr

!T-Michael & Norwegian Rain
T-Michael und Alexander Helle gestalten für ihr Label Norwegi-an Rain schicke Regenmäntel. Zudem präsentiert der aus Ghana stammende Maßschnei-der T-Michael Anzüge, Taschen und Schuhe seiner eigenen Marke.

• Oslobugta Flagship Store, Operagata 75C, 0194 Oslo, www.norwegianrain.no, Mo-Mi, Fr 10-18 Uhr,
Do 10-19 Uhr, Sa 10-17 Uhr Ql