DER FEINSCHMECKER
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
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

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

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

---

CHEF'S TABLE

SEITE 8

Kühne Kontraste

Tallinn, Estland

„180° by Matthias Diether“
Der Berliner Matthias Diether hat einen Anteil daran, dass die Spitzenküche in den baltischen Staaten immer mehr an Bedeutung gewinnt. In seinem stylishen Restaurant mit Meerblick und offener Küche serviert er raffinierte Tastingmenüs (vier oder sechs Gänge) mit intensiven Aromen. Dazu sind zwei Weinpairings oder eine alkoholfreie Getränkebegleitung sowie eine Käseauswahl von Maître Bernard Antony im

BAYERISCHE SEEN

SEITE 24

Unter weiß-blauem
HIMMEL

TEGERNSEE
Hotels

❶ Blyb.
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. Restaurant, Tagesbar und Bar. Viele kulturelle Veranstaltungen, Saunahaus, Yogadeck.
⬢⬢◐ Tegernseer Str. 41,
83703 Gmund am Tegernsee,
Tel. 08022-915 91 50,

Angebot. Gäste nehmen an Einzeltischen Platz oder am u-förmigen Chef's Table Platz, wo sie den Köchen bei der Arbeit zuschauen können. ⬢⬢⬢⬢ Staapli 4, Port Noblessener, 10415 Tallinn, Estland, Tel. 00372-661 01 80, www.180degrees.ee, Menüs € 169-189 Mi-Sa 18-23 Uhr EC 💳 M✷ ☂ 🍃 🍷

www.blyb.co, 29 Zi., DZ ab € 160 💳 🍸 🍴 🚗 📶 🛎

❷ Seehotel 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 kulinarische Angebot (vier Restaurants). Zimmer, Suiten und öffentliche Räume bieten viel Licht und Raum, 3000 Quadratmeter Spa mit großem Pool. ⬢⬢⬢⬢⬡ Überfahrtstr. 10, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-66 90, www.althofcollection.com, 123 Zi. und 53 Suiten, DZ ab € 236 💳 🍸 🍴 🚗 📶 🛎

Restaurants

❸ Blyb. Restaurant

Das kulinarische Konzept stammt von den Machern des Münchner „Mural", mit Schwerpunkt auf saisonalen und lokalen Produkten. Gewitzte Gemüsegerichte wie „Sticky Rosenkohl" mit Bergkäsesauce und Spicy Honey; die Lachsforelle stammt von der Fischerei Schliersee und kommt mit Bärlauchkapern und Salzzitrone. ⬢⬢ im Blyb. Hotel, Tegernseer Str. 41, 83703 Gmund am Tegernsee, Tel. 08022- 915 91 51, www.blyb.co, Mo-Di 12-14 Uhr, Mi-So 12-14 und 18-22 (21) Uhr,

wiese. Sarmeela Rupietta ist eine geborene Gastgeberin; Arne Schmitz zeigt in der Küche Talent mit Tatar vom Simmentaler Rind mit gepickelter Brombeere oder Roulade von der Wachtel mit glasierter Steckrübe, Fenchelsalat, Zitronenthymian und Geflügeljus. ⬢⬢⬡ Weißachdamm 50, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-18 82 20, www.althoff-collection.com, Do-So 18-22 Uhr, Hauptgerichte € 34-50 💳 ☂

❻ Haubentaucher

Die Tegernseer lieben „den Lois" alias Alois Neuschmid,

Hauptgerichte € 24-60
💳🍸🚗M☀⛱🍷🍃

❹ Clubhaus Bachmair Weissach

Levante-Küche mit Alpenblick: Im stilvollen See-Pavillon überrascht die Küche mit intensiv aromatischen Kreationen wie gebackene Aubergine mit Harissa, Salzmandeln und Tahini oder Maishendlbrust vom Josper Grill mit wildem Brokkoli und Haselnuss. Inspirierte Drinks, abends wird die Musik aufgedreht.
⬢⬢ Hauptstr. 45, 83684 Tegernsee, Tel. 08022-27 85 70, www.clubhaus-tegernsee.com, Do-Mo 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 22-60 💳🍸M☀⛱🍷🍃

❺ Fährhütte 14

Idyllisch in einer kleinen Bucht direkt am See gelegen, mit Terrasse, Bootsanleger und Liege-

weil es bei ihm so schön unkompliziert zugeht: Mittags gibt es eine kleine Karte, nachmittags hausgebackene Kuchen und abends ein kreativ-genussvolles Überraschungsmenü. Im Sommer sitzt man auf dem Holzdeck über dem Wasser.
⬢⬢◐ Seestr. 30, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-661 57 04, www.haubentaucher-tegernsee.com, Mi-Sa 12-23 Uhr, Menü € 115-150 💳M☀⛱🍃

❼ Herzogliches Gasthaus Altes Bad

Das traditionsreiche Wirtshaus mit stimmungsvollem Biergarten direkt neben der kleinen Kapelle wurde aufwendig und originalgetreu saniert, es ist eine beliebte Einkehr nicht nur für Wanderer. Traditionell bayerische Karte von Schweinsbraten und Backhendl bis Spinat-Knödel und Kaiserschmarren. Highlight sind die Fische aus der nahen Zucht.
⬢ Wildbad Kreuth 2, 83708 Kreuth, Tel. 08029-304, www.altesbad.com, Mi-So 12-21 Uhr, Hauptgerichte € 14-30 💳⛱🍷🍃

❽ Mesner Gütl

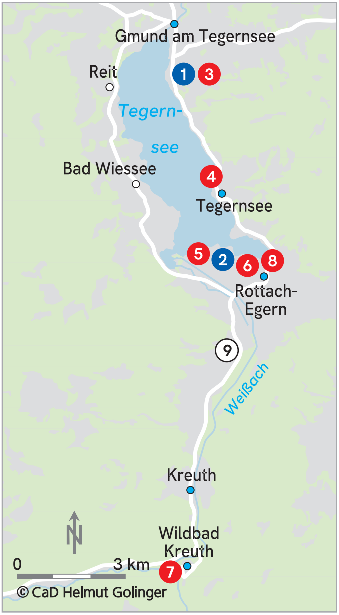
Die junge Münchnerin Julia Große ist neue Wirtin im tradi-

⬢◐ Seestr. 53, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-665 58 82, www.mesnerguetl.de, Mi-Mo 11.30-22 Uhr, Hauptgerichte € 12-30 💳⛱🍃

Einkaufen & Erleben

❾ Naturkäserei Tegernsee

Die große Käsetheke liegt hier voller kulinarischer Souvenirs, alle auf Basis lokaler Heumilch tionsreichen Gasthaus an der Seestraße in Rottach-Egern, in der Küche steht mit Rudi Färber eine oberbayerische Wirtelegende. In den urigen Stuben serviert er Spanferkelbraten und gefüllte Kalbsbrust, ausgezeichnete Weißwürste und geschmorte Ochsenbackerl mit Semmelknödel.



© CaD Helmut Golinger

– 6500 Liter werden täglich verarbeitet. Der Renner ist der „Tegernseer Bergkas“, auch Joghurt, Quark und Milch sind gefragt. Im hauseigenen Biergarten kommen Kasspatzen, überbackenes Camembertbrot und Bergkasknödel auf den Tisch.

• Reißenbichlweg 1D, 83708 Kreuth, Tel. 08022-188 35 20, www.naturkaeserei.de, Laden tgl. 10-17 Uhr, Gaststub’n Mi-So 9-17 Uhr, Käserei-Führung auf Anfrage 💳 BIO ☂ 🍃

CHIEMSEE
Hotels

❶ Das Achental

Ein stimmungsvolles Hideaway im Voralpenland, großzügig, lichtdurchflutet und mit viel heimischem Zirbenholz ausgestattet. Kulinarik spielt eine große Rolle – mit Spitzenkoch Edip Sigl im „Es:senz“, der sympathischen „Vinothek“ mit italienischer Küche und dem eher regionalen „Weißen Hirsch“. Golfplatz vor der Haustür.

⬢⬢⬢⬢ Mietenkamer Str. 65, 83224 Grassau im Chiemgau, Tel. 08641-40 10, www.das-achental.com, 179 Zi., DZ ab € 330 💳 🍸 🚗 ♨ 📶

Restaurants

❷ Die Bootschaft Prien

Der Hamburger Gastronom Oliver Trific verliebte sich in den Chiemsee und bietet neu kreativ-handwerkliche Küche auf Basis guter regionaler Zutaten im schicken Yachtclub direkt am Wasser. Große Sommerterrasse mit Blick auf Herrenchiemsee. Sein Signature ist das Chiemsee Vitello mit Creme vom Räuchersaibling. Nach Redaktionsschluss eröffnet.

⬡⬡⬡⬡⬡ Seglerweg 8, 83209 Prien am Chiemsee, Tel. 08051-661 06 58, www.diebootschaft-prien.com, Do-Mo 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 21-27 💳🚗M✹⛱

❸ June

Rico Birndt und sein junges Team hauchen dem ehemaligen Bootshaus mit dem rundum verglasten Gastraum neues Leben ein. Sashimi vom Saibling mit Shoyu, Ingwer und Kumquat oder Gnocchi mit Sauce von fermentiertem Spargel und Salbei – das ist Regionalküche auf der Höhe der Zeit. Große Terrasse mit Blick ins Grüne und den See.

⬢⬢◐ Seestraße 10, 83236 Übersee, Tel. 0151-70 83 34 90, www.june.restaurant, Mi-Sa 18-0 Uhr, Hauptgerichte € 21-49, Menü € 45-66 💳⛱🍷🌿

Christian Amtmann seine Ambition auf und serviert geschmorte Rote Bete mit Topinambur und Senfkörnern oder auf der Haut gebratenen Zander mit Krustentierschaum. Kleine Wein- und Cocktailauswahl.

⬢◐ 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 💳⛱🌿

❺ Raitner Wirt

Engagierte Wirtshausküche zwischen bayerischen Klassikern (mustergültiger Schweinsbraten in Dunkelbiersauce) und gewitzten Kreationen wie Rehleberkas mit Kartoffelsalat. Auch selten gewordene Genüsse wie feinsäuerliches Kalbslüngerl hat Martin Rehmann im Repertoire. Hübsche Gästezimmer im zeitgemäß-alpinen Look.

⬢◐ OT Raiten, Achentalstr. 8, 83259 Schleching, Tel. 08641-591 11 70, www.raitnerwirt.de, Mi-So 17.30-22 Uhr, So u. feiertags auch 11.30-14 Uhr, Hauptgerichte € 16-24 💳🚗🛏

❻ Stubn in der Frasdorfer Hütte

Mitten in der Chiemgauer Natur empfängt die einstige Wanderhütte mit überraschend ambiti-

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

onierter, konsequent produktfokussierter Küche, von der Wachtel mit Endivie und Meerrettich bis zum Zander mit Kartoffel und eingelegten Gurken. Ambitionierte Weinkarte mit

---

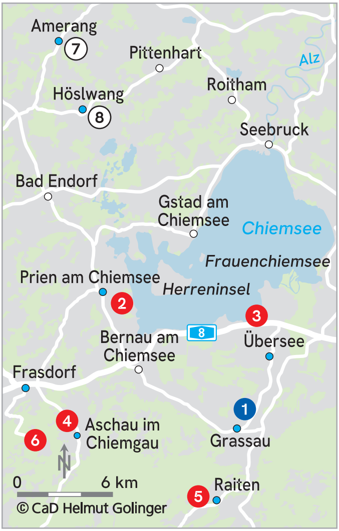
naturnahem Schwerpunkt. Einfache, ästhetisch gestaltete Zimmer im Obergeschoss.
⬢⬢◐ Zellboden 2,
83112 Frasdorf, kein Tel.,
www.stubn.co, Sa und So 12-15.30 Uhr, Do-So 17.30-21 Uhr, Hauptgerichte € 16-33 🛍 🍃 ⛱

Einkaufen&Erleben

❼ Crafteys
Kaum Zucker, null Emulgatoren, keine Geschmacksverstärker. Dafür jede Menge frische Frucht und Heumilch von einem nahen Hof. Im Sommer stehen Eisfans Schlange vor dem kleinen Laden von „Feinkost Poidl“ in Amerang, wo das handwerklich produzierte Eis verkauft wird. Der Hit: Eis aus sizilianischen Bronte-Pistazien!
• im Feinkost Poidl, Frabertshamer Str. 1, 83123 Amerang,
Tel. 08075-91 69 81,
www.crafteys.de,
Di-So 11.30-18 Uhr

❽ Dorfkind Keramik
Seit Spitzenköche wie Jan Hartwig oder Edip Sigl ihre Gerichte auf Geschirr aus ihrer kleinen Töpferei in Höslwang servieren, kommt Manuela Hollerbach mit der Produktion kaum nach. In ihrem Werkstattladen am Kirchplatz verkauft sie Teller, Schalen, Tassen und Vasen auch an Privatkunden – jedes Stück ein Unikat.
• Kirchplatz 3c, 83129 Höslwang, Tel. 08055-447 98 86,
www.dorfkindkeramik.de,
Fr 9-17 Uhr, Sa 9-13 Uhr und auf Anfrage 🛍

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 Stuben drinnen, große Sommerterrasse. Klassiker im neuen Gewand sind geflämmte Seeforelle mit Mandarinenmiso, schmackige Coq-au-Vin-Ravioli oder Tataki vom Kalbstafelspitz. Inspirierte Weinkarte! ⬢⬢ 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 ▥⛱🍷🌿

AMMERSEE

Restaurant

Lenas am See

In schönster Lage direkt am Wasser und mit Blick auf Kloster Andechs am gegenüberliegenden Ufer bieten die junge Wirtin Lena Mielke und ihr Team ein breit gefächertes Angebot von Pulled-Pork-Taco über Filet vom Ammerseezander bis zum Thaicurry. ⬢ Seestr. 10, 86919 Utting, Tel. 08806-957 09 57, www.lenas amsee.de,

SAN SEBASTIÁN

SEITE 42

Bucht der feurigen Aromen

Hotels

❶ Nobu 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-

Do-So 11.30-22.30 Uhr, Gerichte € 21-30 💳☂🍃

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 Produkte verarbeitet – zu Krustenbraten vom Wammerl, Spätzle mit Bergkäse und Schmorzwiebeln und Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Vanilleeis.
⬢ Ramsach 2, 82418 Murnau am Staffelsee, Tel. 08841-52 41, www.aehndl.de, Mi-So12-21 Uhr, Hauptgerichte € 14-30 💳☂

terrasse.
⬢⬢⬢ Mirakontxa Pasealekua, 32, 20007 San Sebastián, Tel. 0034-843 99 88 88 https://sansebastian.nobuhotels.com, 17 Zi. und Suiten, DZ ab € 500 💳🍸🚗📶🍽

❷ Villa Soro

Wunderschönes Boutiquehotel einer mallorquinischen Hoteliersfamilie. In alter Bäderstil-Villa über der Stadt, liebevoll eingerichtete Zimmer, Bar und Gartenterrasse, große Bibliothek mit Kamin. Ein Ort zum Wohlfühlen.
⬢⬢◐ Ategorrieta Hiribidea, 61, 20013 San Sebastián, www.hotelvillasoro.com/de, Tel. 0034 943 297 970, 25 Zi., DZ ab € 100 💳🍸🚗📶

Restaurants

❸ Arzak

Bestes Gourmetrestaurant in San Sebastián, die Köchin Elena Arzak wurde 2012 zur besten Köchin der Welt gekürt. Kreative Haute Cuisine rund um Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse. Ein Kleinod in Familienbesitz mit eindrucksvollem Weinkeller.
⬢⬢⬢⬢⬢ Alcalde J. Elosegi Hiribidea 273, 20015 San

❺ Muka

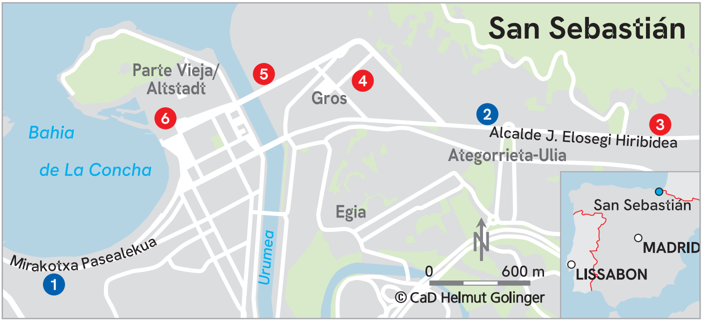
Grillrestaurant im modernen Kursaal von den Machern des Gourmetrestaurants Mugaritz. Kreative Gerichte mit viel Gemüse, allesamt auf Holzkohle gegrillt. Schwerpunkt sind baskische Produkte und Weine.
⬢⬢◐ Zurriola Hiribidea 1, 20002 San Sebastián, Tel. 0034-943 00 31 62, www.Muka.eus, Di, Mi, So 12-17 Uhr,

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

❹ Lapiko Gastroteka
Gastro-Pintxos in hübschem kleinen Laden im In-Viertel, sehr fair kalkulierte Weinauswahl glasweise. Kleine Gerichte, am Abend sehr belebt mit Livemusik.
⬢ 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

Do-Sa 12-23 Uhr,
Hauptgerichte € 40-62

❻ Muxumartin
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.
⬢◐ 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



© CaD Helmut Golinger

GASTHAUS
SEITE 50

glamouröse Hotel verflochten hat. Interior Designer Pierre-

Gute Gasthäuser

Nordisch by nature

Das „Butz" nahe der Lübecker Bucht ist ein beliebter Treffpunkt von Einheimischen und Urlaubern – vor allem dank der zeitgemäßen Regionalküche

„Wir haben uns früh für die Orientierung am Tierwohl entschieden – lange bevor es ein Megatrend wurde."

Scharbeutz

Butz

Das Restaurant mit kleinem Hotel hat viele Trümpfe: Täglich morgens, mittags und abends geöffnet, moderne norddeutsche Regionalküche, eine gemütliche 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 ältesten im kleinen Ort. Auf der Karte stehen Rindfleischessenz mit Kräuterflädle, Hamburger Pannfisch. Modern angehaucht sind Bunte-Bete-Carpaccio mit Preiselbeervinaigrette.
⬢◐ OT Schürsdorf, Hackendohrredder 3, 23684 Scharbeutz, 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 durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 23-34

TOP FIVE
SEITE 52

Yves Rochon hat Zimmern und Suiten über dem Flagshipstore mit Farb- und Formgestaltung jeweils unterschiedliches Flair beschert, dabei mit französischem Handwerk gespielt. Holzornamente stammen von Les Ateliers de la Chapelle, Kristallkronleuchter von Maison Baguès, dekorative Wandmalerei von L'Atelier Mériguet Carrère. Fürstliche Salons auf jeder Etage bieten Gelegenheit zum Entspannen. Hinter einer Geheimtür befindet sich die Zigarrenlounge, dekoriert mit einem Mosaik, das Chopards Tierwelt widerspiegelt. Die Inhaber betonen damit ihr Engagement, die Biodiversität auf unserem Planeten zu schützen. Table d'hôte für die Hotelgäste.
⬢⬢⬢⬢ 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

❷ Villa-des-Prés

Die verspielte Fassade der Haussmann-Architektur lässt nicht ahnen, dass das Innenleben 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

Paris

❶ Place Vendôme

Prestigeträchtig der Platz, prunkvoll das Palais, in dem die Chopard-Familie Scheufele das

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 Lederpolstern und warmtönigem Holz bringen die Werke der beauftragten Künstler zur Geltung. Im Untergeschoss wurde eine Wellnessoase mit 13-Meter-

Pool untergebracht. Die Stofftapete im Gang wurde ebenfalls exklusiv für das Haus gewebt, während Buntglasfenster im Treppenaufgang noch original sind.

⬢⬢⬢ 29 Rue de Buci, 75006 Paris, Tel. 0033-(0)189 40 05 00, www.villadespres.com, 34 Zi. und Suiten, DZ ab € 600, 🚪🍸🏊📶

❸ Hôtel Pilgrim

Einst Garage im Quartier Latin wurde dem neu erschaffenen Komplex von Architekturbüro Cyril Durand Behar ein Interieur im 70er-Jahre Ambiente verpasst – mit gewissem Spaßfaktor in Sachen Deko und Farben wie Honiggelb, Orangerot oder Flaschengrün. Diese Elemente, gepaart mit einem Holzfußboden, verleihen den betongrau gehaltenen Räumlich-

Paneel und viel Messingdeko – das Ambiente hat etwas von einem historischen Ocean-Liner. Fabrizio Casiraghi hat mit seinem Interior Design auf ein nautisches Thema gesetzt, ohne dabei rein auf Luxus abzuheben. In den eher minimalistisch gestalteten Zimmern überrascht so manches Detail – etwa gerahmte Bas-Relief-Skulpturen von François Gilles über den Betten oder ovale Spiegel im nostalgisch angehauchten Bad. Auffallend ist das exzellente Finish der Holzmöbel. Summa summarum: Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist für Pariser Verhältnisse richtig gut.

⬢⬢ 92 Rue de Vaugirard, 75006 Paris, Tel. 0033-(0)149 54 87 00, www.hoteldes-grandsvoyageurs.com, 138 Zi. und Suiten, DZ ab € 218 🚪🍸📶

keiten Wärme. Von Lobby und Restaurant im Industrie-Stil öffnen sich gläserne Schiebetüren zum Innenhof. Die 5. und 6. Etage wurden aufgesetzt, darin befinden sich verbindbare Familienzimmer und Suiten: Nummer 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 Untergeschoss.

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

❹ Hôtel des Grands Voyageurs

Das Hotel im Viertel Saint Placide (Rive Gauche) wirkt gleich auf den ersten Blick einladend. Man tritt ein und steht an der Bar. Ein langer Tresen mit Marmor, an der Wand Mahagoni-

❺ Bloom House

Zehn Minuten zu Fuß vom Gare de l'Est entfernt im touristenarmen Viertel setzt die Gestaltung der lichtdurchfluteten Hotelhalle auf Social Life. Anstelle einer Lobby teilen sich Bar, Restaurant mit offener Küche sowie Work-Stations die Fläche. Das verspielte Dekor vermittelt Maghreb-Exotik, der begrünte Innenhof mit Wasserbecken erinnert an Riads. Die Zimmer sind klein, doch die Ausstattung ist zeitgemäß gemütlich gestylt und in Details durchdacht. Die zum Patio gerichteten verfügen über einen Balkon. Ausgesprochen reizvoll ist der Wellnessbereich im Keller mit 20-Meter-Pool nebst Sprudelbädern sowie durch Vorhänge abgeschirmte Tagesbetten.

⬢ 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 🚪🍸🍴≋📶 🍴

KOCH DES MONATS

SEITE 90

UNSER KOCH DES MONATS

Kölsche Klasse

❷ Ökologischer 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 Institution, vor allem in der ökologi-

Köln

La Societé

Leon Hofmockel begeistert im „La Société“ mit einer weltoffenen Küche, die Spaß macht. Das Menü wechselt alle zwei Monate, acht Gänge werden serviert. Schon die Amuse-Bouches zeigen, worauf es Hofmockel ankommt: unverkopfte Kochkunst. Cremiges Rauchaaltatar kommt mit Röstzwiebel-Relish, Kohlrabi, Apfelsorbet und Kräuteröl auf den Teller. Die Challans-Ente wird mit Ingwer-Hollandaise, einer kräftigen Jus und Mini-Spitzkohlrouladen serviert. Dazu ein kleines Glas Entenbrühe – Spitzenküche für die Seele.
⬢⬢⬢⬢ OT Neustadt-Süd, Kyffhäuserstr. 53, 50674 Köln, Tel. 0221-23 24 64, www.restaurant-lasociete.de, Do-Mo abends geöffnet, Menü € 169-209 💳☂🌿🍷

WEINREISE FRANKEN

SEITE 132

Frank
und frei

Weingüter

❶ 3 Zeilen Wein

schen Szene.
⬢⬢⬢◐ Dorfstr. 24, 97215 Simmershofen, Tel. 09848-968 45, www.kraemer-oekologisch.de, Mo-Sa 9-17.30 Uhr 💳

❸ Sekthaus BurkhardtSchür

Laura Burkhardt und Sebastian Schür repräsentieren mit ihrem Sekthaus die Qualitätsspitze, nicht nur in Franken – sondern in ganz Deutschland.
⬢⬢⬢⬢ Raiffeisenring 1, 63927 Bürgstadt, Tel. 09371-668 87 32, www.burkhardt-schuer.de, Besuch n. V.

❹ Weingut Rudolf May

Das Vater-Sohn-Gespann Rudolf und Benedikt May schafft jedes Jahr eine Silvaner-Qualität, die ihresgleichen sucht.
⬢⬢⬢⬢◐ Im Eberstal 1, 97282 Retzstadt, Tel. 09364-57 60, www.weingut-may.de, Mo-Fr 13-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr 💳

❺ Weingut Richard Östreicher

Franken kann mehr als Silvaner, das beweist Richard Östreicher mit seinen Rotweinen aus Bordelaiser und Burgunder Sorten.
⬢⬢⬢⬢ Hauptstr. 15, 97334 Sommerach, Tel. 09381-16 98, www.weingut-richard-oestreicher.de, Besuch n. V.

❻ Weingut Franziska Schömig

Sie hat den Nebenerwerb ihres

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.

⬢⬢⬢ Heinrich-Wiegand-Str.2,
7348 Rödelsee, Tel. 09323-87 64 54, www.3-zeilen.de,
Besuch n.V.

Vaters zu einer der angesagtesten Adressen für trinkfreudige Weine gemacht: Franziska Schömig schafft Weine mit Charakter jenseits des Mainstreams.

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

Restaurants

❼ Gasthaus zum Schwan

Immer mehr Dorfgaststätten, geben auf. In Castell aber halten Jörn und Katharina Kabisch dagegen. Ihr Haus bietet Gästezimmer und am Wochenende eine sehr feine Menükarte.

⬢ Birklinger Str. 2, 97355 Castell, Tel. 09325-901 33,
www.schwancastell.de,
Fr-Sa 18-22 Uhr, Menü ab € 56,
Reservierung erforderlich 💳🛏

❽ Le Frankenberg

Außergewöhnlich elegantes Gourmetrestaurant mit französischem Charme und aufgeklärt postmoderner Küche.

⬢⬢⬢ Schloss Frankenberg 1,
97215 Weigenheim,
Tel. 09339-971 45 71,
www.schloss-frankenberg.de,
Do-Sa 17.30-22.30 Uhr,

❾ Michels Stern

Im „Stern“ kocht Wolfgang Michel eine gute, frische Produktküche. Das besondere Highlight ist zweifelsohne die Weinkarte von Stefan Michel, der die Weinszene Frankens so gut kennt wie wenige andere.

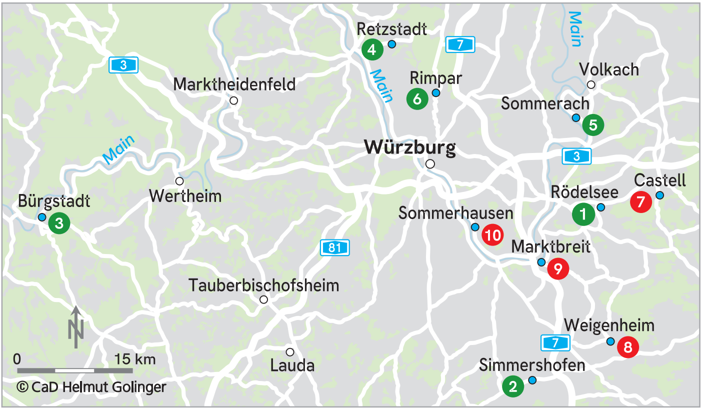
⬢◐ Bahnhofstr. 9, 97340
Marktbreit, Tel. 09332-13 16,
www.michelsstern.de,
Fr-So 12-14.30 Uhr,
Fr-Di 18-22.30 Uhr,
Hauptgerichte € 21-32 💳

❿ Restaurant 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-Menü“.

⬢⬢⬢ Hauptstr. 12, 97286 Sommerhausen, Tel. 09333-14 06, Sa 12-16 Uhr, Menüs € 103-168

www.restaurant-philipp.de, Fr-So 18.30-23 Uhr, Sa-So 12-14 Uhr, Menü € 79-175



UNTERWEGS

SEITE 180

Neueröffnung des Monats

Evolution im Herrenhaus

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

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 zurückgekehrt: Mit seiner Frau Nuria hat 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. Küchenchef Karl-Louis Kömmler serviert ein Menü mit acht kreativen Gängen, die Basis ist klassisch, Einflüsse kommen aus Japan und Europas Norden, darunter Brust von der zehn Tage im Reifeschrank gereiften Challans-Ente, die Kömmler mit intensivem Kampot-Pfeffer, Sauce Albufera und Morcheln reicht, die mit geer das Herrenhaus in der wallonischen Gemeinde Ellezelles übernommen. In der Küche verwendet er mehr pflanzliche Zutaten und bevorzugt leichtere Zubereitungsarten. Das Menü beginnt mit einer aufwendigen Variation vom Knollensellerie, die sich als Offenbarung der Aromen und Texturen erweist. Der Steinbutt wird als Kräuter-Ballotine mit Herzmuscheln serviert und von einer duftenden Bärlauchsauce begleitet. Der Service unter Leitung von Nuria Simonart ist so herzlich wie aufmerksam. Die Weinkarte mit Schwerpunkt Frankreich listet mehr als 1200 Positionen, die überaus gastfreundlich kalkuliert sind.

⬢⬢⬢⬢◐ 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
💳🚗☀M⛱🍷

DEUTSCHLAND

Berlin

Loumi

Ein mit Bedacht gestalteter Raum im gelungenen Neubau zupftem Keulenfleisch gefüllt sind. Zu jedem Gang hält Mical Rosenblat Lieblingsweine aus Deutschland, Frankreich und Südafrika bereit, von “Klassische bis funky”.

⬢⬢◐ OT Kreuzberg, Ritterstr.
2, 10969 Berlin, (kein Telefon),
www.loumi-dining.com,
Do-Sa ab 19.30 Uhr, Menü € 111
💳⛱

Südharz

Silberstreif

Neuausrichtung im stilvollen gestalteten Restaurant mit 18 Plätzen: Eric Jadischke hat sich von À-la-carte-Gerichten verabschiedet und kreiert stattdessen ein saisonal wechselndes Menü mit sechs bis acht Gängen. Der Küchenchef gibt dabei alles, um die Ambitionen seiner regional definierten Aromenküche erlebbar zu machen. Die Bodetaler Forelle (Zucht im nahen Altenbrak) schwimmt mit Petersilienwurzeln im Räuscherfischsud. butterzartes Filet vom Wagyu aus dem Havelland begleiten frische Apfelkügelchen und rotes Zwiebelconfit.

⬢⬢◐ im Naturresort Schindelbruch, OT Stolberg, Schindelbruch 1, 06536 Südharz,
Tel. 034654-80 80,
www.silberstreif-restaurant.de,
Do-Sa abends geöffnet,
Menü € 135-169 ⧉☂

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 überzeugt, etwa knackige Tagliatelle vom Knollensellerie mit würzig fermentiertem Staudensellerie, Sellerie-Birnen-Püree, rotem Zwiebelmus und geräucherter Williams-Christ-Birne. Gepaart wird mit naturnah produzierten Weinen auch von sächsischen Winzern. Exzellent sind die alkoholfreien Getränke sowie auch die Gemüsecocktails von Barchefin Katharina Robitzki.

⬢⬢ OT Südvorstadt, Nürnberger Str. 32, 01187 Dresden,
Tel. 0351-260 68 144,
nfnf-dresden.de, Mi-Sa ab 18 Uhr geöffnet, Menü € 69-106
⧉🍸☂

Frankfurt/Main

KMH

ten Markthalle arbeitet. Im rustikalen Edel-Retro-Look trifft Szene auf Stadtgesellschaft und delektiert sich von Frühstück bis Dinner an Schmankerln wie Kalbsfrikadelle von der Metzgerei „Kalbskopp“ mit Zwiebelmarmelade und Kartoffelsalat, der Wurstsalat aus der legendären Fleischwurst von Ilse Schreiber bis hin zu Austern. Stars der Abendkarte sind die Hummersuppe mit Garnelen und Pulpo, das Rindertatar und die Jakobsmuscheln.

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

Würzburg

Mars

Dominik Günther setzt in seinem Restaurant mit weiß gedeckten Tischen auf eine Speisekarte mit viel Gemüse, ohne gezwungen vegetarische Küche anzubieten. Beispiel: ein Salat mit Blutorange, gepickelter roter Zwiebel und Oliven. Sein Können im klassischen Handwerk beweist Günther mit einer herrlich schmelzigen Entenleber-Portwein-Terrine auf betörend buttrig-röscher Brioche. Zum Entdecken lädt die Weinkarte, die zwar nicht sehr groß ist, aber hervorragende junge

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

Winzer aufführt, vor allem aus Franken.

⬢◐ Leistenstr. 6, 97082 Würzburg, Tel. 0931-666 76 156,
www.bistromars.de,
Mo-Fr 18-22 Uhr,
Hauptgerichte € 20-35 💳

Neu-Ulm

Stephans Stuben by Marco Langer

Refresh fürs Traditionshaus: Der neue Küchenchef Marco Langer bietet ein Menü in vier oder sechs Gängen (auch vegetarisch), alle zwei Monate wechselt es. Es überrascht besonders bei den Kleinformaten: Vom Aperitif-Knäckebrot mit Pilzcreme und Pickles bis zu den Madeleines zum Kaffee bilden die Miniaturen vorab und danach eine eindrucksvolle Klammer. Dazwischen gibt’s modernisierte Klassik, glänzende Jus, schaumige Saucen, zum Dessert eine vierteilige Variation aus Mango und weißer Schokolade. Die mit rund 50 Positionen schnell überblickbare, gleichwohl vielschichtige Weinkarte passt gut ins Gesamtbild.

⬢⬢◐ Bahnhofstr. 65, 89231 Neu-Ulm, Tel. 0173-708 20 23,
www.stephansstuben.com,
Mi-Sa 18-23 Uhr, Menü € 110-130 q

lich: das „Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO“ und „Mauros Table“, einer Chef’s-Table-Version seines Hauptrestaurants, in dem Küchenchef Leonel Aguirre Tobia saisonale und lokale Produkte, international veredelt serviert.

⬢⬢⬢⬢◐ 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 💳🍸🚗♨📶☂

⬢◐ „Saison“, Hauptgerichte ab € 35 💳M✱🍃

⬢⬢⬢ „Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO“,
Menüs € 130-195 💳🍷

Steyr (Oberösterreich)

Lukas Kapeller

Im Dachboden einer ehemaligen Direktoren-Villa verwirklicht Lukas Kapeller gemeinsam mit Co-Küchenchef Michael Schlöglhofer seinen Traum von Fine Dining. Zwischen drei Amuse-Bouches – der mit rau-

GROSSBRITANNIEN
London

Raffles London at The OWO

Im ehemaligen Old War Office Building eröffnete nach einer acht Jahre dauernden Renovierung das erste Raffles-Hotel Londons mit neun Restaurants, drei Bars, einem Spa, Ballsaal, Kino und Fitnesscenter sowie 85 Privatresidenzen. Zum Casual-Fine-Dining-Frühstück, Mittag oder Abendbrot geht es in die von Mauro Colagreco geschaffene, mediterran inspirierte Ganztagsbrasserie „Saison" in der ehemaligen Bibliothek. Der Topkoch des „Mirazur" in Menton zeichnet für zwei weitere Restaurants verantwort-

chigem Spitzpaprika und Chorizo gefüllte Taco von der Aubergine ist ein erstes Highlight – 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 gerösteten Haselnüssen serviert, den Knollenziest und Vogelmiere abrunden. Sommelière Carina Kaiser bietet dazu eine ansehnliche Zahl österreichischer und internationaler Flaschen.

⬢⬢⬢ Damberggasse 27, 4400 Steyr, Tel. 0043-7252-256 30, www.lukaskapeller.at, Mi-Sa 18.30-23 Uhr, Menüs € 120-140 💳🚗🏠🍷

STOPOVER IN OSLO

SEITE 190

Hotels

❶ Att | Kvadraturen

Das Haus mitten im Zentrum bietet neben dem Toprestaurant „Savage" und dem Bistro „Revier" auch Zimmer sowie großzügige und stilvoll einge-

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

⬢⬢⬢ Sommerrogata 1, 0255 Oslo, Tel. 0047-21 40 49 00, www.sommerrohouse.com, 231 Zi. und Suiten, DZ ab € 299 💳♨📶

❸ Villa Inkognito

Im Sommer 2023 ist nahe dem Sommerro Hotel ein exklusiver Rückzugsort entstanden. Jedes Zimme und jede Suite ist opulent und bis ins letzte Detail derichtete Apartments samt Küche und Marmorbädern. Modern sind nicht nur das Design und die Arbeiten von Künstlerinnen wie Constance Tenvik, die im Herbst eine Soloausstellung im Munch-Museum haben wird, sondern auch das Check-in. Alles wird per App geregelt, die zugleich als Zimmerschlüssel dient.

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

❷ Sommerro

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

signt – seien es die grünen Kacheln im Bad oder die eklektischen farbenfrohen Tapeten sowie Polster- und Kissenbezüge. Im Erdgeschoss können die Gäste in der Küche das frisch zubereitete Frühstück genießen, sich in die Bibliothek zurückziehen oder doch die Umgebung erkunden – zu der zählt der Schlosspark.

⬢⬢⬢⬢ Inkognitogata 37, 0256
Oslo, Tel. 0047-21 40 49 80,
www.sommerrohouse.com/villa-inkognito, 11 Zi. und Suiten,
DZ ab 480 € ⧉

Restaurants

❹ Eero

Die vom Finnen Eero Saarinen entworfene frühere US-Botschaft ist eines der architektonischen Wahrzeichens Oslos. Das nun öffentlich zugängliche Haus „Ambassaden“ beherbergt drei Restaurants. Mitgründer ist TV-Koch Andreas Viestad, der die regionale Küche promotet. Im Dachgeschoss-Restaurant „Eero“ serviert Chefkoch Charles Taylor ausgefeilte Fischgerichte wie geräucherten Schellfisch, Samphire-Porridge mit Mies-

muscheln und als Dessert köstlichen Kuchen mit fermentiertem Honig.
⬢⬢ 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 ⧉

❺ Frognerseteren – Finstua

Norwegischer wird es nicht. Das rustikale Café und Restaurant im Drachenstil aus dem Jahr 1891 liegt auf rund 500 Meter Höhe im Wald – bei Einheimischen wie Touristen gleichermaßen beliebt. Im Finstua kommen klassische Gerichte wie cremige Fischsuppe mit Miesmuscheln, Shrimps und Erbsen oder Rentiersteak mit Pilzsalat und Preiselbeeren-Aioli. Aussicht auf den Oslofjord inklusive.
⬢ 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 ⧉

❻ Katla

Der Name erinnert an Island, die Heimat von Chefkoch Atli Már Yngvason:
Katla ist einer der größten Vulkane der Insel. Der Koch serviert ausgezeichnete Fusionküche – im Menü kombiniert er asiatische und lateinamerikani-

⬢⬢⬢ 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 ⧉

❼ Maaemo

Der Besuch in dem Spitzenrestaurant ist ein absolutes Highlight. In minimalistischem Ambiente nimmt der dänische Starkoch Esben Holmboe Bang seine Gäste mit auf eine vierstündige kulinarische Reise: „Maaemo“ bedeutet „Mutter Erde“, und von ihr lässt sich Esben Holmboe Bang inspirieren. Das Menü mit 20 Gängen aus saisonalen und lokalen Produkten wie frischen Langoustinen oder einer Austern-Emulsion, wird harmonisch abgestimmt mit internationalen Weinen oder lokalen Säften.
⬢⬢⬢⬢⬡ Dronning Eufemias Gate 23, 0194 Oslo, Tel. 0047-22 17 99 69, https://maaemo.no, Di-Sa 18-0 Uhr, Menü € 420 ⧉

Erleben

❽ Deichman Bibliothek

Das moderne, lichtdurchflutete Haus am Fjord mit Blick auf die Oper, deren Dach man wie einen Gletscher erklimmen kann, wurde 2020 eingeweiht und ist für viele Osloer inzwischen zu ihrem zweiten Wohnzimmer geworden. Die Bibliothek soll sche Einflüsse mit norwegischen Produkten, etwa mit Miso marinierte Entenbrust mit mexikanischer Mole-Sauce, gebratenem Sellerie und Chilipaste. Herzstücke im hell gestalteten Restaurant sind der offene Grill und der Steinofen.

ein Ort des freien Austausches sein – so ist sie auch kein stiller Ort, sondern es wird an den Tischen und gemütlichen Sitzecken 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

---

❾ Ekebergpark

Das sich umarmende Pärchen von Louise Bourgeois schwingt in den Bäumen und der Junge von Elmgreen & Dragset steht auf einem eisernen Sprungturm. Wer durch den Park spaziert, entdeckt rund 40 Skulpturen internationaler Künstler.

▪ Kongsveien 23, 0193 Oslo, https://ekebergparken.com, tgl. geöffnet

❿ Nasjonalmuseet

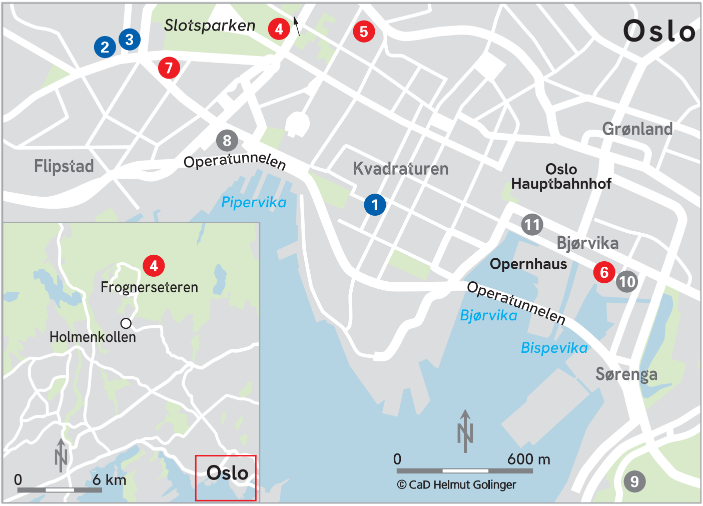
In den vergangenen Jahren sind die wichtigsten Kulturinstitutionen an den Fjord gezogen. Das Nationalmuseum für Kunst, Architektur und Design, beheimatet seit 2022 gleich mehrere staatliche Museen. Neben Klassikern wie Edvard Munchs „Der Schrei“ kann man in dem größten Museum Skandinaviens auch aktuelle 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

⓫ T-Michael & Norwegian Rain

T-Michael und Alexander Helle gestalten für ihr Label Norwegian Rain schicke Regenmäntel. Zudem präsentiert der aus Ghana stammende Maßschneider 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 🛍🍴



© CaD Helmut Golinger

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

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

	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

	Garten
🍴	Imbiss/Bistro/Weinstube
🛏	Übernachtung möglich
🍷	besonderes Weinangebot
📶	WLAN gratis
🛎	Zimmerservice
💳	Karten akzeptiert
⊘	Nur Barzahlung

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet