

SARDINIEN

Auf einen Blick

Hotels

1 7Pines Resort Sardinia

In der geschützten Bucht von Baja Sardinia gelegenes Resort mit Pools, zwei Restaurants und Strandclub, saisonal geöffnet. Die Zimmer sind auf Dutzende Häuser verteilt, alle haben Meerblick. Schönes Design und verschiedene kleine Hausstrände, ein Shuttle bringt die Gäste zu den Traumstränden ringsum. Tennis und Spa. Restaurants und Bar.

●●●● Via Mucchi Bianchi, 07021 Baja Sardinia, Tel. 0039-07891775000, www.7pines.com, 75 Zi., DZ ab € 320 🏠🚶🏠🚶🏠🚶🏠🚶🏠

2 Aethos Sardinia

Wunderschöne Hotelanlage mit moderner und auf Nachhaltigkeit bedachter Architektur, nach Übernahme durch die Aethos-Kette eines der besten Luxusresorts der Insel. Das überaus freundliche, junge Team liest den Gästen wirklich jeden Wunsch von den Augen ab – ob am Pool neben dem Restaurant „Zaia“ oder in den Bergen am Infinitypool mit Daybeds und kleiner Sommerbar. In den heißen Monaten gibt es ein Sonnendeck am kleinen Strand von Cannigione. Schönes, offenes Fitnessstudio mit Meerblick, grandioses Frühstück.

●●●●● Via Monti Corru, 07021 Cannigione, Tel. 0039-0789892091, www.aethos.com, 56 Zi. und Suiten, DZ ab € 400 🏠🚶🏠🚶🏠🚶🏠🚶🏠🚶🏠

3 Agriturismo Sa Mandra

Der beliebteste touristische Bauernhof der ganzen Insel, weil die unglaublich freundliche Familie ihre bäuerlichen Aktivitäten mit viel Liebe erklärt und die Besucher teilhaben lässt. Es gibt Schafe, Ziegen und Schweine, außerdem einen Lehrpfad, im Garten finden sich historische Exponate, die eine Zeitreise durch das bäuerliche Sardinien ermöglichen. Die Zimmer sind einfach, aber charmant. Ruhesuchende könnte die Einflugschneise des Flughafens von Alghero stören.

●● Strada Provinciale 44, km 1, 07041 Alghero, Tel. 0039-079999150, www.aziendasamandra.it, 8 Zi., DZ ab € 120 🏠🏠

4 Gallicantu

Ruhig gelegene, eine halbe Stunde von der Küste

entfernte Anlage im Agriturismo-Stil, aber dafür sehr luxuriös. Individuell und zurückhaltend eingerichtete Designzimmer, in denen man sehr gut entspannen kann. Herrlicher Pool unter Olivenbäumen. Die Anlage bietet Yoga- und Kochkurse, Olivenöl-Tests und Jazz-Konzerte.

●● SP14 Loc. Corrimozzu, 07020 Luogosanto, Tel. 0039-3382376438, www.gallicantu.it, 9 Zi., DZ ab € 210 🏠🏠🚶🏠🚶🏠🚶🏠

5 Petra Segreta Resort

In den Bergen von San Pantaleo gelegenes Resort mit atemberaubendem Blick auf Felsen und Mittelmeer. Die Anlage gruppiert sich um den beheizten Pool und um die Felsenlandschaft, die Ausgangspunkt für herrliche Wanderungen durch die Gegend ist. Die Sauna kann von den Gästen für eine Stunde

privat gemietet werden. Zum Resort gehören ein Spitzenrestaurant und ein Bistro. Außerdem verfügt das Hotel über eine eigene Jacht, die Gäste chartern können.

●●●●● Via Buddeu, 07026 San Pantaleo, Tel. 0039-07891876441, www.petra-segretaresort.com, 27 Zi. und Suiten, DZ ab € 378 🏠🚶🏠🚶🏠🚶🏠🚶🏠🚶🏠

Restaurants

6 Capogiro

Sehr floral und verspielt ist die Küche des neapolitanischen Chefkochs Pasquale D'Ambrosio. Es gibt zwei große Menüs, die mit der À-la-carte-Auswahl kombiniert werden können, was sehr gastfreundlich ist. Hier spielen Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse die Hauptrolle, begleitet von exzellenten Saucen. Großer Weinkeller, auf die Empfehlungen ist Verlass.

●● im 7Pines Resort, Via Mucchi Bianchi, 07021 Baja Sardinia, Tel. 0039-07891775000, www.7pines.com, Mo-Sa 19.30-23 Uhr, Menüs 100-140 🍴🍴



7 Casa Bohème Bistro

Neues, angesagtes Bistro von Promi-Gastwirt Luca Guelfi. Chefkoch Gianluca Rosano modernisiert auf kreative Art sardische Gerichte und eröffnet neue Geschmackswelten. Auch Mailänder Gerichte finden sich auf der wöchentlich wechselnden Karte, etwa ein fantastisches, safransattes Risotto. Die Stimmung in dem unverwechselbaren Ambiente ist besonders an Markttagen phänomenal, dann darf auch getanzt werden. Austernbar, Terrasse und eine tolle, fair kalkulierte Weinkarte.

●●● Piazza della Chiesa 3, 07026 San Pantaleo, Tel. 0039-3440542355, www.casabohembistro.com, Do, So 12-15 Uhr, Mi-Mo 18-2 Uhr, Hauptgerichte 24-36 €

8 Il Fuoco Sacro

Derzeit das beste Restaurant im nördlichen Teil Sardiniens. Der junge Chefkoch Alessandro Mendito serviert hier eine außergewöhnlich kreative Mittelmeerküche mit toller Produktqualität. Sein Petersfisch mit roten Salaten ist ein Gedicht, wunderbar sind auch die Pastagerichte mit frischen Meeresfrüchten. Das junge Team gibt sich so zugewandt wie souverän, die Weinempfehlungen sind ausgezeichnet.

●●●● im Petra Segreta Resort, Via Buddeu, 07026 San Pantaleo, Tel. 0039-07891876441, www.petra-segretaresort.com, Di-So 19.30-23 Uhr, So 13-14.30 Uhr, Menüs 200-250 €

9 Osteria de' Mercati

Kleines Restaurant in der Altstadt unweit des Marktes. Hier serviert das Team von Federica Ghiani frische Marktküche von Land und Meer, die Karte wechselt bei-nahe täglich. Das Ambiente ist hübsch, im Sommer wird auf der kleinen Terrasse serviert. Da das ganzjährig geöffnete Lokal besonders von Einheimischen frequentiert wird, empfiehlt sich eine Reservierung. Gute Weinkarte mit Fokus auf Naturweinen.

●● Via Mercato 2, 07100 Sassari, Tel. 0039-0792074486, Di-Sa 13-14.30 und 20-23 Uhr, So 13-14.30 Uhr, Menü 50 €

10 Sa Mandra

Das Erlebnismenü des beliebten Agriturismo-Hofs ist nicht von ungefähr ständig ausgebucht. Hier gibt es Selbstgemachtes aus der Familienküche, alle Gäste bekommen das große Menü zur selben Zeit serviert. Auf die Tische kommen erst Salate und Wurst, danach die hervorragenden Pecorino-Käse, von ganz frisch bis lang gereift. Anschließend gibt es Pasta und als Höhepunkt das stundenlang gegrillte Spanferkel mit krosser Kruste. Die Qualität ist grandios, sowohl beim Essen als auch bei den süffigen Hausweinen.

●● im Agriturismo Sa Mandra, Strada Provinciale 44, km 1, 07041 Alghero, Tel. 0033-079999150, www.aziendasamandra.it, Di-So 19.45-23 Uhr, saisonale Öffnungszeiten, Menü 60 €

11 Zaïa

Es ist Sommerküche, die im Hotel Aethos auf einer wunderschönen Terrasse über der Sichelbucht von Cannigione auf den Tisch kommt: leichte Gerichte wie Salate und Pasta sowie der beliebte Fang des Tages. Große Weinkarte und tolle Cocktails. Tagsüber werden die Speisen für Hotelgäste auch am Pool serviert.

●● im Hotel Aethos Sardinia, Via Monti Corru, 07021 Cannigione, Tel. 0039-0789892091, www.aethos.com, tgl 12-22.30 Uhr, Hauptgerichte 20-50 €

Einkaufen

12 Cantina Surrau

In der neuen Produktionsanlage des jungen Weinguts werden Verkostungen und Weinproben angeboten, es gibt spannende Ausstellungen und Führungen. Anmeldung auf der Website.

• Località Chilvaghja, S.P. Porto Cervo, 07021 Arzachena, Tel. 0039-078982933, www.vignesurrau.it, tgl. 10-20 Uhr

13 Markt in Sassari

Authentische Markthalle. Mittags gibt es hier kleine Gerichte an der Bar. Unter den Ständen besonders empfehlenswert sind die Formaggeria Cicalò und die Fischerei von Andrea Porcu.

• zwischen Viale Umberto, Piazza Mercato und Via Mercato, tgl. 9-13 Uhr

14 Top Sardinia Saporì

Kleiner, gut sortierter Laden mit kulinarischen Spezialitäten. Onlineshop.

• Viale Aldo Moro, 39, 07026 Olbia SS, Tel. 0039-0789 598146 www.top-sardiniasapori.it, Mo-Mi, Fr-So 8.30-13.30 und 15.30-20.30 Uhr, Do 8.30-20.30 Uhr

PORTO

Auf einen Blick

Hotels

1 The Rebello Hotel

Scandinavian Design und Industrial Chic in zwei ehemaligen Lagerhäusern sowie zwei neuen Gebäuden am Ufer des Douro mit besten Blicken auf den Fluss und die Altstadt von Porto. Viel Licht, hochwertige Extras, alle vom Doppelzimmer-Studio bis zum Vier-Zimmer-Apartment mit Küche ausgestattet. Dazu Kids Club, zwei Restaurants, eins auf der Dachterrasse, Spa mit Innenpool. Äußerst freundliches Personal.

●●●● Cais de Gaia 380, 4400-245 Vila Nova de Gaia, Tel. 0035-0220028940, www.therebello.com, 103 Zi und Suiten, DZ ab € 180 📶🚰🚰

2 Timbre Virtudes

Das Hotel liegt in privilegierter Lage im Ribeirinha-Viertel in einem ehemaligen Kloster aus dem 16. Jahrhundert. Behutsam und gekonnt renoviert inmitten der engen, kopfsteingepflasterten Straßen, bietet es Zimmer und Suiten mit Holzböden, warmen Tönen und Stoffen, sehr bequemen Betten und modernen Bädern. Bar und Restaurant gehören dazu.

●●●● Timbre Virtude, R. São Pedro de Miragaia 60, 4050-565 Porto, Tel. 0035-220163930, www.timbre-hotels.com/virtudes, 71 Zi u. Suiten, DZ ab € 150 📶🚰🚰

Restaurants

3 Casa de Chá da Boa Nova

Das Restaurant liegt direkt am Wasser mit großen Glas-

flächen und Terrasse. Das Haus baute Alvaro Siza Vieira, einer der berühmtesten Architekten Portugals, in den Felsen. Auf den Teller kommt, was Meer und fruchtbares Flussbett hergeben. Die Küche bietet herausragendes Fine Dining mit besten, lokalen Produkten und makellosem Service in sechs, zwölf oder 21 Gängen.

●●●● Av. Liberdade 1681, 4450-718 Leça da Palmeira, Tel. 0035-0229940066, www.casadechadaboanova.pt, Di-Sa 12.30-15 und 19.30-23 Uhr, Menü € 175-275 📶🚰🚰

4 Casa Ana Monteiro

Während der Saison laden Renato Cunha und sein Team aus dem „Ferrugem“ in das ehemalige Wohnhaus der Großeltern zu kulinarischen Events: lokale Traditionsgerichte, Caldeiradas aus dem Feuertopf, mit Wein, Livemusik im Garten und im umgebauten Kuhstall.

● Avenida Nacional (N309), Portela Número 340, 4770-371 Vila Nova de Famalicão, Tel. 0035-0252911700, www.ferrugem.pt, Mai-Okt. Sa € 120 📶🚰🚰

5 Cozinha das Flores

Nach London und Lissabon hat Nuno Mendes nun auch Porto entdeckt. Mitten in der historischen Altstadt in einem Preußischblau getünchten Stadthaus liegt sein Restaurant. Hier bietet er sehr gutes Casual Fine Dining in kosmopolitischem Interieur mit charakterstar-

ken Weinen aus dem Norden Portugals.

●●● Lgo de S. Domingos 62, 4050-545 Porto, Tel. 0035-0229760001, www.cozinhadasflores.com, Mo-So 12.30-15 und 18-24 Uhr, Hauptgerichte € 22-55 📶🚰🚰

6 Ferrugem

In ehemaligen Stallungen aus dem 18. Jahrhundert hat Renato Cunha mit seiner Frau, Architektin Anadela Rodrigues, ein Fine-Dining-Refugium geschaffen. Im entspannten Ambiente serviert er im Menü und à la carte Gerichte mit Produkten aus der Minho-Region.

●●● Rua das Pedrinhas 32, Portela, 4770-379 Vila Nova de Famalicão, Tel. 0035-025 2911700, www.ferrugem.pt, Di-So 12-14.30 und Di-Sa 20-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 24-32 📶🚰🚰

7 Rogério do Redondo

Das ist der Ort, an dem die Küchenchefs Portugals

selbst am liebsten essen gehen. Seit den 80er-Jahren bietet Rogério Sá portugiesische Traditionsgerichte wie Schweinsfüße oder Seehecht. Lokal-saisonale Produkte voll Qualität und Frische. Ein Klassiker.

● R. Joaquim António de Aguiar 19, 4000-311 Porto, Tel. 0035-918033067, www.rogeriodoredondo.pt, Do-Di 12-14.30 Uhr und Mo, Di, Do, Fr, Sa 19.30-22 Uhr, Hauptgerichte € 14-33 📶🚰

8 Vinha Restaurant

Sein erstes Projekt in Porto führt Starkoch Henrique Sá Pessoa direkt an den Douro. Das Restaurant ist Teil des eleganten Vinha Boutique Hotels in einem Herrenhaus aus dem 16. Jahrhundert. Küchenchef Jonathan Seiller bietet lokal-saisonale Produkte auf französischer Basis zu sehr fairen Preisen.

●●●● Rua Quinta, R. Fonte da Vinha 383, 4430-487 Vila Nova de Gaia, Tel. 0035-0221154122, www.vinha-boutiquehotel.com/pt/tastes, Di-Sa 19-22.30 Uhr, Menü € 125 📶🚰🚰



SÜDTIROL

Auf einen Blick

Weingüter

1 Castel Sallegg

Das Weingut ist seit 1851 im Besitz der Familie Graf von Kuenburg. Zum Ensemble gehören drei historische Weinhöfe: Leisenhof, Preyhof und Seehof. Deren unterschiedliche Böden und Mikroklimata bilden das Fundament der Weine. Seit diesem Frühjahr können Besucher im Boutiquehotel übernachten.

Unterwinkel 15, 39052 Kaltern an der Weinstraße, Tel. 0039-0471963132, www.castelsallegg.it, Mo-Do 8-17 Uhr, Fr 8-12 Uhr

2 Kellerei Kurtatsch

Die Vielfalt des Südtiroler Weins bildet kaum ein Betrieb so nuancenreich ab. Für eine der ältesten Genossenschaftskellereien des Landes bewirtschaften 190 Familien 190 Hektar Weinberge, die sich von 200 bis 900 Meter Höhe erstrecken. Die Spitze der Kellerei bilden die zwei „Freienfeld“-Weine.

Weinstraße 23, 39040 Kurtatsch, Tel. 0039-0471880115, www.kellerei-kurtatsch.it, Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr

3 Kloster Neustift

Die Stiftskellerei Neustift blickt auf eine fast 900-jährige Weinbautradition zurück – bereits 1142 wurde im Augustiner-Chorherrenstift bei Brixen Wein gekellert. Heute wachsen in den hoch gelegenen Lagen rund um Neustift (600 bis 850 Meter) vor allem

weiße Sorten; Top-Lagen werden für die Spitzenlinie „Praepositus“ vinifiziert. Im Stiftskeller „Osteria Abazia“ gibt es Südtiroler Snacks und kleine Gerichte.

Stiftstr. 1, 39040 Vahrn, Tel. 0039-0472694951, www.kloster-neustift.it, Mo-Sa 10-19 Uhr

4 Alois Lageder

Die Geschichte des Weinguts Alois Lageder begann vor mehr als 200 Jahren. Heute verfolgt man einen ganzheitlichen Ansatz und arbeitet biologisch oder sogar biodynamisch. Ein besonderer Genussort ist das „Paradeis“. Mit Vineria und Osteria bietet es Weinverkostungen, Weineinkauf, Führungen und kulinarischen Genuss.

Tör Löwengang, Gra-fengasse 9, 39040 Margreid, Tel. 0039-0471809500

• Lageder Paradeis: Casòn Hirschprunn Straße 1, 39040 Margreid, Tel. 0039-0471809580, www.paradeis-aloislageder.eu,
• Osteria: Mo-Sa 12-15.30 Uhr
• Vineria: April-Okt. Mo-Sa 10-18 Uhr, Nov.-Dez. 10-17 Uhr

5 Weingut J. Hofstätter

Das Weingut umfasst mehrere historische Ansitze mit Lagen beiderseits der Etsch – eine Besonderheit in Südtirol. Auf insgesamt 50 Hektar, darunter 16 Hektar in der renommierten Villa Barthenau in Mazzon, entstehen

charakterstarke Weine wie der vielfach ausgezeichnete Blauburgunder „Vigna S. Urbano“.

Rathausplatz 7, 39040 Tramin, Tel. 0039-0471861187, www.hofstatter.com, Mo-Fr 10-13 und 14-18 Uhr (14-17 Uhr Nov.-März), Sa 10-15 Uhr

Restaurants

6 La Lumosa

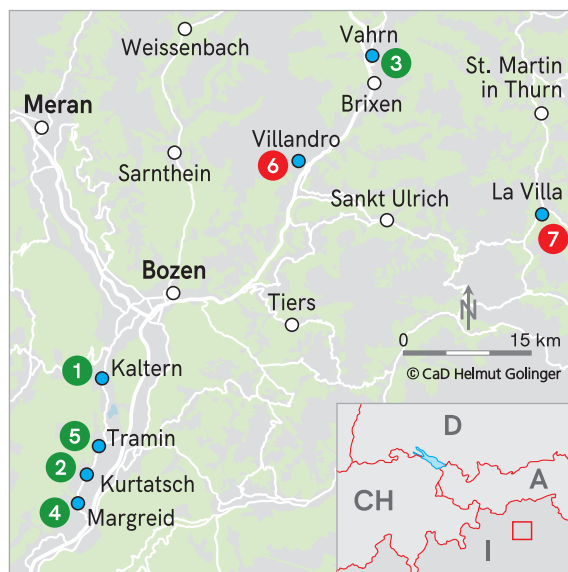
Im Gourmet-Boutiquehotel Ansitz Steinbock mit 12 stilvollen Suiten im historischen Gemäuer stehen drei Restaurantkonzepte zur Wahl. Der junge Chefkoch René Tschager ist sowohl für das Fine Dining „La Lumosa“ als auch für die Wirtshausstube „Stain“ mit schöner Terrasse zuständig.

im Hotel Ansitz Steinbock, F.-v.-Defreggergasse 14, 39040 Villandro, Tel. 0039-0472843111, www.ansitzsteinbock.com, Do-Mo 19-21 Uhr, Menü € 129-149

7 Ütia Bioch

Auf 2000 Meter Höhe vereint diese legendäre Hütte Wein, Natur und Kultur. Sowohl im Sommer als auch im Winter geöffnet. Zu Südtiroler Kost gibt es eine unfassbare Weinkarte mit über 1200 Etiketten.

• An der Bergstation des Sessellifts „Biok“, 39036 La Villa, Tel. 0039-3295914008, www.bioch.it, Hauptgerichte € 23-42, 5. Dez.-7. April und 14. Juni-6. Okt. 8.30-17 Uhr



STOPOVER MARSEILLE

Auf einen Blick

Hotels

1 Château Beupin

Der historische Stadtpalast wurde zum feinen Hotel. 13 zeitgenössisch eingerichtete Zimmer und Suiten sowie viel Ruhe und Eleganz bietet diese einstige Privatresidenz aus dem 19. Jahrhundert von Architekt Paul Sédille. Das unter Denkmalschutz stehende Boutiquehotel liegt in einer noblen Gegend am Tor zum Calanques-Nationalpark, nur wenige Autominuten von Stränden und Zentrum entfernt. Ein herrlicher Garten mit Pool bietet Ruhe und Entspannung; Frühstück und Dinner das Restaurant.  37 Avenue Beau Pin, 13008 Marseille, Tel. 0033-698675818, www.chateau-beupin.com, 14 Zi. und Suiten, DZ ab € 195 

2 Le Petit Nice Passedat

Seit über 100 Jahren gehört das Haus zur Familie von Gérald Passedat. Der Spitzenkoch nennt 16 Suiten und zwei Villen im viktorianischen Stil sein Eigen. Für die Gäste stehen ein kleiner Spa-Bereich mit Hammam bereit und ein Außenpool. Von der Terrasse und den Suiten hat man einen herrlichen Blick auf Château d'If und das Mittelmeer. Das kleine, weiß getünchte Boutiquehotel ist modern puristisch in maritimen Farben und Dekor von Architekt Rudy Ricciotti ausgestattet.  7 Rue des Braves Anse de Maldormé / 156 Cor

Président John Fitzgerald Kennedy, 13007 Marseille, Tel. 0033-491592592, www.passedat.fr, 16 Suiten und 2 Villen, DZ ab € 330 

3 Ligo

Neu und inmitten der Innenstadt von Marseille. Das freundliche Team und 142 moderne Zimmer in kräftigen Farben und mit Annehmlichkeiten wie Co-Working-Bereichen und Babysitting-Service sowie die Nähe zum alten Hafen, dem Vieux-Port, sorgen in kürzester Zeit bereits für viele Stammgäste. Das familienfreundlich ausgerichtete Haus bietet auch einige Zimmer mit Terrasse – und ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

 14-16 Rue Jean Trinquet, 13002 Marseille, Tel. 0033-420892910, www.hotel-ligo.com, 142 Zi. und Suiten, DZ ab € 100 

Restaurants

4 AM par Alexandre Mazzia

Alexandre Mazzia ist einer der innovativsten Köche Frankreichs, der in seinem kleinen Restaurant in der offenen Küche kocht und nur 20 Plätze bietet. Sein Menü kommt in Etappen, jeweils vier bis fünf Teller bilden eine Einheit. Mazzia führt den Gast auf einer Reise zu Stationen seines Lebens, von seiner Kindheit im Kongo über die Île de Ré bis nach Marseille. Etwa mit geräuchertem Aal, dessen fette,

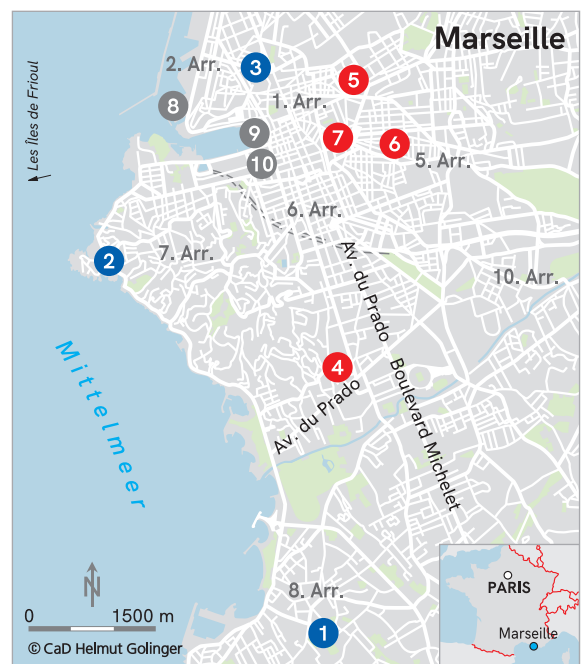
süß-dunkle Töne elegant von einem Hauch Bitterschokolade abgerundet werden. Oder Languste, abgeflämmt und rauchig mit Weintrauben, Blüten, Wurzelgemüse-Parfait und apart scharf mit Sumach-Beere gepaart. Eine überwältigende Mischung aus Texturen, Temperaturen und Aromen, die jeder Feinschmecker einmal genießen sollte.

 9 Rue Francois Rocca, 13008 Marseille, Tel. 0033-491248363, www.alexandre-mazzia.com, Mi-Sa 12-14 und 20-21.30 Uhr, Menü € 295-435 

5 La Boîte à Sardine

Eins von Mazzias privaten Lieblingslokalen befindet sich

im ersten Arrondissement. Ein urig nautisch eingerichtetes Mittagsbistro, in dem nicht nur das Dekor, sondern auch Chef Fabien Rugi herrlich exzentrisch sind. Zu essen gibt es ausschließlich, was seine Fischer ihm am Morgen gebracht haben, grandios pur und auf den Punkt zubereitet: Austern, Sardinen, Seeigel der Saison, Muscheln mit Koriander, Schalotten und Zitrone, gegrillte Seezunge, Ravioli, gefüllt mit Aal, sowie Seeanemonen. Reservieren.  2 Boulevard de la Liberation, 13001 Marseille, Tel. 0033-491509595, www.laboiteasardine.com, Di-Sa 12-15 Uhr, Hauptgerichte € 17-20 



6 Regain

Ein Retro-Bistro von Weinhändler Lucien Salomon und Köchin Sarah Chougnat-Strudel, die zuvor schon bei Anne-Sophie Pic, Hélène Darroze sowie bei Alex Dilling in London wirkte. Hier bringt sie kreative Gerichte wie eine apart-vollmundige, nach Koriander, Minze, Anis und Nelken schmeckende Perlhuhnbrühe auf die Holzstische. Oder eine Lammkeule, in Rotwein geschmort, mit Ahornsirup und Apfelessig verfeinert mit Muscheln, Foie gras, Zitronenjus und Löwenzahnsalat kombiniert. Lucien steuert spannende Weine in entspannter Atmosphäre bei.

53 Rue Sainte-Pierre, 13005 Marseille, Tel. 0033-486683320, www.regain-marseille.com, Mo-Fr 19-23.30 Uhr, Fr auch 12-15.30 Uhr, Hauptgerichte € 23-27

7 Limmat

Außer dem Namen des Restaurants hat Lilian Gadola auch Gerichte aus ihrer Schweizer Heimat mitgebracht. Die Chefköchin war zuvor im Bistro „L'Épicerie L'Idéal“, bevor sie ihr Lokal an der mit Graffiti bedeckten Treppe vom Cours Julien zur Rue d'Aubagne eröffnete. Die Gäste lassen sich das täglich wechselnde Menü im Ottolenghi-Stil schmecken. Viel Gemüse und Kräuter, Meeresfrüchte, Carpaccio vom Thun, Bouillabaisse – und sonnabends Käsefondue.

41 Rue Jean-Baptiste-

Estelle, 13006 Marseille, Tel. 0033-491474935, www.limmatmarseille.com, Di-Fr 12-14.30 Uhr, Do und Fr auch 19-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 10-18

Erleben

8 Cosquer Méditerranée

Der futuristische Glasbau am Hafen neben dem Museum für europäische und mediterrane Zivilisationen („MuCem“) beherbergt einen Nachbau der prähistorischen, 33 000 Jahre alten Unterwasserhöhle. Per Fahrstuhl geht es unter den Meeresspiegel zu 1750 Quadratmetern voll Stalaktiten und Höhlenmalereien. Die echte Höhle steht unter Naturschutz.

Esplanade du J4, 13002 Marseille www.grotte-cosquer.com, Mo-Fr 9.30-18 Uhr, Sa und So 9.30-19.30 Uhr

9 Les Îles de Frioul

Das gleißende Licht auf dem Meer, die schaukelnden Jachten und der lebendige Fischmarkt ziehen Besucher in ihren Bann. Fähren bringen sie zu den berühmten Inseln direkt vor der Stadt: Sowohl die Île d'If (Graf von Monte-Christo) als auch die anderen Frioul-Inseln mit Château sind lohnende Ziele.

Gare Maritime im Vieux Port, www.lebateau-frioul-if.fr

10 Markthalle

Die kulinarische Vielfalt der Stadt lässt sich in den Grandes Halles du Vieux-Port erleben. Stände bieten Fisch,

Meeresfrüchte, Pizza, Sandwiches, Wein und Spirituosen auf 2000 Quadratmetern und einer großen Außenterrasse.

30A Cours Honoré d'Estienne d'Orves, www.lesgrandeshalles.com, tgl. 9-0 Uhr