

LYON

Auf einen Blick

Hotels

1 Hôtel de l'Abbaye Lyon

Das alte Kloster von Ainay auf der Altstadtinsel wurde kürzlich in ein Viersternehotel umgewandelt, aber die alten, steinernen Mauern sind noch erhalten und geben dem Haus einen unverwechselbaren Charme. Sehr gute Lage, alle Sehenswürdigkeiten befinden sich in der Nähe. Modern renovierte Zimmer, Restaurant mit Marktküche und hübsche Tagesbar.

●●● 20, Rue de l'Abbaye d'Ainay, 69002 Lyon, Tel. 0033-478056040, www.hotelabbayelyon.com, 21 Zi., DZ ab € 150 🍷

2 Hôtel de Verdun 1882

Familiär geführtes Designhotel – von einem Ehepaar aus der Gegend, das sich mit dem Haus am Bahnhof Perrache einen Traum erfüllt hat. Sehr schön gestaltet sind die 30 Zimmer und der Salon im Erdgeschoss, in dem auch das großzügige Frühstück serviert wird. Persönliche und sehr freundliche Betreuung: Die Wirte geben gute Tipps für die Stadt und für Ausflüge.

●●● 82, Rue de la Charité, 69002 Lyon, Tel. 0033-478373471, www.hoteldeverdun1882.com, 30 Zi., DZ ab € 130 🍷

3 InterContinental Lyon – Hôtel Dieu

Im alten Krankenhaus von Lyon ist heute ein luxuriöses Hotel untergebracht. 144

Zimmer und Suiten mit herrlichem Blick über Lyon und die Rhône, in der Kuppelhalle befindet sich eine der besten Hotelbars des Landes. Auch das Restaurant „Epona“ im Erdgeschoss ist eine gute Adresse sogar für Einheimische – und ein Geheimtipp.

●●● 20, Quai Jules Courmont, 69002 Lyon, Tel. 0033-426992323, www.ihg.com, 144 Zi., DZ ab € 240 🍷🍷

4 Les Suites de l'Île Barbe

Noch ein Kloster – und was für eines. Es liegt auf einer privaten Insel im Norden der Stadt und bietet alle Annehmlichkeiten, die Suiten sind eindrucksvoll gestaltet und sehr hochwertig eingerichtet. Die Insel ist mit dem Auto erreichbar, das Hotel liegt in einem großzügigen Park. Es gibt einen Zimmerservice oder Picknick im Park. Ein Kleinod, zehn Minuten von der Altstadt entfernt.

●●● 9, Impasse Saint-Loup, 69009 Lyon, Tel. 0033-469963833, www.ilebarbe.com, 3 Suiten ab € 165 🍷

Restaurants

5 Brasserie Georges

Riesige Brasserie von 1836 am Bahnhof von Perrache. Ein wunderschöner Art-déco-Saal, in dem es laut ist und wunderbar gesellig. Hier wird noch Lyoner Bier gebraut – und die Spezialitäten sind seit Jahrzehnten berühmt: Pistazienwurst, Choucroute und überbackene Zwiebel-suppe schmecken grandios.

●●● Perrache, 30 Cours de Verdun, 69002 Lyon, Tel. 0033-472565454, www.brasseriegeorges.com, So-Do 11.30-23 Uhr, Sa und So bis 0.15 Uhr, Hauptgerichte € 16-25 🍷

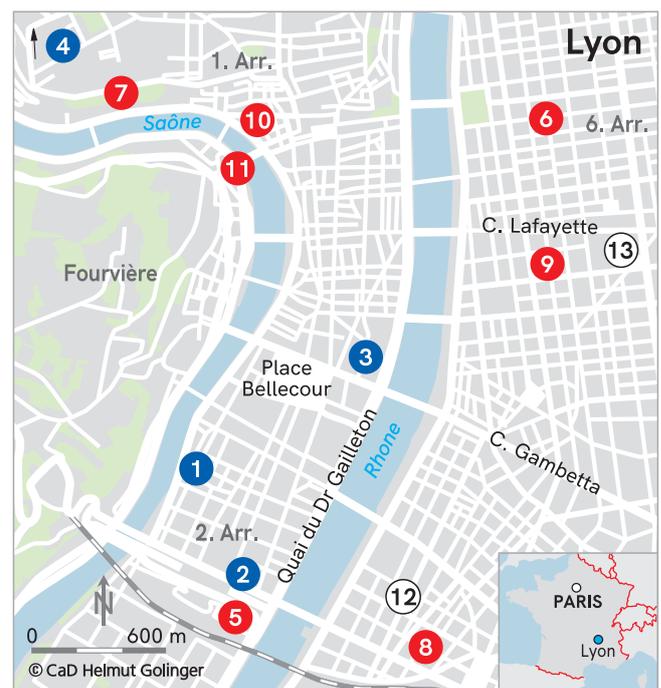
6 Brasserie Roseaux

Neue Brasserie mit sehr elegantem Interieur. Die Gäste sitzen eng und doch gemütlich – ein wunderbares Schauspiel mit vielen Gerichten, die am Tisch bereitet und angegossen werden. Feine Interpretation von traditionellen Gerichten, etwa Vol-au-vent und Tournedos Rossini. Gute Weinauswahl und zahlreiche Variationen des Lyoner Digestifs Charreuse. Reservieren!

●●● 34 Cours Franklin Roosevelt, 69006 Lyon, Tel. 0033-451680891, www.brassieroseaux.fr, Di-Sa 12-14 und 19-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 28-39 🍷

7 Chez Pimousse

Wunderschönes Restaurant mit Sprossenfenstern und offener Küche am Ufer der Saône. Mittags gibt es ein ständig wechselndes Menü mit eleganter Marktküche, abends zwei Degustationsmenüs mit modernen Kreationen auf Basis bester Lyoner Produkte. Feine Auswahl regionaler Weine. Ein Kleinod mit alten Holzmöbeln und Käsewagen, Anlaufstelle für die Bewohner des Quartiers.



●●● 27 Quai Saint-Vincent, 69001 Lyon, Tel. 0033-982477360, www.chezpi-mousse.com, Mi 19.30-21 Uhr, Di, Do-Sa 12-14 und 19.30-21 Uhr, Menüs € 27-85 🍷

8 Croûton

Kleines und feines Nachbarschaftslokal im Lyoner Osten. Stetig wechselnde Tagesmenüs am Mittag, hier treffen sich die Angestellten und Anwohner des Viertels wie in einer sehr guten Kantine. Abends gibt es gute Musik, dazu elegante Gerichte zum Teilen für den ganzen Tisch, man trinkt Naturweine aus dem Süden Frankreichs. Im Sommer lockt die lauschige Terrasse.

●● 131, Rue Sébastien Gryphe, 69007 Lyon, Tel. 0033-451232300, www.crouton.lyon.fr, Di-Sa 12-14.30 und 19-23, Menüs € 20-25, Hauptgerichte € 13-38 🍷🍴🍸

9 Daniel & Denise

Ständig ausgebucht ist das mehrfach ausgezeichnete Bouchon von Joseph Viola, einem der besten Köche Frankreichs. Er serviert mit seinem kleinen Küchenteam wunderbare Interpretationen von Traditionsgerichten, die Hechtklößchen sind ebenso Weltklasse wie das „Omelette de Curé“ mit Flusskreb- sen. Die Pâté en croûte soll die weltbeste sein, genau wie das Wildhasengericht Lièvre à la royale. Die Desserts sind fein, die Weinauswahl ist riesig. Wochen im Voraus reservieren!

●●● 156, Rue de Créqui, 69003 Lyon, Tel. 0033-478606653, www.daniel-etdenise.fr, Mo-Fr 12-14 und 19-22 Uhr, Hauptgerichte € 19-31 🍷🍴🍸

10 Le Bouchon des Filles

Eines der angesagtesten Bouchons der Stadt im rauen Stadtteil Croix-Rousse. Hier sitzt man eng beieinander, abends wird es laut und hektisch, ein Ort zum Feiern und für große Gesellschaften. Sehr herzhaft und traditionelle Gerichte aus dem Lyoner Erbe. Bei Rotbarbenklößchen, deftiger Terrine oder Kalbsleber werden Fleischliebhaber hier sehr glücklich. Viele offene Weine, die in der Karaffe, dem pot genossen werden. Nach dem Essen gibt es Käse und liebevoll gemachte Desserts. Ein echtes Familienlokal, hier muss reserviert werden.

●● 20 Rue Sergent Blandan, 69001 Lyon, Tel. 0033-478304044, www.lebouchon-desfilles.fr, Mo-So 19-22 Uhr, Sa-So 12-13.30, Menü € 30 🍷🍴🍸

Bar

11 Baragones

Angesagte Cocktailbar an den zum Ausgehen beliebten Quais der Saône. Eine Empore, ein langer Tresen und hölzerne Apothekerschränken voller Flaschen bestimmen das Ambiente. Interessante Cocktailkarte, große Getränkeauswahl. • 5 Pl. Saint-Paul, 69005 Lyon, Tel. 0033-478690206,

www.baragones.fr, Mo-Sa 17-1 Uhr, So 16-22 Uhr 🍷

Einkaufen

12 Cyril Nitard

in dem kleinen Laden im 6. Arrondissement hat man sich ganz und gar der Herstellung der Fleischpastete im Teigmantel verschrieben. • 84 Rue Bechevelin, 69007 Lyon, Tel. 0033-472707759, www.cyril-nitard.com, Mo, Di, Do, Fr 7.30-13.30 und 17-19.30 Uhr 🍷

13 Halles Paul Bocuse

Auf 14 000 Quadratmetern bieten hier 56 Händler die Waren der Region an, frische Fische, Fleisch und Würste aus eigener Schlachtung, Gemüse und Patisserie. Am Mittag locken Restaurants und Austernbars, dann wird die Stimmung hier sehr lebendig und ausgelassen. • 102 Cr Lafayette F, 69003 Lyon, www.halles-de-lyon-paulbocuse.com, Mo-Sa 7-22 Uhr, So bis 16 Uhr

SAARLAND

Auf einen Blick

Hotels

1 Esplanade

Ein Ort für Genießer im Herzen von Saarbrücken. Aus einer Gründerzeitvilla im angesagten Nauwieser-Viertel wurde ein Designhotel mit französischem Esprit, urbanem Chic und Liebe zum Detail. An den Schließtagen des Gourmetrestaurants öffnet in dessen Räumen das unkomplizierte „Le Petit Cinq“.

●●●● Nauwieserstraße 5, 66111 Saarbrücken, Tel. 0681-84499105, www.esplanade-sb.de, 16 Zi. und Suiten, DZ ab € 200 🍷🍴📶🚰

2 La Maison

Das ehemalige Amtsgericht von Saarlouis beherbergt heute ein stilvolles, zentral aber ruhig gelegenes Boutiquehotel mit zeitgenössischem Design. Ganz neu ist das eigene Spa-Gebäude mit Garten und Angebot auf internationalem Niveau. Im „Pastis“ serviert man ambitionierte französische Bistroküche.

●●●● Prälät-Subtil-Ring 22, 66740 Saarlouis, Tel. 06831-89440, www.lamaison-hotel.de, 50 Zi. und Suiten, DZ ab € 180 🍷🍴📶🚰

3 Seezeitlodge

Wellnesshotel im St. Wendeler Land, gelegen mitten im Grünen am Ufer des Bostalsees. Moderne Architektur mit vielen Naturmaterialien; großes Spa mit umfangreichem Angebot,

Outdoor-Pool und Saunadort. Ideal für Ruhesuchende und Naturliebhaber.

●●●● Am Bostalsee 1, 66625 Gonneseiler, Tel. 06852-80980, www.seezeitlodge-bostalsee.de, 97 Zi. und Suiten, DZ ab € 270 🍷🍴📶🚰

Restaurants

4 Atama by Martin Stopp

Die Neueröffnung im Herzen von St. Ingbert ist ein Gesamtkunstwerk. Historisches Flair in der Villa trifft auf ultramodernes Design im neuen Anbau. Die Gäste wählen zwischen Barfood, zwei Gourmet-Menüs und à la carte, ergänzt durch ein „Stammtisch-Menü“ am Freitag. Schöne Terrasse.

●●●● Poststr. 21, 66386 St. Ingbert, Tel. 06894-705840, www.atama.de, Mi-Sa 18.30-

24 Uhr, Fr auch 12-14.30 Uhr, Menü ab € 165 🍷🍴

5 Die Alte Brauerei

Ins historische Gewölbe der ehemaligen Brauerei haben Florian und Lorena-Jil Dauphin frischen Wind gebracht - mit französisch geprägtem Fine Dining in aktuellem Look. Sehr freundlicher Service, schöner Garten. Sechs Gästezimmer im Haus.

●●● Kaiserstraße 101, 66386 St. Ingbert, Tel. 06894-92860, www.diealtebrauerei.de, Mo, Do, Fr, So 12-15 Uhr und 18.30-23 Uhr, Sa 12-15 Uhr, Hauptgerichte € 38,50-46,50, Menü € 99 🍷🍴📶🚰

6 Esplanade

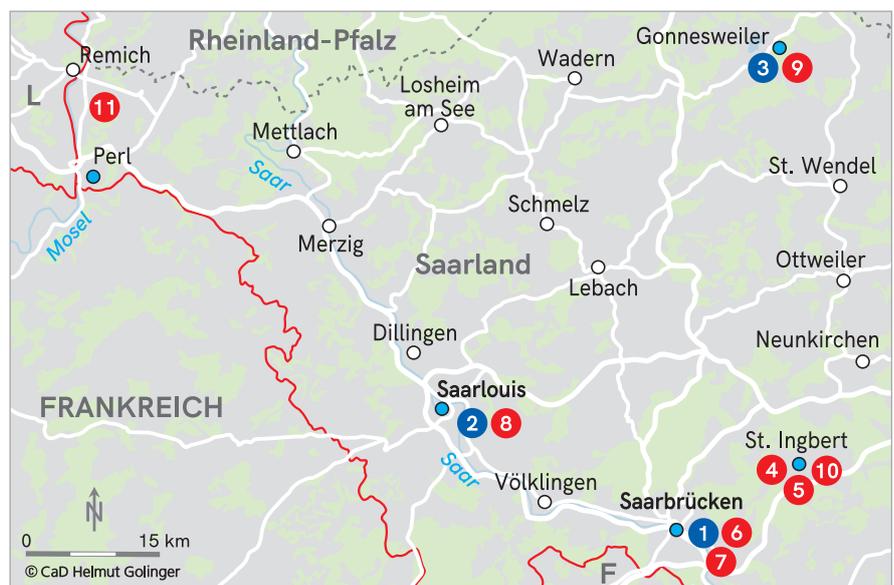
Stilvoll-ungezwungen ist das moderne Bistro-Stil-

Ambiente, auf die Tische kommt Silio Del Fabros französisch inspirierte Gourmetküche, handwerklich exzellent und zeitgemäß. Sympathischer Service; sehr gute Weinkarte und -beratung. Apéro-Terrasse.

●●●● Nauwieserstraße 5, 66111 Saarbrücken, Tel. 0681-84499125, www.esplanade-sb.de, Mi-Sa 12-15 und 18.30-23 Uhr, Menü € 145-195 🍷🍴📶🚰

7 Gästehaus Klaus Erfort

Die weiße Villa mit großem Garten ist eine legendäre Adresse der deutschen Spitzengastronomie. Klaus Erfort setzt derzeit auf Insolvenz in Eigenverwaltung, um wirtschaftlich wieder auf Kurs zu kommen. Seine klassisch französisch geprägte



Haute Cuisine bewegt sich weiterhin auf Weltniveau.

●●●●● Mainzer Straße 95, 66121 Saarbrücken, Tel. 0681-9582682, www.gaestehaus-erfort.de, Mo-Fr 12-15 und 19-23 Uhr, Menü ab € 175 🍷🌿🐚🍴

8 Louis

In einem der schönsten Restaurants Deutschlands serviert Sebastian Sandor seine feinsinnig-kreative, von der Liebe zu Japan geprägte Küche. Anspruchsvolle Weinkarte, engagierte alkoholfreie Begleitung. Ein Rundum-Genusserlebnis.

●●●●● Prälat-Subtil-Ring 22, 66740 Saarlouis, Tel. 06831-89440440, www.lamaison-hotel.de, Mi-Sa 18.30-23 Uhr, Menü ab € 235 🍷🌿🐚🍴

9 Lumi

Die große Terrasse mit Blick auf den Bostalsee ist ein Trumpf, drinnen sitzt man im luftig-großzügigen, rundum verglasten Restaurant. Regionale Kreativküche mit inspirierten Kräuterakzenten, eigene Brotmanufaktur.

●● Am Bostalsee 1, 66625 Gonnweiler, Tel. 06852-80980, www.seezeit-lodge-bostalsee.de, Mo-So 13-15 und 18.30-21.30 Uhr, Hauptgerichte mittags € 19-28, abends € 24-34, Menü ab € 110 🍷🌿🐚🍴

10 midi

Die Produkte des Bliesgaus sind Peter Wirbel Inspiration und Speisekammer, etwa beim Zweierlei vom Bliesgauer Reh mit Pastinake und

Walnuss. Das in einem Gewerbegebiet gelegene Restaurant überrascht mit stilvoll-modernem Interior.

●●● Ernst-Heckel-Straße 4, 66386 St. Ingbert, Tel. 06894-9299423, www.midi-restaurant.de, Di-Sa 18-23 Uhr, Menü ab € 85 🍷🌿🐚🍴

11 Victor's Fine Dining by Christian Bau

Kulinarische Weltreise auf höchstem Niveau. Christian Bau verbindet französische Klassik mit japanischer Inspiration, setzt auf feine Produkte – und bezieht seine Frau Sarah immer stärker in den kreativen Prozess mit ein. Exzellente Weinkarte mit vielen Schätzen von Mosel, Saar und Ruwer.

●●●●● OT Nennig, Schlossstraße 27-29, 66706 Perl, Tel. 06866-79 118, www.victors-fine-dining.de, Do-So 19-24 Uhr, Sa und So auch 12-16 Uhr, Menü ab € 295 🍷🌿🐚🍴

DER WAGRAM

Auf einen Blick

Weingüter

1 Weinberghof Fritsch

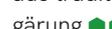
Karl Fritsch und sein Sohn Alexander Fritsch keltern Topweine von biodynamisch bewirtschafteten Weingärten. Hier werden nicht nur Grüne (Ried Steinberg und Ried Schlossberg) und Rote Veltliner (Ried Steinberg), sondern auch Burgunder wie der spektakuläre Pinot Noir „P“ und „Tausend Weiß“, eine Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, produziert.  Schlossbergstr. 9, 3470 Oberstockstall, Tel. 0043-2279-5037, www.fritsch.cc, Ab-Hof-Verkauf: n.V. 

2 Weingut Josef Fritz

Irene, Josef und Johannes Fritz sind wahre Meister im Umgang mit dem Roten Veltliner, der autochthonen weißen Rebsorte des Wagrams. Die Ried Steinberg zeigt dabei tropische Anklänge, die Ried Mordthal eher rauchig-flintige Noten. Im Restaurant „Himmelreich“ im Nachbarhaus verwöhnt Küchenchef Marco Gangl die Gäste auf höchstem kulinarischen Niveau!  Ortsstraße 3, 3701 Zaußenberg am Wagram, Tel. 0043-2278-25150, www.weingut-fritz.at, www.restaurant-himmelreich.at, Ab-Hof-Verkauf: Mo-Sa n.V. 

3 Weingut Franz Leth

Familie Leth gehört zu den Topbetrieben der Region.

Besonders empfehlenswert sind die Grünen (Ried Brunntal und Ried Scheiben) und Roten Veltliner (Ried Fumberg und Ried Scheiben). Ein Unikum ist der „Simply Wow!“, ein Wein aus mehr als 200 Rebsorten! Sekte aus traditioneller Flaschengärung.  Kirchengasse 6, 3481 Fels am Wagram, Tel. 0043-2738-2240, www.weingut-leth.at, Ab-Hof-Verkauf: Mo-Sa 7-12 und 13-17 Uhr 

4 Weingut Bernhard Ott

Eine Wagramer Legende und Produzent einiger der besten Grünen Veltliner des Landes: Bernhard Ott bewirtschaftet sein Weingut biodynamisch, setzt Korbpressen ein und rebelt nicht. Jeder seiner Weine ist lebendig, keiner langweilig. Probiertipp: der Blaufränkisch von Sohn Moritz!  Neufang 36, 3483 Feuersbrunn am Wagram, Tel. 0043-2738-2257, https://ott.at, Ab-Hof-Verkauf: Mo-Fr 8-12 und

13-17 Uhr, April-Okt. auch Sa 10-17 und So 10-15 Uhr 

5 Weinmanufaktur Clemens Strobl

Clemens Strobl und sein Sohn Lukas sind erfolgreiche Quereinsteiger. Die gebürtigen Linzer kreieren Topweine mit Charakter, etwa den Grünen Veltliner LUST Elafonisi mit komplexer Würze und enormem Trinkfluss. Der Pinot Noir Hengst ist ein finessenreicher Wein mit intensiven dunklen Walderdbeer- und Himbeeraromen – ein Pinot auf Weltklasseniveau!  Mitterstockstall 6, 3470 Kirchberg am Wagram, Tel. 0043-2279-29777, www.clemens-strobl.at, Ab-Hof-Verkauf: n.V. 

Hotels

6 Gut Oberstockstall

Wohnen direkt auf dem Gutshof der Familie Salomon – in sehr geschmackvoll und hochwertig eingerichteten Gästezimmern.  Ringstraße 1, 3470

Kirchberg am Wagram, Tel. 0043-664-1688975, https://gut-oberstockstall.at, 7 Zi., DZ ab € 200   

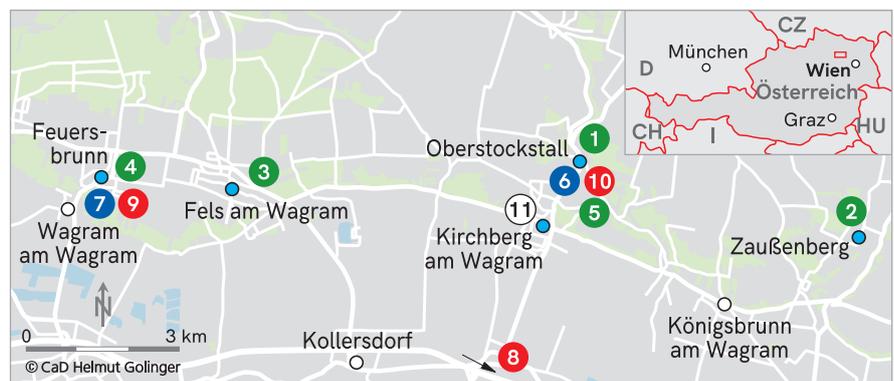
7 Mörwald Relais & Châteaux Hotel am Wagram

Luxuriöse Unterkunft. Das Angebot beginnt beim Doppelzimmer Superior, endet bei der 180 Quadratmeter großen Penthouse-Suite. In der Nähe befindet sich das Weingut Ott, nebenan liegen die Restaurants „Kochbar“, „Traube“, und „Toni M.“  Kleine Zeile 13-17, 3483 Feuersbrunn am Wagram, Tel. 0043-2738-22980, www.moerwald.at, 19 Zi., DZ ab € 225   

Restaurants

8 Gastwirtschaft Floh

Der große Trumpf des „Floh“ ist die fünfبändige regionale und internationale Weinkarte. In der gemütlichen Gaststube genießt man exzellente bodenständige Gerichte, ein Klassiker des Hauses ist die lauwarne Kalbszunge mit



Kernöl und Kren. Bei den Menüs stehen „Garten, Feld & Wiese“ (vegetarisch), „Aus dem Wasser“ (Fisch) und „Fleisch, ganz sicher“ zur Wahl.

●● Tullner Str. 1, 3425 Langenlebar, Tel. 0043-2272-62809, www.derfloh.at, Do 17-23 Uhr, Fr-Mo 9-23 Uhr, Hauptgerichte € 18-39, Menü € 90 🍷🍴🌱🌿🌿🌿🌿🌿🌿

🍷 Gourmetrestaurant

„Toni M.“

Toni Mörwald ist eine Institution am Wagram. Er betreibt vier Restaurants, eine Kochschule sowie eine Weinhandlung. Das Gourmetrestaurant „Toni M.“ verwöhnt auf höchstem kulinarischem Niveau. Ein Muss ist der Grammelknödel auf Champagnerkraut. Dazu werden perfekt abgestimmte regionale und internationale Weine eingeschenkt.

●●● Kleine Zeile 13-17, 3483 Feuersbrunn am Wagram, Tel. 0043-676-84229881, www.moerwald.at, Di-Sa 18-22 Uhr, Hauptgerichte € 46-72, Menü € 180 🍷🍴🌱🌿🌿🌿🌿🌿🌿

🍷 Gut Oberstockstall

Ob Hochzeitsfeier oder Mittagessen im Gastgarten – bei Familie Salomon ist man bestens aufgehoben. Küchenchef Christoph Wagner serviert etwa mit einer Velouté von wildem Kerbel oder Kalb in zwei Gängen. Auf der Weinkarte führt Matthias Salomon die Weine seines Bruders, des Biodynamie-Pioniers Fritz Salomon.

●● Ringstr. 1, 3470 Kirchberg am Wagram, Tel. 0043-2279-2335, <https://gut-oberstockstall.at>, Do-Fr 17-23 Uhr, Sa 11.30-23 Uhr, So 11.30-17 Uhr, Hauptgerichte € 17-33, Menü € 90 🍷🍴🌱🌿🌿🌿🌿🌿🌿

Einkaufen

🍷 Gebietsvinothek Weritas

Sommelier und Weinakademiker Gerhard Hintermayer hat etwa 50 Winzer vom Wagram in seinem Sortiment, eine beeindruckende Auswahl, die man verkosten und zum Ab-Hof-Preis erwerben kann. Zur Vinothek gehört auch ein gutes Restaurant.

• Marktplatz 44, 3470 Kirchberg am Wagram, Tel. 0043-676-4513002, www.weritas.at, Mi-Do 14-22 Uhr, Fr 16-22 Uhr, Sa 10-21 Uhr, So 11-15 Uhr 🍷🍴🌱🌿🌿🌿🌿🌿🌿

Hier wuchert der Urwald von der Decke herab, streifen Bananenblätter und Palmenwedel nackte Schultern. Während an der Bar fantasievolle Cocktails gemixt werden, kommen Teller zum Teilen auf die niedrigen Tische: würziges Ceviche und feines Sushi, gegrillter Fisch und marinierte Fleischspieße – die Küche feiert das kulinarische Erbe von Peru, Argentinien und Brasilien. Von Sandro Silva und Marta Seco in Madrid kreiert, expandierte das „Amazónico“ in London und Dubai, um jetzt auch im „Goldenen Quadrat“ von Monaco zu eröffnen.

●●●● Place du Casino, 98000 Monaco, Tel. 00377-98061414, www.montecarlosbm.com/en/restaurant/amazonico-monte-carlo, Mo-Sa 12-1 Uhr, So 12-24 Uhr, Hauptgerichte € 38-195

7 L'Abysses Monte-Carlo

Der französische Spitzenkoch Yannick Alléno und der japanische Sushimeister Yasunari Okazaki interpretieren bekannte Produkte aufregend neu. In dem kleinen, hellen, apricotfarbenen eingerichteten Restaurant serviert das kongeniale Duo etwa geeiste, wilde Makrele, die von getrocknetem und geraspelttem Wagyu Beef getoppt in einer knusprigen Schale auf den Tisch kommt. Alléno und Okazaki lernten sich 2016 in Tokio kennen, eröffneten zwei Jahre später einen Ableger in Paris, 2024 kam das „L'Abysses“ in Monaco hinzu.

●●●● Im Hôtel Hermitage Monte-Carlo, Place Beaumarchais, 9800 Monaco, Tel. 00377-98069494, www.montecarlosbm.com, Di-Sa 19-22 Uhr, Menü ab € 240

Erleben

8 Die Gärten Saint Martin & Sainte Barbe

Eine ruhige Oase in der verkehrsreichen Stadt. Der Fürstenpalast ist nicht weit entfernt, und auch das berühmte Ozeanographische Museum grenzt direkt an ihn. Trotzdem ist der Park mit gewundenen Wegen und hübsch angelegten Beeten voller Sukkulenten, Steineichen und Pistazienbäume nie überfüllt. Von hier oben hat man einen weiten Blick aufs Meer und hinunter zum Port de Fontvieille.

▪ Avenue Saint Martin, 89000 Monaco, www.visitmonaco.com/fr/lieu/parcs-jardins/180/les-jardins-saint-martin-sainte-barbe, tgl. 9-18 Uhr, Eintritt frei

9 L'Orangerie

Die Früchte der Bitterorangenbäume an den Straßen Monacos werden heute zu Gin und Likör verarbeitet – rund 100 000 Flaschen jährlich. Der gebürtige Ire Philip Culazzo gründete La Distillerie de Monaco – die einzige Brennerei des Fürstentums. Aus dem Orangenlikör entsteht eine Art Aperol Spritz à la Monaco und begeistert Gäste in den Bars. Die Destillerie im eleganten Viertel Condamine kann man besichtigen und die Spirituo-

sen auch vor Ort erwerben.

▪ 9, Rue de la Turbie, 98000 Monaco, Tel. 00377-99904338, www.distilleriedemonaco.com, Mo-Fr 9.30-18 Uhr

10 New Moods

Wenn die Sonne über dem Fürstentum untergeht, steigt die Stimmung im New Moods. Ein in Dunkelrot getauchter, intimer Saal mit 134 Sitzplätzen – die neue Bühne Monacos. Hier trifft man sich zu einem Livekonzert oder einer Stand-up-Show, genießt Drinks und die kleinen Köstlichkeiten des karibischen Spitzenkochs Marcel Ravin.

▪ Place du Casino, 98000 Monaco, www.montecarlosbm.com/de/nightlife/new-moods, Okt.-März Do-Sa 18-24 Uhr