

CORNWALL

Auf einen Blick

Hotels

1 Carbis Bay Hotel & Estate

Das Grandhotel war bereits Gastgeber für den G7-Gipfel in 2021. Zu dem von der Familie Baker geführten Anwesen gehören acht Beach Lodges, 36 Zimmer im Haupthaus, mehrere Ferienhäuser und -apartments, Glamping Pods, drei Strandvillen, ein Pub, Beach Club, Spa mit beheiztem Außenpool, Gym und Yoga-Rooftop-Saal sowie fünf Restaurants.

●●●●● Carbis Bay, Saint Ives TR26 2NP, Tel. 0044-01736 795 311, www.carbisbayhotel.co.uk, 36 Zi. und Suiten, 8 Beach Lodges, 3 Beach Houses, DZ ab € 300 🍷🍴📶🚰

2 Coombeshead Farm

Der Bauernhof mit Farm-to-Table-Restaurant von Tom Adams und April Bloomfield bietet Haupthaus und Scheune mit neun Zimmern sowie ein kleines Cottage mit zwei Schlafzimmern im englischen Landhausstil. Eigene Tiere, Obst, Gemüse, eine eigene Metzgerei, Farm-Shop und Hofbäckerei inklusive.

●● Coombeshead Farm, Lewannick, Launceston PL15 7QQ, Tel. 0044-01566782009, www.coombesheadfarm.co.uk, 9 Zi., 1 Cottage, DZ ab € 160 🍷🍴📶🚰

3 Padstow Townhouse

Ein Boutiquehotel im georgianischen Stadthaus aus dem 18. Jahrhundert mitten

im pittoresken Fischerdorf an der Nordküste von Cornwall. Sechs sehr individuell gestaltete Zimmer. Herzlicher Service, die Küche mit Selbstbedienung für alle ist mit Köstlichkeiten von Eigentümer und Koch Paul Ainsworth gefüllt.

●●●●● 16-18 High St, Padstow PL28 8BB, Tel. 0044-01841550950, www.padstowtownhouse.co.uk, 6 Zi., DZ ab € 300 🍷🍴📶🚰

4 The Alverton Hotel

Ein Hotel in der Hauptstadt von Cornwall, das in einem 200 Jahre alten ehemaligen Kloster untergebracht ist. 53 Zimmer und Suiten, die kürzlich alle renoviert und sehr gelungen von Designer Matt Hulme ausgestattet worden sind, sowie ein herzlich bodenständiges Team und ein gutes Restaurant von Ollie Wyatt.

●●● Tregolls Road, Truro, Cornwall TR1 1ZQ, Tel. 0044-01872276633, www.thealverton.co.uk, 53 Zi. und Suiten, DZ ab € 85 🍷🍴📶🚰

Restaurants

5 Argoe

Frischen Fisch direkt am Hafen genießen können die Gäste in Richard Adams' „Argoe“. Küchenchef Ben Coombs grillt Hummer, Seezunge, Steinbutt oder eben auch Flunder oder Stöcker über Holzkohle zur schlichten Perfektion. Dazu gibt es ausgesucht naturbelassene Weine, herzlichen Service und ordentlich Stimmung.

●● The Strand, Newlyn TR18 5HW, Tel. 0044-01736362455, www.argoenewlyn.co.uk, Mi-Fr 17.30-22 Uhr, Sa 12-16 und 17.30-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 11-70 🍷🍴

6 Caffè Rojano

by Paul Ainsworth

Das Restaurant im Brasserie-Stil hat sich zum Hotspot der Einheimischen entwickelt: Ganzjährig geöffnet, bietet es neapolitanische Pizza, Burger und Pasta sowie Klassiker wie Steak frites. Aus den Boxen kommt Pop und Rock, die Weine aus Alter und Neuer Welt. Ausgesprochen herzlicher Service.

● 9 Mill Square, Padstow PL28 8AE, Tel. 0044-01841532796, www.paul-ainsworth.co.uk, Mo-So 12-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 17-58 🍷🍴📶🚰

7 Coombeshead Farm Restaurant

Rustikales, aber sehr gut und kreativ gemachtes Farm-to-Table-Menü von Tom Adams und seinem Team. Fast alle Produkte sind hausgemacht wie das Sauerteigbrot, Gemüse und die in der haus-eigenen Metzgerei verarbeiteten Enten, Schweine und Schafe. In der ehemaligen Scheune mit offener Küche sitzt man romantisch schön.

●● Lewannick, Launceston PL15 7QQ, Tel. 0044-



01566782009, www.coombesheadfarm.co.uk, Mi-So 17.15-21.15 Uhr, So 14.30-15 und 18-20.15 Uhr, Menü € 60


8 Crocadon Farm

Dan Cox hat bei Starkoch Simon Rogan gearbeitet. Auf der Biofarm eröffnete er sein Restaurant in einer alten Scheune. Farm-to-Table-Vergnügen auf höchstem Niveau, bei dem 90 Prozent der Produkte von Cox selbst gesät und geerntet werden.
 ●●●● Crocadon Farm, St Mellion, Saltash PL12 6RL, www.crocadon.farm, Do-Sa 18.30-19.45 Uhr, So mittags, Menü € 126 

9 Culture

Modern in Naturfarben gestaltetes Restaurant mit offener Küche in einem ehemaligen Warenhaus direkt am Hafen. Hylton Espey bietet ein lokal-saisonales Menü mit südafrikanischen Einflüssen, die Gerichte sind von der Herkunft der Produkte inspiriert, teils selbst geerntet.
 ●●●● 38B Arwenack St, Falmouth TR11 3JF, Tel. 0044-0757175 457, www.culturerestaurant.co.uk, Mi-Sa 19 Uhr, Fr und Sa 13 Uhr, Menü € 63-96 

10 North Street Kitchen

Hazel und Ethan Friskney-Bryer führen das Restaurant mit legerer Atmosphäre. Aus der offenen Küche direkt am Fluss gibt es Fisch und Gemüse von der Mura-Farm – etwa Steinköhler auf Linsen mit Tintenfisch und Speck.
 ●●● 55 North St, Fowey PL23 1DB, Tel. 0044-07444028522, www.instagram.com/nsk.fowey, April-Sept. Mi und Do 12-14.30 Uhr, Fr und Sa

12-14.30 und 18-20 Uhr, So 12-14 Uhr (Okt.-April Mi und Sa abends geschl.), Hauptgerichte € 20-29


11 Paul Ainsworth at No. 6

Haute Cuisine in einem kleinen, georgianischen Stadthaus inmitten von Pads-tow, mit elegant, aber warm gestaltetem Interieur. Paul Ainsworth hat bei Chefkochlegenden Gordon Ramsay, Gary Rhodes und Marcus Wareing gearbeitet und verbindet in seinem Restaurant präzises Können und Wissen mit einem hohen Level an Kreativität und den besten Produkten Cornwalls.
 ●●●●● 6 Middle St, Padstow PL28 8AP, Tel. 0044-01841532093, www.paul-ainsworth.co.uk, Do-Sa 11.45- 14 Uhr, Do-Sa 17.15-20 Uhr, Menü € 192 

12 The Alverton Restaurant

Chefkoch Ollie Wyatt wertet das Hotel The Alverton mit seiner Küche kulinarisch auf. Mit lokalen Produkten teils vom Bauernmarkt aus Truro oder aus dem Hafen seiner Heimat Falmouth kreiert er seine Gerichte, etwa wild gefangenen Wolfsbarsch mit Karottenpesto, Grünkohlchips und hausgemachten Gnocchi, in Krabbensauce geschwenkt.
 ●●● Tregolls Road, Truro, Cornwall TR1 1ZQ, Tel. 0044-01872-276-633, www.thealverton.co.uk, Mo-So 12-13.45 Uhr und 18-20.30 Uhr, Hauptgerichte € 19-39 

13 The Beach Club Restaurant

Maritimes Ambiente und Casual Dining im verglasten

Pavillon oder auf vorgelagerter Terrasse mit Blick auf den hoteleigenen Privatstrand bietet der Beach Club des Carbis Bay Hotel & Spa. Auf der Karte stehen Cocktails, Kaffee und Kuchen, Brot von der Coombeshead Farm sowie Pasta, Burger, Pizza, Fisch und Fleisch vom Grill.

●●●● Carbis Bay Estate, Carbis Bay, Saint Ives TR26 2NP, Tel. 0044-01736805800, www.carbisbayhotel.co.uk, Mo-So 12-17 und 18-21 Uhr, Hauptgerichte € 20-54


14 The Shore Restaurant

Ein Mann, ein Zimmer, ein außergewöhnliches Ess-Erlebnis. Bruce Rennie hat ein altes Ladengeschäft schwarz gestrichen, mit ein paar Tischen und Kerzenlicht ausgestattet und kocht allein für maximal zehn Gäste ein japanisch inspiriertes Menü mit Produkten aus der Region, das es in sich hat.
 ●●●● 13-14 Alverton St, Penzance TR18 2QP, Tel. 0044-01736 362 444, www.theshorerestaurant.uk, Dez.-Feb. Do-Sa, März-Nov. Mi-Sa 18.45-21.45 Uhr, Menü € 145 

15 Ugly Butterfly

Lokal-saisonales Fine Dining im modern edlen Ambiente mit Blick durch eine große Fensterfront auf im Wasser spielende Seehunde der Bucht von Carbis. Adam Handling erfreut mit einem Tasting-Menü – etwa mit gepökelten Thunfisch aus dem Norden Cornwalls mit fermentierter Roter Bete mit Dill, Fenchel, gepopptem Buchweizen und einer Sauce von fermentierten Pflaumen. 320 Positionen starke Weinkarte. Afternoon Tea.

●●●● Carbis Bay Estate, Carbis Bay, Saint Ives TR26 2NP, Tel. 0044-01736805800, www.uglybutterfly.co.uk, Di 17-22 Uhr, Mi-Sa 12-13.30 und 17-22 Uhr, Menü € 162-236 

Einkaufen & Erleben

16 The Tate St. Ives

Mischung aus lokal kunsthistorischem Museum und Galerie mit Werken von Barbara Hepworth, Terry Frost, Peter Lanyon, Patrick Heron und Naum Gabo. Museumscafé mit Aussicht.
 • Porthmeor Beach, Saint Ives TR26 1TG, Tel. 0044-01736796226, www.tate.org.uk/visit/tate-st-ives, Mo-So 10-17.20 Uhr (ab Nov. Di-So 10-16.20 Uhr) 

17 St. Michael's Mount

Eine Gezeiteninsel vor Penzance und Longrock an der Südküste Cornwalls, die bei Ebbe über einen kopfsteingepflasterten Weg oder per Boot zu erreichen ist. Es gibt ein kleines Schloss, das „Island Café“ und „The Harbour Loft“ sowie zwei Shops mit Souvenirs und kornischen Speisen und Getränken.
 • Marazion, TR17 OHS, Tel. 01736-887-822, www.stmichaelsmount.co.uk tgl. geöffnet 

DIE NAHE-REGION Auf einen Blick

Hotel

1 BC Hotel Bad Kreuznach

Das familiengeführte Hotel liegt in der City und bietet gemütliche Zimmer in vier unterschiedlichen Kategorien. Zum Hotel gehört auch das Restaurant „Mühlentor“ mit seiner gutbürgerlichen Küche und eine Sky Lounge mit Blick über die Kurstadt.

●● Mühlengasse 10, 55543 Bad Kreuznach, Tel. 0671-838200, www.bc-hotel.de, 44 Zi., DZ ab € 87 🍷🍴📶

Restaurants, Weinstuben, Cafés

2 Das Jungborn

Küchenchef Philipp Helzle hat mit seinem schnörkellosen Küchenstil das Restaurant im romantischen Sandsteingewölbe zu einer der besten Adressen an der Nahe gemacht. Die Weinkarte konzentriert sich auf regionale Gewächse.

●●● im Hotel BollAnts Spa im Park, Felkestraße 100, 55566 Bad Sobernheim, Tel. 06751-91980, www.bollants.de/kulinarik/restaurant-jungborn, Di-Sa 18.30-20.30 Uhr, Menü € 156-183 🍷🍴📶

3 Hermannshöhle Restaurant Weck

Direkt an der Nahe gelegen, bietet das gastliche Haus von Wigbert und Sylvin Weck ausgesuchte regionale und internationale Küchen-Klassiker, dazu eine erstklassige Auswahl regionaler Weine.

●● Hermannshöhle 1, 55585 Niederhausen, Tel. 06758-6486, https://hermannshoehle-weck.de/restaurant, Di-Sa 12-14 und 18-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 36-40 🍷🍴📶

4 Im Gütchen

Seit rund 30 Jahren sind Jan und Elisabeth Treutle Gastgeber in ihrem modern-eleganten Restaurant im historischen Schlosspark. Die Küche ist klassisch geprägt, immer gekonnt mit regionalen und mediterranen Akzenten aufgepeppt. Bei gutem Wetter wird auf der Terrasse serviert.

●● Hüffelsheimer Str. 1, 55545 Bad Kreuznach, Tel. 0671-42626, Do, Fr, Sa und Mo 18-23 Uhr, So 12-14.30 und 18-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 20-42 🍷🍴📶

5 Im Kittchen

Es gibt nur wenige Plätze in dem kleinen Restaurant, das eine abwechslungsreiche Auswahl an bodenständigen hausgemachten Gerichten bietet. Spezialität ist das Tapas-Menü, die Weinkarte ist mit regionalen Gewächsen gut sortiert.

●● Alte Poststraße 2, 55545 Bad Kreuznach, Tel. 0671-9200811, www.imkittchen.de, Mi-Sa 18-23 Uhr, Hauptgerichte € 35-42 🍷

6 Kaiserhof

Markus Buchholz führt den traditionellen Familien-

betrieb mit Geschick und Weitsicht. Sein kulinarisches Angebot ist relativ breit gefächert, regionale Klassiker sind auf der Speisekarte ebenso zu finden wie Gerichte mit internationalem Hintergrund. Weinauswahl mit regionalem Schwerpunkt.

●● Hauptstraße 2-4, 55452 Guldental, Tel. 06707-94440, www.k-guldental.de, Do-Mo 19-23 Uhr, Menü € 85 🍷🍴

7 Meisenheimer Hof

Stilvolles Romantikhôtel mit mehrfach ausgezeichnetem Restaurant, für dessen Küche Markus Pape verantwortlich ist. Das Angebot reicht von bodenständigen Klassikern bis zu Gourmetgerichten. Geschmackvoll eingerichtete Zimmer in unterschiedlichen Kategorien.

●●● Obergasse 33, 55590 Meisenheim, Tel. 06753-1237780, www.meisenheimer-hof.de, Di-Sa 18-22 Uhr So 12.30-20.30 Uhr, Hauptgerichte € 30-40 🍷🍴📶

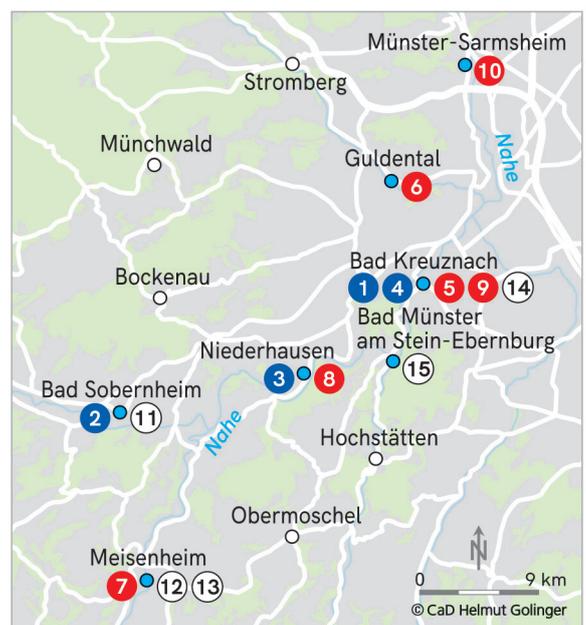
8 Restaurant Hermanns

Küchenchef Johann Metzler bietet im modern-schicken Restaurant auf dem Hermannsberg neben dem monatlichen Weinschmecker-Wochenende nur Freitag und Samstagabend ein ausgewähltes Menü an. Übernachtungsmöglichkeiten stehen im Gästehaus und im Weingut zur Verfügung.

●● Gut Hermannsberg, 55585 Niederhausen, Tel. 06758-92500, www.gut-hermannsberg.de, Fr, Sa 19-22 Uhr, Menü € 95-125 🍷🍴

9 Schwedisches Café

Im historischen Gemäuer eines Brückenhauses werden hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten angeboten. Süße Spezialität ist die



schwedische Zimtschnecke
Kanelbullar.

• Mannheimer Str. 88,
55545 Bad Kreuznach,
Tel. 0176-57732723,
Mo-Mi und Fr 10-17 Uhr,
Sa 10-18, So 12-17 Uhr 📞

⑩ Weinstube Kruger-Rumpf

Gemütliche Weinstube, in der sich fein gemachte Hausmannskost und hauseigene Weine kulinarisch bestens ergänzen. Bei gutem Wetter genießt man das abwechslungsreiche Speisenangebot im lauschigen Innenhof.

📍 Rheinstraße 47,
55424 Münster-Sarmsheim,
Tel. 06721-43859,
weinstube.kruger-rumpf.com,
Mi-Fr, 17-22 Uhr, Sa 17-23 Uhr,
So 12-14 und 17-23 Uhr,
Hauptgerichte € 16-30 📞📍

Einkaufen

⑪ Die Wildkammer

Petra Nieding verarbeitet in ihrer Feinkost-Fleischerei Wildbret aus eigener Jagd und umliegenden Revieren zu Wurst und Schinken. Dazu Hausgemachtes aus Weiderindern und frei laufenden Landschweinen.

• Johannisplatz 1,
55566 Bad Sobernheim,
Tel. 06751-856590,
<https://wildkammer.de>,
Do, Fr 9-12.30 und 14-18 Uhr,
Sa 9-13 Uhr 📞

⑫ Meisenheimer Brotmanufaktur

Gebacken wird in der traditionellen Backstube ganz klassisch wie in der „guten alten Zeit“. Empfehlenswert sind neben den aromatischen Sauerteigbroten und Kleingebäck die Backkurse von Tommy Weinz.

• Obergasse 14,
55590 Meisenheim,
Tel. 06753-1235057,

www.meisenheimer-brotmanufaktur.de,
Di-Fr 8-13 Uhr und 15-17 Uhr,
Sa 8-13 Uhr 📞

⑬ Pierre de France

Der Feinkostladen von Monsieur Arpaillanges mitten in Meisenheim bietet eine gute Auswahl an ausgesuchten französischen Spezialitäten von kleinen bis mittelgroßen Erzeugern. Natürlich gibt es hier auch französische Weine und Champagner.

• Untergasse 20,
55590 Meisenheim,
Tel. 06753-1290898,
www.pierrefrance.de,
Mi-Fr 9.30-12.30 Uhr und
14.30-18 Uhr,
Sa 9.30-13 Uhr 📞

⑭ Senfwerk

Fünf verschiedene Senfsorten von scharf bis süß produziert die kleine Manufaktur, dazu eine herzhaftere Trockenmarinade. Die Produkte gibt es online und in Supermärkten der Region.

• Planiger Str. 34, Gebäude
17, 55543 Bad Kreuznach
Tel. 0671-790830-29,
www.senfwerk.de 📞

⑮ Vinella

Eingemachtes aus heimischem Obst und Gemüse sind das Geschäft von Claudia Rapp. Alles von Hand geerntet und hergestellt, teils verfeinert mit exotischen Früchten und Gewürzen.

• Berliner Straße 56-58,
55583 Bad Münster am
Stein-Ebernburg, Tel. 06708-
8979844, <https://vinella.de>,
Mo-Fr 9-18 Uhr,
Sa 9-12.30 Uhr 📞

BANDOL

Auf einen Blick

Weingüter

1 Baraveou

Das kleine 2011 gegründete Vier-Hektar-Weingut wird von Jean-Philippe Fourney betrieben, der im Hauptberuf für die Domaine Tempier tätig ist. Seine Rotweine und Rosés gehören zu den spannendsten der Region.

●●●●● Chemin de Baraveou 83740 La Cadière d'Azur, fourney.jeanphilippe@gmail.com, Besuch: auf Anfrage **BIO** Bezug: lesamisduvin.de

2 Domaine Tempier

Das prestigeträchtigste Weingut der Region, geleitet von Daniel Ravier. Wer erleben will, wie Bandol zu Höchstformen aufläuft, sollte die roten Lagenweine probieren: den kühl-rauchigen und dunkelfruchtigen La Migoua, den betörend kirschtigen La Tourtine und den immens konzentrierten, aber straffen Cabassaou.

●●●●● 1082 Chem. des Fanges, 83330 Le Castellet, Tel. 0033-0494987021, domainetempier.com, Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr **BIO** Bezug: gute-weine.de

3 La Tour du Bon

Das Gut von Agnès Henry und ihrer Nichte Marguerite Brechat ist eines der span-

ndesten in der Region.

Weil sich Agnès Henry nicht immer an die Kriterien der Appellation hält, sind einige ihrer Weine offiziell nicht als Bandol klassifiziert: der Retour du Bon etwa, der im Stahltank vergoren wurde, und reinsortige En Sol aus der Tonamphore, der die maximal zulässigen 95 Prozent Mourvèdre überschreitet.

●●●●● 714 Chemin de l'Olivette, 83330 Le Castellet, Tel. 0033-0498036622, tourdubon.com, Mo-Fr 9-12 Uhr und 14.30-18.30 Uhr **BIO**

Bezug: aktuelle Jahrgänge bei alleswein.com, gereifte Weine bei lesamisduvin.de

4 Pibarnon

Bioweingut von Eric de Saint-Victor. Aushängeschild ist ein besonderer Rosé: Der Nuances mit 95 Prozent Mourvèdre reift neun Monate auf der Hefe in der Tonamphore.

●●●●● 410 Chemin de la Croix des Signaux, 83740 La Cadière-d'Azur, Tel. 0033-0494901273, pibarnon.com, Mo-Sa 9-12 Uhr und 14-18 Uhr **BIO** Bezug: lebendigeweine.de

5 Terrebrune

Das Gut von Reynald Delilles liegt ganz im Osten der Region. Seine Rosés bleiben lange im Verkauf. Neben den Jahrgängen 2023 und 2024 ist auch der 2015er noch erhältlich.

●●●●● 724 Chemin de la Tourelle, 83190 Ollioules, Tel. 0033-0494740130, terrebrune.fr, Mo-Sa 9.30-12.30 und 14.30-18 Uhr **BIO** Bezug: lesamisduvin.de (gereifte Rosés auf Anfrage)

Hotels

6 Domaine de la Tour du Bon

Wer den Luxus von Ruhe und Heimeligkeit sucht, ist hier genau richtig. Auf Wunsch organisieren Agnès Henry

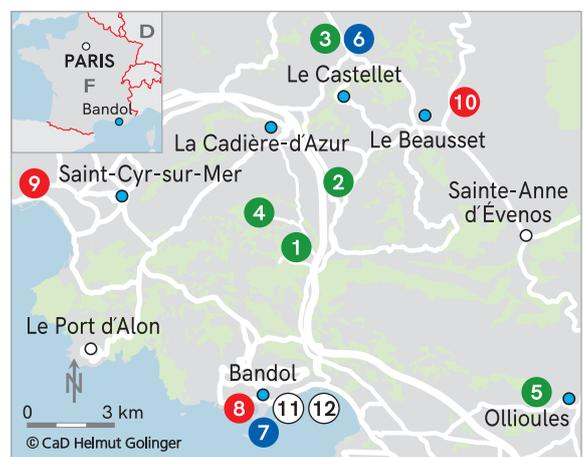
und Marguerite Brechat Verkostungen mit provenzalischer Küche.

●● Chem. de l'Olivette, 83330 Le Castellet, Tel. 0033-0498036622, tourdubon.com, 2 Gästehäuser (3-4/6-8 Personen), ab € 100 pro Nacht **BIO**

7 Hotel Key Largo

Villa mit Meerblick und modernen, luftigen Zimmern ohne Chi-Chi. Es gibt drei Kategorien: Standard, mit Meerblick und Meerblick plus eigene Terrasse. Mit Frühstück, ohne Restaurant.

●● 19 Cor Bonaparte, 83150 Bandol, Tel. 0033-0494294693, hotel-key-largo.com, 25 Zi., DZ ab € 85 **BIO**



Restaurants

8 De la Terre au Vin

Weinbar mit kleinen Gerichten wie Rote-Bete-Tarte mit Ziegenkäse-Eis als Signature Dish. Dazu Baraveou Rosé im Offenausschank.

● 220 Rue du 8 Mai, 83150 Bandol, Tel. 0033-0494250316, [instagram.com/delaterreauvinbandol](https://www.instagram.com/delaterreauvinbandol), Mo, Di und Do-Sa 19-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 18-32 🍷🍴🌿

9 es/pacio

Ein Strandcafé hat sich herausgeputzt und serviert kreativ zubereitete Meeressalate und Gerichte mit regionalen Zutaten.

●●● 201 Avenue du nouveau port des, Les Lecques, 83270 Saint-Cyr-sur-Mer, Tel. 0033-0688463337, [instagram.com/es_pacio](https://www.instagram.com/es_pacio), Do-Sa 12-15 und 19 Uhr, So 12-15 Uhr, Hauptgerichte € 25-35 🍷🍴🌿

10 Plaisirs Divins Cave & Restaurant

Kleine Weinhandlung mit angeschlossenen Restaurant. Gutes Mittagsangebot – perfekt zwischen zwei Weingutsbesuchen.

● ZA La Gouorgue RN8, 83330 Le Beausset, Tel. 0033-0494059221, [instagram.com/cave_restoplaisirsdivins](https://www.instagram.com/cave_restoplaisirsdivins), Mo-Fr 12-14 Uhr, Fr und Sa 19-22 Uhr, Hauptgerichte € 18-32 🍷🍴🌿

Einkaufen

11 Cave de la Poste

Weinhandlung mit hervorragender Auswahl und seltenen Weinen aus ganz Südfrankreich

• 157 Av. du 11 Novembre 1918, 83150 Bandol, Tel. 0033-0494294527, Fr und Sa 8.30-12.30 und 15-19.30 Uhr 🍷

12 Oenothèques des

Vins de Bandol

In seinem Verbandshaus an der Promenade bietet Vins de Bandol kostenlose Schnupperkurse an.

• Pl. Lucien Artaud, 83150 Bandol, Tel. 0033-0494294503, [maisondesvins-bandol.com](https://www.maisondesvins-bandol.com), Mo-Sa 10-13 und 15-19 Uhr 🍷

STOPOVER DANZIG

Auf einen Blick

Hotels

1 Podewils Old Town Danzig

Das kleine historische Hotel ist ein Ort zum Wohlfühlen. Es befindet sich in einem im 18. Jahrhundert erbauten Patrizierhaus. Die Zimmer sind stilvoll mit antiken Möbeln eingerichtet und verfügen gleichzeitig über modernsten Komfort. Unschlagbar ist die Lage: direkt an der Mottlau mit Blick hinüber zum Krantor, dem Wahrzeichen von Danzig. Auch alle wichtigen Sehenswürdigkeiten sind leicht zu Fuß zu erreichen. Bei schönem Wetter sind die Terrassenplätze ideal für eine Pause. Eine kleine Sauna steht ebenfalls zur Verfügung.

●●●● ul. Szafarnia 2, 80-755 Danzig, Tel. 0048-583009560, www.podewils.pl, 10 Zi. und Suiten, DZ ab € 77 🍷🍴📶🚰

2 Radisson Blu Hotel

Der Lange Markt mit Rathaus und Neptun-Brunnen ist die gute Stube der Hansestadt. Hinter den Fassaden mehrerer prächtiger Adelshäuser versteckt sich das Hotel mit seinen modern eingerichteten Zimmern auf internationalem Standard. Fitnesscenter und Sauna sind ein guter Ausgleich zum Besichtigungsprogramm. Das Restaurant mit schönen Außenbereich zur Fußgängerzone serviert internationale Küche. Ausklingen kann der Abend in der Sure Bar oder im Irish Pub.

●●●● Długi Targ 19, 80-828

Danzig, Tel. 0048-728338 837, www.radissonhotels.com, 124 Zi. und Suiten, DZ ab € 86 🍷🍴📶🚰

3 Sopot Marriott Resort & Spa

Das mondäne Ostseebad mit der längsten hölzernen Seebrücke Europas ist ein Touristenmagnet. Zehn Gehminuten vom Trubel entfernt liegt das moderne, im skandinavischen Stil eingerichtete Resorthotel direkt an der Strandpromenade, viele Zimmer bieten Seeblick. Das Hotel bietet einen großen Wellnessbereich – Highlight ist der Infinitypool auf dem Hoteldach. Die legerere „Mera Brasserie“ präsentiert zeitgemäß interpretierte Lieblingsgerichte.

●●●●● Bitwy Pod Płowcami 59, 81-731 Sopot, Tel. 0048-58766600, www.marriott.com, 145 Zi. und Suiten, DZ ab € 124 🍷🍴📶🚰

Restaurants

4 Eliksir

Eine Straßenbahn bringt Gäste geradewegs in den Stadtteil Wrzeszcz in das angesagte Fine-Dining-Restaurant. Pawel Wator und Mateusz Trzeciak servieren in den dunkel gehaltenen, modern gestylten Räumen alle drei Monate ein neues Menü. Für die Gerichte verwenden sie nur beste, meist regionale Zutaten, etwa Fleisch aus Masuren, perfekt verarbeitet zu fein gewürz-

tem Tatar, oder lokalen Stör, inszeniert mit Stachelbeere und Wermuth. Neben einer Weinbegleitung wird eine kreative Begleitung mit alkoholischen oder nicht alkoholischen Cocktails angeboten. Schließlich stehen am 15 Meter langen Bartresen auch über 400 Spirituosen zur Auswahl.

●●●● ul. Hemara1, 80-280 Danzig, Tel. 0048-570191910, www.eliksir.pl, Mo-Fr ab 17-22, Sa 15-0 Uhr und So 14-22 Uhr, Menü € 100, Hauptgerichte € 22-25 🍷🍴📶🚰

5 Tygle

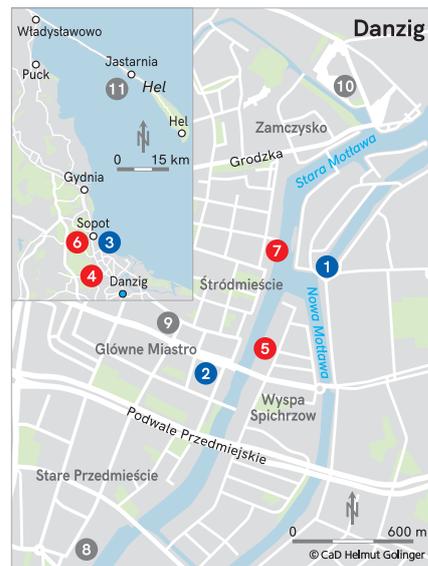
Logenplatz in einem alten Speicherhaus direkt an der Mottlau. Geboten werden in dem legeren, szenig angehauchten Restaurant traditionelle Gerichte, kreativ interpretiert. Kaninchen mit

Rosmarin und Preiselbeeren, Entenbrust mit schlesischen Pilzen oder gebackener Stör mit fermentierter Gurkencreme – die Entscheidung fällt nicht leicht. Auf jeden Fall den Tygle-Käsekuchen mit Pistazien, weißer Schokolade und heißen Himbeeren probieren.

●●● Cmielna 10, 80-748 Danzig, Tel. 0048-660097130, www.tylegdanskie.pl, Mo-Do 17-22 Uhr, Fr und Sa 13-23 Uhr, So 13-22 Uhr, Hauptgerichte € 18-40 🍷🍴📶🚰

6 White Marlin

Der Hotspot an der polnischen Ostsee. Der aus dem Fernsehen bekannte Koch Tomasz Purol hat direkt am Strand eine exklusive Beach Bar mit weißem Interieur eingerichtet. Auch das Personal ist ganz in Weiß unter-



wegs. Natürlich gibt es Austern und Champagner, aber auch fantastische Wasabi-Shrimps, Kohlrabi-Teigtaschen mit Käse oder die Fischsuppe, die mit reichlich Edelfisch und mediterranen Gewürzen sehr aromatisch gelingt.

●● Aleja Wojska Polskiego 1, 81-769 Sopot, Tel. 0048-784629283, www.whitemarlin.pl, Mo-Do 16-22 Uhr, Fr 14-22 Uhr, Sa 12-22 Uhr, So 12-21 Uhr, Hauptgerichte € 18-45


7 Zafishowani

Im luftigen Backsteingebäude mit blanken Holztischen stehen Fisch und Wein im Mittelpunkt. In der Saison gibt es auch Wildschwein, Ente und vegetarische Gerichte. Immer eine gute Wahl ist die üppig bestückte Fischplatte zum Teilen oder Fish and Chips: Das vom knusprigen Teig umhüllte zarte Fischfilet mit einer dezenten Note von englischem Bier schmeckt großartig. Der kompetente Service lässt uns einen polnischen Weißwein probieren, der mit aromatischer Frische überzeugt. Bei schönem Wetter sitzt man auf der Terrasse und blickt auf das Treiben an der Mottlau.

AA Tokarska 6, 80-888 Danzig, Tel. 0048-661511811, www.zafishowani.pl, Sa-Fr 7-12 und 13-23 Uhr, Hauptgerichte € 18-32


Erleben

8 Mit dem Kajak auf der Mottlau

Wer Danzig einmal vom Wasser aus betrachten möchte, steigt in Zabi Kruk in ein knallrotes Kajak und paddelt auf der Mottlau an den links und rechts aufgereihten Sehenswürdigkeiten wie dem Krantor, dem Museumsschiff Soldek oder der Bleihof-Insel vorbei. Die Tour ist auch für Anfänger gut geeignet.

▪ Zabi Kruk 15, 80-8222 Danzig, Tel. 0048-604420959, www.kajakiempogdanku.pl

9 Auf den Rathausturm

81 Meter ragt der Turm des rechtsstädtischen Rathauses in die Höhe. Der Aufstieg zur Spitze wird mit einem fantastischen Ausblick auf Danzig belohnt. Zu sehen sind im Rathaus auch alte Bilder, die die am Ende des Zweiten Weltkrieges die fast komplett zerstörte Innenstadt zeigen. Sehenswert sind auch Große Galerie, Roter und Weißer Saal mit zahlreichen Exponaten zur Stadtgeschichte.

▪ Historisches Museum der Stadt Danzig, Długa 46, 80-831 Danzig, Tel. 0048-585733128, www.muzeumgdansk.pl, Mi-Mo 10-18 Uhr 

10 Museum des Zweiten Weltkriegs

Wer mehr über die jüngere wechselvolle Geschichte Polens erfahren möchte, muss das 2017 eröffnete Museum des Zweiten Weltkriegs mit seiner bewusst irritierend wirkenden Architek-

tur in Form eines schrägen Kubus besuchen. Anliegen des Museums ist, zu zeigen, wie das polnische Volk diesen Krieg erlebt hat – als doppelte Aggression und Besetzung durch das nationalsozialistische Deutschland und die stalinistische Sowjetunion.

▪ Plac Wladyslawa Bartoszewskiego 1, 80-862 Danzig, Tel. 0048-587600960, www.muzeum1929.pl, Di-So 10-19 Uhr 

11 Halbinsel Hel

Mit breiten Stränden, Dünenhügeln aus schneeweißem Sand und duftenden Kiefernwäldern bietet Hel wahre Landschaftsträume. Die schmale Halbinsel schiebt sich rund 35 Kilometer in die Danziger Bucht. Binnen weniger Minuten Fußweg können Besucher zwei unterschiedlichen Varianten Ostsee erleben – südlich grenzt die Landzunge an die seichte Putziger Wiek, im Norden ans offene Meer. An der schmalsten Stelle liegt Jastarnia, der wohl schönste Ort von Hel.