



# 4/22 ADDRESS GUIDE



**DEUTSCHLAND**  
**ASSMANNSHAUSEN:**  
 Weingut Robert König  
**BERLIN:** Brasserie Lamazère,  
 Chez Maurice, Irma La Douce  
**BURGHAUSEN (OBERBAYERN):**  
 Restaurant | 271  
**DRESDEN:** Palais Blisto  
**DÜSSELDORF:** Brasserie Stadthaus  
**ESSEN:** Pauls Brasserie

**CHEF'S TABLE**  
 SEITE 8

**Kruiningen/Niederlande**  
**Inter Scaldes**  
 Seit 2001 betreibt Jannis Brevet das Restaurant mit seiner Frau. Seine Küche ist so reduziert wie möglich, nur Komponenten, die das Hauptprodukt hervorheben, finden ihren Weg auf den Teller.  
 ●●●●● Zandweg 2,  
 116-4416 NA Kruiningen,  
 Tel. 0031-3113 38 17 53,  
 www.interscaldes.nl.  
 Do-So mittags und abends geöffnet, Menüs € 245-325

**ALGARVE**  
 SEITE 20

**Vorwahl: 0351**  
**Hotels**  
 ●●●●● **Martinhal Sagres Beach Resort**  
 Das Schweizer Ehepaar Stern hat sich am südwestlichsten Punkt Europas den Traum eines familienfreundlichen Hotelhofes erfüllt, mit vier Restaurants, Pools und direkter Strandlage.

●●●●● **Vila Vita Parc**  
 Luxuriöse Hotelanlage am Felsenstrand von Porches mit Pool-landschaft, Spa und verschiedene Restaurants. Im „Ocean“ bringt Hans Neuner mit größtem Respekt vor Traditionen und Produkten portugiesische Klassiker ganz zeitgemäß interpretiert auf die Teller.  
 ●●●●● Rua Anneliese Pohl,  
 Alporchinhos, 8400-450 Porches,  
 Tel. 282 31 00 00,  
 www.vilavitaparc.com,  
 242 Zi. und Suiten, DZ ab € 215  
 ●●●●● „Ocean“,  
 www.restaurantecoracion.com/en.  
 Mi-So abends geöffnet,  
 Menü € 210

**Restaurants**  
 ●●●●● **BonBon**  
 Über den Hügel Carvoeiros gelegenes Gourmetrestaurant mit feiner portugiesischer Küche. Wirt Nuno Diego und sein junger Koch José Lopes servieren die rustikalen Gerichte der Bauern und Fischer aufregend neu auf leichte Art.  
 ●●●●● OT Sesmarias, Estrada de Sesmarias, 8400-525 Lagos,  
 Tel. 964 19 38 23,  
 www.bonbon.pt  
 Do, Fr abends, Sa-Mo mittags

●●●●● **Vista**  
 Im schönsten Haus am Strand von Portimão gelegenes Gourmetrestaurant eines ambitionierten jungen Kochs aus Portugal. João Oliveira konzentriert sich auf Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse. Er serviert das, was ihm die Fischer tagesfrisch liefern. Sein Stil hat unter anderem Dieter Koschna geprägt, bei dem er gearbeitet hat.  
 ●●●●● Av. Tomás Cabreira,  
 Praia da Rocha, 8500-022 Portimão,  
 Tel. 282 46 02 80,  
 www.vistarestaurant.com  
 Mi-So abends geöffnet, Menüs € 130-160

**Extra-Tipp**  
**sevencollection**  
 Die deutsche Familie Pohl ist seit drei Generationen aktiv in Portugal und durch das Luxus-hotel Vila Vita Parc ein renommierter Gastgeber an der Algarve. Nun hat ein Familienzweig mit der sevencollection einen neuen Geheimtipp geschaffen: Die Ferienwohnungen und Häuser sind bewusst nachhaltig und im Stil der Algarve-Dörfer saniert. Liebevoll eingerichtet, zum Teil mit privaten Pools, befinden sie sich in Gehweite der sandigen Strände.  
 www.sevencollection.de

**Brasserie Lamazère**  
 Authentisches Savoire-vivre in der kleinen Brasserie von René Lamazère mit blanken Holzstühlen und roten Polsterbänke. Hausgemachte Terrine de Campagne, Œufs cocotte mit Flusskrebsschnecken sowie Klassiker wie Boudin noir, Cassoulet oder Milchsreis mit Salzkaramell. Wein- junger französischer Winzer.  
 ●●●●● OT Charlottenburg,  
 Stuttgarter Platz 18, 14057 Berlin,  
 Tel. 030-31 80 07 12,  
 www.lamazere.de, Di-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 28-38

**Dresden**  
**Palais Blisto**  
 Thonet-Stühle, weiß gedeckte Tische, blaue Polsterbänke und Kristalllüster auf dem feinen franko-philen Lebensart. Auf der Karte stehen Fines-de-Claire-Austern, Schnecken in Kräuterbutter und als Dessert Kräuter Suzette.  
 ●●●●● Im Taschenbergpalais,  
 Taschenberg 3, 01067 Dresden,  
 Tel. 0351-491 27 10, www.kempinski.com/en/dresden/  
 hotel-taschenbergpalais, Mo-Do ab 17 Uhr, Fr-So ab 12 Uhr durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 21-40

**Düsseldorf**  
**Brasserie Stadthaus**  
 Lebhaft und elegant: Kassetten-decke, lange rote Bank, weiß eingedeckte Tische. Hier schmecken gratinierter Markknochen, Coq au Vin oder Baba

Mo-Fr, So mittags und abends, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 25-120  
**Jasper's**  
 Stilsicher inszenierter ortspannender Lebensart: Verspiegelte Wände, Jugendstilinterior, viel Holz. Der Patron mit elsässischen Wurzeln kocht hervorragend. Auch „vergessene Gerichte“ wie etwa Kalbskutteln, Kalbsnieren mit Dijonserfrüh und Kalbskopf mit Vinaigrette.  
 ●●●●● OT Sachsenhausen,  
 Schifferstr. 8, 60594 Frankfurt am Main,  
 Tel. 069-61 41 17,  
 www.jaspers-restaurant.de,  
 Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 26-36

**Brasserie du Sud**  
 Die Brasserie hat sich in sonniger Ecklage etabliert. Innen ist es Schwarz-Weiß gehalten. Liebhaber von Schnecken, Austern, Artischocken mit Vinaigrette, Foie gras en bloc, Moules frites und Boeuf bourguignon kommen hier auf ihre Kosten.  
 ●●●●● OT Sachsenhausen, Oppenheimer Landstr. 31, 60596 Frankfurt am Main,  
 Tel. 069-61 59 99,  
 www.brasserie-du-sud.de, Mo-So ab 12 Uhr durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 27-39

**Halle (Saale)**  
**Brasserie Lözius**  
 Im Stil der Pariser Café-Théâtre, treffen sich hier Künstler und ihr Szenepublikum. Lebhaft Atmosphäre. Die Weine lagern

Sa ab 17 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 28-54  
**Le Plat du Jour**  
 Klein-, sehr klassisch – vom original Interior bis zum versierten Service, der auf Zack ist. Die Karte hält Klassiker wie Giffardeaux-Austern, Entenstoppelber, Lyoner Wurst und Nierchen in Senfsauce bereit. Terrasse.  
 ●●●●● OT Altstadt, Dornbusch 4,  
 20095 Hamburg, Tel. 040-32 14 14,  
 www.le-plat-du-jour.de,  
 Mo-So von morgens bis abends durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 19-27

**Köln**  
**Brasserie Marie**  
 Sympathisch-gemütliche Location. Kleine Karte. Auf die Holz-tische kommen etwa Austern, hausgemachte Foie gras, Steak frites und Coq au Vin. Gute Weinauswahl – und Kölsch.  
 ●●●●● OT Süz, Zülpicher Str. 268,  
 50937 Köln, Tel. 0221-96 26 91 94,  
 www.brasserie-marie.de, Di-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 17-29

**Leipzig**  
**C'est la vie**  
 Feine französische Küche, opulente Einrichtung mit goldfarbenen Stühlen, weißer Tischwäsche und rubinroten Accessoires. Offene Küche. Die Gerichte der Menüs wie Jaune d'oëuf mit Spitzmorcheln lassen sich beliebig tauschen.  
 ●●●●● OT Zentrum-West,  
 Zentralstr. 7, 04109 Leipzig,

au Rhum. Dazu Feines aus dem Keller oder das hausgebraute Bier. Schöne Terrasse.  
 ●●●●● OT Sebald, Augustinerhof 1,  
 90403 Nürnberg, Tel. 0911-376 76 62 70,  
 www.brasserie-nitz.de,  
 Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 16-61

**Regensburg**  
**Orpheé**  
 Einmalig charmantes, seit 1896 kaum verändertes Ambiente mit Quiche, Bouffonsignoni und Bouillabaisse, die hier bestens gerät.  
 ●●●●● Untere Bachgasse 8, 93047 Regensburg, Tel. 0941-5 29 77,  
 www.regensbur-orphe.de/restaurant, Mo-So von morgens bis abends geöffnet, Hauptgerichte € 13-31

**Saarbrücken**  
**Schlachthof Brasserie**  
 Französisch inspiriertes Zweite-Restaurant von Klaus Eifort: schwarz-weißer Kachelboden, Jugendstildekor und klassische Gerichte wie frische Austern, Crevettes roses mit Mayonnaise, Schnecken in Petersilienbutter, Salade niçoise oder angemachtes Tatar. Spezialität: Cuts vom 800 Grad heißen Lavastein.  
 ●●●●● OT St. Johann, Straße des 13. Januar 35, 66121 Saarbrücken,  
 0681-685 33 32,  
 www.schlachthof-brasserie.com,  
 Mo-Fr mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte ab € 17-36

**Rotenburger**  
**Rote Wand**  
 Chef's Table im Schualhus  
 Max Natmessing sammelte in Wien bei Heinz Reitbauer und internationalen Erfahrungen – bei Sergio Herman in den Niederlanden und bei César Ramirez in New York, bevor er von dort mit seiner Frau Rebekah Robertskette nach Lech Rote Wand den Gourmetbereich neu aufzu-schaffen. Sein Stil ist eine Fusion aus alpinen, japanischen und nördlichen Einflüssen: 18 Gänge am u-förmigen Chef's Table. Ein schnell getaktetes Wechselspiel der Aromen.  
 ●●●●●●●●●● Im Gourmet Hotel Rote Wand, Zug 5,  
 AT-6764 Lech am Arlberg,  
 Tel. 0043-55 833 43 50,  
 www.rotewand.com,  
 Mi-So 20 Uhr, Fr-So zusätzlich um 17 Uhr, Menü € 205

**Weingut Peter Jakob Kühn**  
 Eines der besten Weingüter Deutschlands. Mit der neuen Generation haben Kühns abermals einen Qualitätssprung geschafft und zählen nun zur Spitzenliga der 5-F-Betriebe.  
 ●●●●●●●●●● OT Oestrich, Mühlstr. 70, 65375 Oestrich-Winkel,  
 Tel. 06723-22 99,  
 www.weingut-pjkuehn.de, Besuch: n.v.

**Weingut Weiler**  
 Arbeit im Extremen: Carolin Weilers Rebren wachsen in den Steillagen Lorchs. Die Rieslinge sind markant-mineralisch.  
 ●●●●● Weiselberg 9, 65391 Lorch am Rhein, Tel. 06726-94 16,  
 www.weingut-weiler.de, Besuch: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

**UNTERWEGS**  
 SEITE 118

**NEUERÖFFNUNG**  
**Köln**  
**Sahila – The Restaurant**  
 Nach ihrer Weltreise nimmt Julia Komp nun ihre Gäste mit in ferne Gefilde. Im ersten eigenen Restaurant serviert die Köchin moderne Spitzküche mit asiatischen, nordafrikanischen und europäischen Gewürz- und Zubereitungsakzentzen.

**Burghausen (Oberbayern)**  
**Restaurant | 271**  
 Kulinarisches Highlight in der Altstadt in minimalistischem Design: Chefkoch Dominik Lobentanzer weiß um einen Tines, wahr aber ein eigenständiges originales Profil, so bei Lauch mit Rindermarkknöpfen, Rehkrücken mit Wacholder oder Stör mit Buttermilch-Petersilien-Sauce. Sehr sympathischer Service.  
 ●●●●● Mautnerstr. 271, 84489 Burghausen, Tel. 08677-917 99 49,  
 www.restaurant271.de, Di-Do abends, Fr, Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 17-32

**EUROPEA**  
**Frankreich**  
**Labarde (Aquitanien)**  
**Nomade**  
 Für entspannten Genuss im ehemaligen Bahnhofsgelände

schen und andalusischen Küche, für die Küche im Zweite-Restaurant „Basque“ ist Eneko Axta verantwortlich. Dort werden Pintxos aus Axtas „Azurmendi“ in gleicher Güte serviert.  
 ●●●●● Plaza de la Magdalena 1, ES-41001 Sevilla, Tel. 0034-955 12 10 33,  
 www.radisson-hotels.com/collection, 89 Zi. und Suiten, DZ ab € 210

**48 STUNDEN IN WEIMAR**  
 SEITE 124

**Restaurants/Cafés/Imbiss**  
 ●●●●● **Koriat Kuchenmanufaktur**  
 Die Rezepte von Aviv Koriat sind inspiriert von internationalen Backtraditionen und Familienüberlieferungen. Beliebtest sind die fruchtigen Tarts im französischen Stil.  
 ● OT Westvorstadt, Steubenstr. 48, 99423 Weimar, Tel. 03643-855 28 99,  
 www.koriat.de, Di-So 10-18 Uhr

●●●●● **Residenz-Café**  
 Das älteste Kaffeehaus der Stadt aus dem Jahr 1839 hat viel Atmosphäre – Parkett, großer Tresen, Thonet-Stühle und gemütliche Polster. Sehr guter Kaffee.  
 ● OT Altstadt, Grüner Markt 4, Tel. 03643-594 08,  
 www.residenz-cafe.de,  
 Mo-Fr 8-13 Uhr (pandemiebedingt eingeschränkt), Sa, So 8-17 Uhr

●●●●● **Röstbrüder**  
 Die Brüder Collin und Vincent haben sich mit der eigenen Kaffeebar ihren Traum Wirklichkeit. Sie rösten im Laden und bieten aromatischen, fair gehandelten Kaffee an.  
 ● OT Westvorstadt, Richard-Wagner-Str. 17, 99423 Weimar, Tel. 01573-535 53 93,  
 www.roestbrueder.de,  
 Mi-So 12-18 Uhr

●●●●● **Teufels Bratwurst**  
 Der große Stand auf dem Marktplatz ist ein Klassiker.  
 ● OT Altstadt, Ecke Frauentorstr./Windischengasse,

**UNSER WEINGÜTERSYSTEM:**  
 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 bemerkenswert  
 ●●●●● Sehr gute Küche, gutes 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 Wohlfühlend  
 ●●●●● Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre  
 ●●●●● Guter Komfort und freundliche Atmosphäre  
 ●●●●● Sympathische Ausstattung  
 ●●●●● Bewertung ausgesetzt

**ALLE HOTELS & RESTAURANTS**

**FRANKFURT:** Mon Amie Maxi, Jasper's, Brasserie du Sud, Soho  
**GEISENHEIM:** Weingut Dillmann  
**HALLE (SAALE):** Brasserie Lözius  
**HAMBURG:** Café Paris, Le Plat du Jour, Petit Bonheur  
**KÖLN:** Brasserie Marie, Prunier, Sahila – The Restaurant  
**LEIPZIG:** C'est la Vie  
**LORCH AM RHEIN:** Weingut Weiler  
**MÜNCHEN:** Brasserie Les Deux  
**MÜNSTER:** Gervilly  
**NÜRNBERG:** Nitz  
**OESTRICH-WINKEL:** Weingut Hamm  
**SAARBÜCKEN:** Schlachthof Brasserie

**ÖSTERREICH**  
**LECH AM ARLBERG:** Rote Wand  
**CHIEF'S TABLE:** Table im Schualhus  
**TURNAU:** Steirereck am Pogusch

**NIEDERLANDE**  
**Kruiningen:** Inter Scaldes

**FRANKREICH**  
**LABARDE (AQUITANEN):** Nomade

**PORTUGAL**  
**ALBUFEIRA:** O Nosso Franguinho, Vila Joya  
**ALMANCIL:** 2Passos  
**UDENS:** Romantik Villa Salema  
**LAGOS:** BonBon  
**SAGRES:** Martinhal Sagres Beach Resort  
**PORCHES:** Ocean, Vila Vita Parc  
**PORTIMAO:** Leki, Vista

**SPANIEN**  
**SEVILLA:** Radisson Collection Plaza de la Magdalena, Basque, Justa Rufina

●●●●● Quinta do Martinhal,  
 Apartado 54, 8650-908 Sagres,  
 Tel. 282 24 02 00,  
 www.martinhal.com,  
 37 Zi., 110 Häuser und Villen,  
 DZ ab € 215

●●●●● **Romantik Villa Salema**  
 Sympathisches Boutiquehotel mit französischen Gastgeber, Pool und Meerblick.  
 ●●●●● OT Salema, Lote M5,  
 8650-191 Budens,  
 Tel. 0033-646 85 06 89,  
 www.romantikvilla.com,  
 6 Suiten, Suite ab € 80

●●●●● **Vila Joya**  
 Dieter Koschna steht seit rund 30 Jahren am Herd des Boutiquehotels und hat es mit seiner genialen Hochküche zum festen Ziel für Gourmets an der Algarve gemacht. Zahlreiche Köche und Servicemitarbeiter sind durch seine Schule gegangen. Das Hotel ist das beste in der Region: Die familiengeführte Villa mit hochwertig ausgestatteten Zimmern mit Privatgärten verfügt zudem über einen großen Pool und einen eigenen Strandzugang.  
 ●●●●● Estrada da Galé,  
 8200-416 Albufeira,  
 Tel. 289 59 17 95,  
 www.vilajoya.com,  
 13 Zi. und Suiten,  
 DZ ab € 410  
 ●●●●● **Restaurante Mo-So**  
 mittags und abends geöffnet,  
 Menü € 195

●●●●● **Loki**  
 Koch und Service sind in einer Hand, es gibt ein kreatives Menü für einen zeitlichen Tisch. João Marreiros tischt elf einzigartige Gänge auf, die sich an den Jahreszeiten orientieren.  
 ●●●●● Rua Vasco Pires 5,  
 8500-740 Portimão,  
 Tel. 962 10 96 56,  
 www.lokirestaurant.com,  
 Di-Sa 19-23 Uhr, Menü € 95

●●●●● **O Nosso Franguinho**  
 Das beste Chicken Piri-Piri der Algarve im familiengeführten Restaurant mit sehr guter Weinkarte. Ein Muss!

**DIE 20 BESTEN BRASSERIEEN IN DEUTSCHLAND**  
 SEITE 36

**Berlin**  
**Irma La Douce**  
 In der besten Brasserie servieren sie bestes Tatar, wahrlich auch mit Ossietra-Kaviar. Neben Klassikern wie Boeuf bourguignon und Bouillabaisse gibt es eine Gourmetkarte, die mit Steinbutt auf Waldpilzponzu aufwartet. Erliebte Weinkarte.  
 ●●●●● OT Tiergarten,  
 Potsdamer Str. 102, 10785 Berlin,  
 Tel. 030-23 00 05 55,  
 www.irmaladouce.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 32-56

**Chez Maurice**  
 Seit 25 Jahren legendäre Brasserie im Berliner Osten mit lauschiger Terrasse unter roten Markisen. Drinnen bestimmen Holztische und hohe Weinregale. Klassiker ist die Boudin noir mit Thymian-Apfel-Kompost und Püree. Der Elässler Wirt hat auch Weinbergschnecken und Froschschenkel auf der Karte.  
 ●●●●● OT Prenzlauer Berg,  
 Böttowstr. 39, 10407 Berlin,  
 Tel. 030-425 05 06,  
 www.chezmaurice.com,  
 Mo-So abends geöffnet,  
 Hauptgerichte € 23-36

**Essen**  
**Pauls Brasserie**  
 Modern-elegantes Ambiente. Hier gibt es Klassiker der Brasserie-Libaise: Steak tartare und Bouillabaisse, Austern und Hummer „Thermidor“. Sezueung à la Meunière und Wolfsbarsch, in der Salzkruste gebrät, stammen aus Wildfang. Klasse als Dessert die Tarte aux pommes!  
 ●●●●● OT Südviertel, Huyssenallee 7, 45128 Essen, Tel. 0201-26 67 59 76,  
 www.pauls-brasserie.de, Di-Fr mittags und abends, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-49

**Frankfurt**  
**Mon Amie Maxi**  
 Mit Samsselecker, sanften Farben, Lüstern und üppigen Blumenarrangements der optische Gegenentwurf zur klassischen Brasserie. Die Karte ist aber hundert Prozent französisch: Kalbsbries- und -nieren, Gänseleber, große Meeresfrüchtetheke. Internationale Weinauswahl, Terrasse.  
 ●●●●● OT Westend, Bockenheimer Landstr. 31, 60325 Frankfurt am Main,  
 Tel. 069-71 40 21 21,  
 www.mook-group.de/monamiemaxi,

au Rhum. Wild aus eigener Jagd, rein französische Weinkarte.  
 ●●●●● OT Altstadt, Mühlenstr. 31, 40213 Düsseldorf, Tel. 0211-16 09 28 15,  
 www.brasserie-stadthaus.de, Di abends, Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 17-45

**Hamburg**  
**Café Paris**  
 Schöne, stimmungsvolle Ambiente: Unter der original erhaltenen, bemalten Jugendstilkuppel, am langen Tresen, auf Holzstühlen und Polsterbänken schmecken Klassiker wie Fische-Steak, Steak tartare und Salade niçoise. Die Tageskarte bietet Trendgerichte wie Thunfischatir im Sesamkrüchen.  
 ●●●●● OT Innenstadt, Rathausstr. 4, 20095 Hamburg, Tel. 040-32 52 77 77,  
 www.cafeparis.net,  
 Mo-Sa von morgens bis abends, Su nur bis 17 Uhr geöffnet,  
 Hauptgerichte € 29-38

**Petit Bonheur**  
 Beliebte Brasserie mit französischem Flair – Lederbänke vor weinroten Wänden, große Spiegel, Kronleuchter – und Klassikern auf der Karte: Austern, Foie gras mit Portwein, Lyoner mit Belugalinsen oder Froschschenkel mit Champagnerkraut.  
 ●●●●● OT Neustadt, Hütten 85-86, 20355 Hamburg, Tel. 040-33 44 15 26,  
 www.petitbonheur.de, Mo-Fr von mittags bis abends durchgehend,

**Günnery**  
 Im Landhausstil eingerichtet. Mittwochs gibt es die Bouillabaisse Marsellaise, in zwei Gängen serviert. Unverzichtbar sind die Austern von der Ile d'Oléron und/oder die wunderbare Gänseleberterrine. Rein französische, informative Weinkarte.  
 ●●●●● OT Innenstadt, Spiekerhof 25, 48143 Münster, Tel. 0251-51 14 315,  
 www.restaurant-guennery.de, Mi-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 33-45

**Nürnberg**  
**Nitz**  
 Frankophiles Flair und authentische Küche mit Moules frites, Austern, Coq au Vin und Baba

**NACHHALTIGE WEINGÜTERSULTUR**  
 SEITE 42

**Steirereck am Pogusch**  
 Heinz und Birgit Reitbauer haben ihr Wirktum dank zahlreicher Neuerungen zum Modell für die Gastronomie der Zukunft gemacht: durch naturnah produzierte Lebensmittel, ein nachhaltiges Energiekonzept und den Versuch, ihren Gästen auf Augenhöhe zu begegnen. In den alten Stuben serviert man österreichische Klassiker, in der „Schankkuchl“ elaborient-kreative Gerichte.  
 ●●●●● Pogusch 21, AT-8625 Turnau, Tel. 0043-38 63 20 00,  
 www.steirereck.at/pogusch,  
 Do-So ab 11 Uhr durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 26-29

**JUNGE WIZNER IM REINGAU**  
 SEITE 88

**Weingut Dillmann**  
 Die Brüder Dillmann Eltern den Hobbybetrieb ihrer Eltern zum Haupterwerb gemacht. Das Ergebnis: unkonventionelle, eigenständige Weine, die gute Laune machen.  
 ●●●●● Langestr. 17 a, 65366 Geisenheim, Tel. 06722-81 62,  
 www.weingut-dillmann.de, Besuch: Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 11-16 Uhr

**Weingut Hamm**  
 Im ökologischen Traditionsweingut hat Aurelia Wehrheim-Hamm die Regie übernommen. Ihre Weine sind auf moderne Weise traditionell und zugleich typisch Rheingau!  
 ●●●●● OT Winkel, Hauptstr. 60, 65375 Oestrich-Winkel,  
 Tel. 06723-24 32,  
 www.hamm-wine.de, Besuch: n.v.

**Weingut Robert König**  
 Der Name König steht seit Jahren für Rotwein auf Topniveau. Philipp König's Spätburgunder sind voller Finesse.  
 ●●●●● Landhaus Kenner 1, 65385 Assmannshausen, Tel. 06722-10 64,  
 www.weinbar-koenig.de, Besuch: n.v.

●●●●● OT Altstadt-Süd, Kämmergasse 18, 50676 Köln, Tel. 0221-24 72 38,  
 www.sahila-restaurant.de, Di-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 130-160

**DEUTSCHLAND**  
**Köln**  
**Prunier**  
 In luxuriösem Ambiente mit Ardéno-Akzenten serviert Enrico Hirschfeld ganztägig Prunier-Kaviar, Ballik-Lachs und Klassiker à la carte, darunter Rindertatar und Steinbutt. Deutsch-französische Premium-Weinkarte mit großer Champagnerauswahl. Preisgünstiges Luncheon.  
 ●●●●● OT Altstadt-Nord, Am Hof 48, 50667 Köln, Tel. 0221-71 59 55 20,  
 www.prunier-cologne.de, Di-Sa ab 11 Uhr durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 19-49

**Frankfurt**  
**Soho**  
 Urbaner Schick und eine Küche „frei von Konventionen“ im Erdgeschoss des WinX Towers: Küchenchef Daniel Perez dekonstruiert den Caesar Salad und überzeugt mit einem Catch der Day mit Alor und Soja. Dazu Weine aus aller Welt und kreative Cocktails. Große Terrasse.  
 ●●●●● OT Altstadt, WinX Tower, Neue Mainzer Str. 6-10, 60311 Frankfurt am Main, Tel. 069-2199 08 22,  
 www.sohofrankfurt.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 21-43



Gestyllt: „Basque“ im Radisson Plaza de la Magdalena, Sevilla

●●●●● **Steirereck am Pogusch**  
 Heinz und Birgit Reitbauer haben ihr Wirktum dank zahlreicher Neuerungen zum Modell für die Gastronomie der Zukunft gemacht: durch naturnah produzierte Lebensmittel, ein nachhaltiges Energiekonzept und den Versuch, ihren Gästen auf Augenhöhe zu begegnen. In den alten Stuben serviert man österreichische Klassiker, in der „Schankkuchl“ elaborient-kreative Gerichte.  
 ●●●●● Pogusch 21, AT-8625 Turnau, Tel. 0043-38 63 20 00,  
 www.steirereck.at/pogusch,  
 Do-So ab 11 Uhr durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 26-29

**JUNGE WIZNER IM REINGAU**  
 SEITE 88

**Weingut Dillmann**  
 Die Brüder Dillmann Eltern den Hobbybetrieb ihrer Eltern zum Haupterwerb gemacht. Das Ergebnis: unkonventionelle, eigenständige Weine, die gute Laune machen.  
 ●●●●● Langestr. 17 a, 65366 Geisenheim, Tel. 06722-81 62,  
 www.weingut-dillmann.de, Besuch: Mo-Fr 14-18 Uhr, Sa 11-16 Uhr

**Weingut Hamm**  
 Im ökologischen Traditionsweingut hat Aurelia Wehrheim-Hamm die Regie übernommen. Ihre Weine sind auf moderne Weise traditionell und zugleich typisch Rheingau!  
 ●●●●● OT Winkel, Hauptstr. 60, 65375 Oestrich-Winkel,  
 Tel. 06723-24 32,  
 www.hamm-wine.de, Besuch: n.v.

**Weingut Robert König**  
 Der Name König steht seit Jahren für Rotwein auf Topniveau. Philipp König's Spätburgunder sind voller Finesse.  
 ●●●●● Landhaus Kenner 1, 65385 Assmannshausen, Tel. 06722-10 64,  
 www.weinbar-koenig.de, Besuch: n.v.

●●●●● OT Altstadt-Süd, Kämmergasse 18, 50676 Köln, Tel. 0221-24 72 38,  
 www.sahila-restaurant.de, Di-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 130-160

**DEUTSCHLAND**  
**Köln**  
**Prunier**  
 In luxuriösem Ambiente mit Ardéno-Akzenten serviert Enrico Hirschfeld ganztägig Prunier-Kaviar, Ballik-Lachs und Klassiker à la carte, darunter Rindertatar und Steinbutt. Deutsch-französische Premium-Weinkarte mit großer Champagnerauswahl. Preisgünstiges Luncheon.  
 ●●●●● OT Altstadt-Nord, Am Hof 48, 50667 Köln, Tel. 0221-71 59 55 20,  
 www.prunier-cologne.de, Di-Sa ab 11 Uhr durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 19-49

**Frankfurt**  
**Soho**  
 Urbaner Schick und eine Küche „frei von Konventionen“ im Erdgeschoss des WinX Towers: Küchenchef Daniel Perez dekonstruiert den Caesar Salad und überzeugt mit einem Catch der Day mit Alor und Soja. Dazu Weine aus aller Welt und kreative Cocktails. Große Terrasse.  
 ●●●●● OT Altstadt, WinX Tower, Neue Mainzer Str. 6-10, 60311 Frankfurt am Main, Tel. 069-2199 08 22,  
 www.sohofrankfurt.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 21-43

**Regensburg**  
**Orpheé**  
 Einmalig charmantes, seit 1896 kaum verändertes Ambiente mit Quiche, Bouffonsignoni und Bouillabaisse, die hier bestens ger