DER FEINSCHMECKER
DAS LEBEN GENIESSEN · REISEN · ESSEN + TRINKEN
Londons neue Stars
Junge Talente, berühmte Spitzenköche und ihre aufregenden Restaurants
48 STUNDEN IN BARCELONA
WEINTOUR IN WIEN
Urige Wirtschaften, beliebte Weinbars und lässige Bistros
Zum Fest
Das Beste von der Ente: Brust, Keule, große Braten

Foto: Pieter D'Hoop

1/23 ADRESS GUIDE

F F F

DEUTSCHLAND
MÜNCHEN: Alois, Jan
BERLIN: Dóttir, Hotel Château Royal, Jord
NEUNBURG V. WALD (OBERPFALZ): Obendorfers Eisvogel
BAD HOMBURG: Sängers Restaurant

GROSSBRITANNIEN
EDINBURGH: Townhouse (Gleneagles)
LONDON: Alex Dilling at Hotel Café Royal, 1890 by Gordon Ramsay, Cafe Cecilia, Como Hertford Street Residences, Kol, Lisboeta, Mama Shelter Shoreditch, The Ledbury, The Londoner

FRANKREICH
PARIS: Jeanne Aimée

ÖSTERREICH
HALL IN TIROL: Gasthof Schwarzer Adler
WIEN: Central European Wine Art, Hotel Rathaus Wein&Design, Heunisch & Erben, Mast Weinbistro, Mayer am Pfarrplatz, O boufés Weinbistro, R&Bar, Unger und Klein, Vinodea, Wein & Co, Weinskandal

SCHWEIZ
RAMOSCH (ENGADIN): Schilana 80

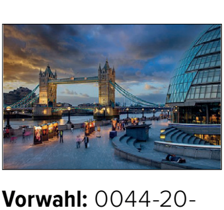
SPANIEN
BARCELONA: Amar, Caelum, Casa Sagnier, Chök, El Cercle, Oria, Paradiso, Philosopheat, Serras Rooftop Bar, Viblioteca

---

CHEF'S TABLE
SEITE 8

New York
DANIEL
Seit 1993 ist das Restaurant eine Institution der zeitgemäßen französischen Küche. Im ehemaligen Mayfair Hotel sitzt man im edlen Ambiente. Die Desserts von Shaun Velez sind spektakulär.
●●●● 60 E 65th Street, New York, NY 10065, USA, Tel. 001-212-288 00 33, Di-So abends geöffnet, Menüs € 195-280 💳🍷

LONDON
SEITE 20



Vorwahl: 0044-20-

Hotels
❶ Como Hertford Street Residences
19 Zwei- oder Drei-Zimmer-Apartments im Stadthaus-Stil gegenüber des Hyde Parks und nahe der Park Lane in Mayfair. Perfekt für Komfort und Privatsphäre mitten in London, ob Langzeittrip oder Workation, designt von Linzi Coppick, mit Zugang zu den Facilities des „Como Metropolitan London" wie Zimmerservice, Concierge oder Wellness-Optionen.
●●●◐ 22 und 23 Hertford Street, London W1K 1LB, Tel. 7447 1000, www.comohotels.com, 19 Apartments, ab € 1880 EC💳🚗≋📶🛎

❷ Mama Shelter Shoreditch
Das Lifestyle-Boutique-Hotel in Londons East End bietet King-size-Betten, Design von Dion & Arles, eine mit Locals gefüllte Bar mit Restaurant und Karaoke-Zimmern sowie Meetingräume für mobiles Arbeiten. Top-Busanbindungen und die Bethnal Green Tube Station in der Nähe inklusive.
●●◐ 437 Hackney Road, London E2 8PP, Tel. 76 13 65 00, www.mamashelter.com, 194 Zi., DZ ab € 125 EC💳🍸⛱📶

❸ The Londoner
Mitten am Leicester Square, zwischen National Gallery und Covent Garden, im Herzen von Londons West End, ist in den vergangenen sechs Jahren eins der größten neuen Hotels der Hauptstadt entstanden. 625 Millionen Pfund hat der Bau des 16-stöckigen Hauses mit neun über und sechs unter der Erde liegenden Etagen gekostet. Entstanden ist ein Hotel der Superlative mit 350 Zimmern und 35 Suiten, einer Wellness-Etage, sechs Bars und Restaurants, darunter ein Whisky Room und eine Rooftop Izakaya Bar, zwei Kinosälen, einem Ballsaal für 1 000 Gäste. 15 000 blaue Fliesen, die Künstler Ivan Monroe an der Außenfassade arrangiert hat, reflektieren die Himmelsbewegungen.
●●●●◐ 38 Leicester Square, London WC2H 7DX, Tel. 74 51 01 01, www.thelondoner.com, 385 Zi., DZ ab € 580 EC💳🍸🚗≋⛱📶🛎

Fotos: Bill Milne, Susanne Kremer/Huber-Images

„Alex Dilling at Hotel Café Royal": Spitzenkoch Alex Dilling inszeniert seine hocharomatischen Gerichte an neuer Wirkungsstätte in London

Foto: Justin De Souza

Restaurants
❹ 1890 by Gordon Ramsay
Englands Enfant Terrible hat ein neues französisches Fine-Dining-Restaurant im ehemaligen Private Dining Room des Hotel Savoy nahe Trafalgar Square eröffnet. Küchenchef ist James Sharp, das Menü Großmeister Georges Auguste Escoffier gewidmet, der hier einst wirkte.
●●●◐ Savoy Hotel, Strand, London WC2R 0EZ, Tel. 74 99 01 24, www.gordonramsayrestaurants.com/restaurant-1890, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 160 EC💳🍸🚗🍷

❺ Alex Dilling at Hotel Café Royal
Raffiniert modern französische Küche mit edlen Produkten und Blick über die Regent Street. Alex Dilling hat nach „Caviar Russe" und „The Greenhouse" ein neues Zuhause in seinem Geburtsort inmitten einer Institution Londons gefunden.
●●●● 68 Regent Street, London W1B 4DY, Tel. 74 59 40 22, www.alexdilling.com, Di abends, Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 200 EC💳M☀🍸🍷🌿

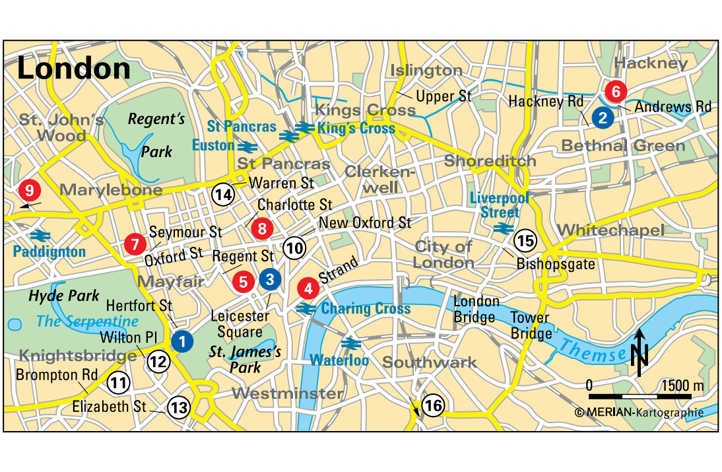
❻ Cafe Cecilia
Produktbezogene New British Cuisine von einem Iren am Regent's Canal. Max Rocha aus der gleichnamigen Designerfamilie hat mit seinem anfangs nur auf Frühstück und Lunch spezialisierten Restaurant einen Hit unter den Foodies Londons gelandet.
●● 32 Andrews Rd, London E8 4FX, Tel. 347 8 67 26, www.cafececilia.com, Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 15-30 EC💳M☀

❼ Kol
Der ehemals für das „Noma Mexiko" verantwortliche Durchstarter Santiago Lastra bietet im „Kol" eine außergewöhnlich innovativ-kreative mexikanische Küche mit britischen Produkten.
●●● Lower Ground Floor, 9 Seymour St, London W1H 7BA, Tel. 38 29 68 88, www.kolrestaurant.com, So mittags, Mo und Di abends, Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 140 EC💳M☀🍸🍷🌿

❽ Lisboeta
Typisch portugiesische Snacks, Petiscos, Tachos und Travessas bietet Londons Lieblings-Lissabonner Nuno Mendes in seinem neuesten Projekt in Fitzrovia. Gute Stimmung und eine großartige Auswahl an portugiesischen Weinen noch dazu.
●●◐ 30 Charlotte Street, London W1T 2NG, Tel. 38 30 98 88, www.lisboeta.co.uk, So und Mo abends, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 12,50-56 EC💳M☀🍸⛱🍷

❾ The Ledbury
Zwei Jahre war das Restaurant von Brett Graham bis auf Weiteres geschlossen, nun hat er es nach der Pandemie mit zehn Plätzen weniger wieder eröffnet. Brillant britische Küche, exzellenter Service und ausgezeichnete Burgunder.
●●●● 127 Ledbury Rd, London W11 2AQ, Tel. 77 92 90 90, www.theledbury.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 210 EC💳🍷

Einkaufen
❿ Arcade Food Hall
Modernes voll digitalisiertes System, lange Tafeln und runde Sechsertische sowie Stände mit Tresenplätzen. Unter anderem Sandwiches aus dem „Arcade Provisions" von Margot Henderson, mitteleuropäische Küche aus dem „Shatta and Toum" von „Berenjak"-Chef Kian Samyani und Südostasia-Spezialitäten mit Produkten aus Dorset aus dem „Plaza Khao Gaeng" von Thai-Chef Luke Farrell.



103-105 New Oxford St, London WC1A 1DB, www.arcadefoodhall.com, Di-Sa 11.30-23 Uhr, So 11.30-21 Uhr 💳

⓫ Angelo Musa at Harrods
Angelo Musa aus dem „Plaza Athénée" in Paris bietet neuerdings auch im Luxuskaufhaus seine berühmten Vanillevariationen sowie londoneigene Meisterstücke wie Erdbeer-Mint-Tarte oder Hummerbrioche an. Fourth Floor.
• OT Knightsbridge, 87–135 Brompton Road, London SW1X 7XL, www.harrods.com, Tel. 72 25 68 00, Mo-So 12-21 Uhr 💳

⓬ Cédric Grolet at The Berkeley
„World's Best Pastry Chef" Cédric Grolet hat dem Hotel The Berkeley eine Patisserie mit Café, Counter und offener Küche beschert, aus der wahlweise ein Dessert-Tasting-Menü oder schlicht eine seiner überaus fotogenen, intensiv schmackhaften Obstkuchen oder Gebäckstücke wie das Signature Trompe-l'Œil to go kommt.
• OT Knightsbridge, Wilton Place, London SW1X 7RL, Mo-So 8-19 Uhr 💳M☀

⓭ Chestnut Bakery
Weiteren französischen Einfluss bietet auch das in Paris ausgebildete Team der Chestnut Bakery in Belgravia und Covent Garden, das die Räumlichkeiten von Dominique Ansel übernommen hat und gekonnt Sauerteigbrot, Millefeuilles und Croissants fabriziert.
• 17-21 Elizabeth St, London SW1W 9RP, chestnutbakery.com, tgl. 8-18 Uhr 💳M☀

⓮ Miel Bakery
„Le Cordon Bleu"- und „Alain Ducasse"-Alumni Shaheen Peerbhai hat mit ihrer Miel Bakery einen neuen Standort in Marylebone.
• OT Marylebone, 60-61 Warren St, London W1T 5NR, mielbakery.co.uk, tgl. 8-18 Uhr 💳M☀

⓯ Shiok!
„Bake Off"-Jurorin und „Pan Pacific London"-Head Patissiere Cherish Finden hat ebenfalls eine eigene Patisserie eröffnet, im von Tom Dixon designten „Shiok!" im Devonshire House, wo sie ihre gewohnt meisterhaften Kreationen mit Einflüssen aus ihrer Heimat und Kindheit in Singapur paart.
• im Pan Pacific Hotel, Devonshire House, 3 Bishopsgate, www.panpacific.com, Mo-Fr 7-16 Uhr, Sa-So 10-16 Uhr 💳M☀

⓰ Toad Bakery
„Ottolenghi"-oder „Fortitude Bakehouse"-trainierte Bäcker wie Oliver Costello und Rebecca Spaven, die sich in Camberwell erfolgreich für ihr eigenes Unternehmen namens Toad Bakery zusammengetan haben.
• 44 Peckham Rd, London SE5 8PX, www.instagram.com/toadbakery, Di-Fr 8-16 Uhr, Sa 8.30-15 Uhr 💳M☀

REISEN FÜR INDIVIDUALISTEN
SEITE 36

Schilana 80
Ein 300 Jahre altes Engadiner Haus in spektakulärer Alleinlage wurde behutsam saniert und mit modernstem Komfort ausgestattet als luxuriöse Unterkunft. Antike Möbel und Holz prägen das Ambiente. Insgesamt stehen bis zu 12 Personen 330 Quadratmeter Wohnfläche zur Verfügung. Grandios ist die Terrasse – im Sommer wie im Winter – mit Blick in die Berge, ebenso erholsam ist die integrierte Sauna.
• Schilana 80, CH-7556 Ramosch, Tel. 0041-79 610 45 35, www.schilana80.de, Ferienhaus für bis zu 12 Personen, ab € 3600 pro Woche EC💳

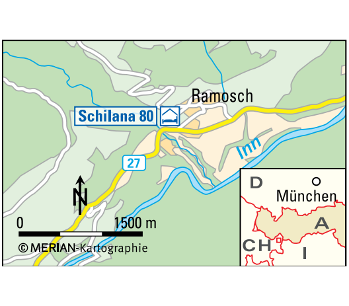


Foto: Zeljko Gataric

KOCH DES MONATS
SEITE 48

Johannes Nuding
Gasthof Schwarzer Adler
Johannes Nuding, zuletzt Küchenchef im Londoner „Sketch – The Lecture Room & Library", ist 2021 in seine Heimatstadt Hall in Tirol bei Innsbruck gezogen. Zurückgelassen in England hat er damals seine drei Michelin-Sterne. Im „Schwarzen Adler" ist er seit letztem Sommer selbstständig – und nimmt nun ganz neu Anlauf.
●●●◐ Eugenstraße 3, AT-6060 Hall in Tirol, Tel. 0043-5223-251 22, schwarzeradler-hall.tirol, Fr und Sa abends ab 18 Uhr geöffnet, Menü € 125 EC💳

Thaur
Hall i. Tirol
Gasthof Schwarzer Adler
171
Innsbruck
Inn
A12
0
3 km
©MERIAN-Kartographie
D
München
A
I

WEINBUMMEL IN WIEN
SEITE 82

Vorwahl: 0043

Hotels
❶ Hotel Rathaus Wein&Design
Sympathisches Hotel, jedes Zimmer ist einem österreichischen Spitzenwinzer gewidmet. Eigene Weinbar und gutes Frühstück.
●●● 8. Bezirk, Lange G. 13, AT-1080 Wien, Tel. 1-400 11 22, www.hotel-rathaus-wien.at, 39 Zi., DZ ab € 130 EC💳🍸🚗📶🛎

Weinbistros, -bars und Heurige
❷ Heunisch & Erben
Anspruchsvolle Weinbar mit sehr vielfältigem Sortiment und eigenem Shop, geführt von zwei engagierten Gastronomen. Sehr gute Küche; beeindruckende Auswahl glasweise.
●●● 3. Bezirk, Landstraßer Hauptstr. 17, AT-1030 Wien, Tel. 1-286 85 63 www.heunisch.at, Mo-Fr abends geöffnet, Hauptgerichte € 12-33 EC💳⛱

❸ Mast Weinbistro
Zwei Top-Sommeliers und ein engagierter Koch sorgen im cool gestylten Weinbistro an der Porzellangasse für den richtigen Stoff im Glas (über 1000 Labels, alles aus Bio-Anbau) und anspruchsvoll-lässige Kreationen auf dem Teller.
●●● 9. Bezirk, Porzellangasse 53, AT-1090 Wien, Tel. 1-922 66 79, www.mast.wine, Mi-Fr mittags und abends, Sa, So abends geöffnet, Hauptgerichte € 16-22 EC💳⛱

Fotos: Vivi D'Angelo, David Payr

Wein & Co in Wien: Mehr als 2000 Weine und jede Menge Expertise – in dieser Weinbar sind Feinschmecker und Weinfreunde richtig

Foto: David Payr

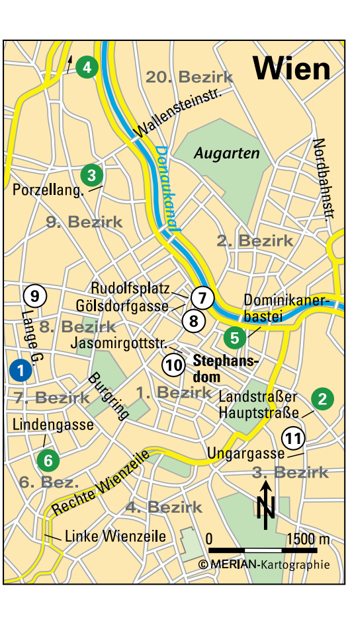
❹ Mayer am Pfarrplatz
Der historische Heurige in Döbling gehört zum gleichnamigen Spitzenweingut; zur typischen Heurigenküche wird das gesamte Sortiment ausgeschenkt, bis hin zu den Topweinen des Hauses. Mit Wein-Shop.
●● 19. Bezirk, Pfarrpl. 2, AT-1190 Wien, Tel. 1-370 12 87, www.pfarrplatz.at, Mo-So 12-24 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 17-28 EC💳M☀⛱

❺ O boufés Weinbistro
Direkt neben seinem Gourmetrestaurant führt Spitzenkoch Konstantin Filippou das entspannte Weinbistro mit Fokus auf Naturwein, dazu serviert er unprätentiös-raffinierte Gerichte.
●●● 1. Bezirk, Dominikanerbastei 17, AT-1010 Wien, Tel. 1-512 22 29 10, www.konstantinfilippou.com, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-32 EC💳⛱

❻ R&Bar
Neuer Treffpunkt der jungen Szene im angesagten 7. Bezirk, betrieben von den „Weinskandal"-Machern. Fokus auf Naturwein, dazu gibt's kleine Gerichte.
●◐ 7. Bezirk, Lindengasse 1, AT-1070 Wien, Tel. 1-522 44 47, www.weinskandal.at, Mo-Fr abends geöffnet, Gerichte € 7-22 EC💳

Weinhandlungen
❼ Central European Wine Art
Kleiner Weinladen am Rudolfsplatz mit Fokus auf den autochthonen Weinen Osteuropas, von Ungarn über Tschechien bis zur Slowakei. Kleine Speisekarte.
• 1. Bezirk, Rudolfspl. 7, AT-1010 Wien, Tel. 0677-64 16 98 99, www.cewart.at, Mo-Fr 15-21 Uhr EC💳

❽ Unger und Klein
Schon fast eine Institution ist die stilvolle Weinhandlung und -bar mit Gutem aus Österreich, Italien, Frankreich, Spanien und Portugal; kleines Antipasti-Angebot und gewitzte Hausweine.
• 1. Bezirk, Gölsdorfgasse 2, AT-1010 Wien, Tel. 1-532 13 23, www.ungerundklein.wine, Mo-Fr 16-0 Uhr, Sa 17-0 Uhr EC💳

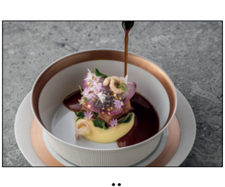


❾ Vinodea
Die kleine Weinhandlung hat sich auf Weine von Winzerinnen spezialisiert; engagiert gepflegtes Angebot, vorwiegend aus Österreich.
• 8. Bezirk, Lange G. 72, AT-1080 Wien, Tel. 0660-373 24 83, www.vinodea-weinhandlung.at, Mo 16-18 Uhr, Di, Mi 13-18 Uhr, Do, Fr 13-19, Sa 13-18 Uhr EC💳

❿ Wein & Co
Österreichs größtes Fine-Wine-Angebot (mehr als 2000 Weine aus aller Welt) in sieben Wiener Filialen; der Flagshipstore mit Restaurant liegt am Stephansdom; alle Weine aus dem Shop kann man für ein Korkengeld hier zum Essen bestellen.
• 1. Bezirk, Jasomirgottstr. 3-5, AT-1010 Wien, Tel. 50 706 31 22, www.weinco.de, Shop: Mo-Mi 11-22 Uhr, Do-Sa 11-24 Uhr
●●◐ Restaurant Mo-Mi 11-23 Uhr, Do-Sa 11-1 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 27-33 EC💳M☀

⓫ Weinskandal
Engagierter Weinladen mit Schwerpunkt Naturwein. Große Auswahl auch online.
• 3. Bezirk, Im Hof, Ungargasse 28, 1030 Wien, Tel. 676-83 85 81 68, www.weinskandal.at, Mo-Fr 15-18 Uhr EC💳

UNTERWEGS
SEITE 116



NEUERÖFFNUNG DES MONATS

München
Jan
In der Nähe des Königsplatz eröffnete Jan Hartwig sein eigenes Restaurant und knüpft nahtlos an die Erfolge im „Atelier" an – mit virtuos geschmacksstarker Küche, puristisch-zeitgemäßem Ambiente und ausgezeichneter Weinkarte vom bewährten Jochen Benz. Der helle, lichte Gastraum erinnert mit fast japanischem Purismus an vergleichbare Konzepte in skandinavischen und internationalen Metropolen
●●●●● Luisenstraße 27, 80333 München, Tel. 089-237 0 86 58, www.jan-hartwig.com, Di abends, Mi-Fr mittags und abends geöffnet, Menüs € 195 (mittags)-295 EC💳M☀⛱🍷

DEUTSCHLAND Berlin
Jord
Björn Swanson betreibt das Gourmetrestaurant „faelt" in Schöneberg und nun in Berlins Mitte einen schickes urbanes Bistro mit kleinen (meist kalten) Gerichten eröffnet: Küchenchef Dennis Ucak serviert Berliner Klassiker wie Senfei mit Saiblingskaviar und wunderbarer Sauce.
●◐ Brunnenstraße 172, 10119 Berlin, Tel. 0160-93 27 74 62, www.jord-berlin.de Mo-Sa ab 16 Uhr, Menü inkl. Wasser € 59, Gerichte € 9 EC💳

Hotel Château Royal
Berlins szeneorientierte Grill-Royal-Gruppe hat ihr eigenes Hotel in zwei historischen Gebäuden und einem Neubau von David Chipperfield eröffnet. Im Inneren wurde mit Farben, Formen und Materialien gearbeitet, die im boomenden Berlin um 1900 en voque waren. Herzstück ist das „Dóttir" von Mitinhaberin Victoria Eliasdóttir. Am Herd steht Elena Müller, die einst bei Michael Hoffmann im „Margaux" gelernt hat. Erfrischend spielerisch kombiniert sie, was die Saison gerade frisch bietet und für sie „ethisch vertretbar ist".
●●◐ Château Royal, OT Mitte, Mittelstraße 41-44, 10117 Berlin, Tel. 030-23 45 67 70, www.chateauroyalberlin.com, 93 Zi. und Suiten, DZ ab € 195 EC💳🍸⛱📶
●●◐ „Dóttir", Mi-Sa ab 18 Uhr, Menü € 85 (Soft Opening) 🍷

Neunburg v. Wald
Obendorfers Eisvogel
Sebastian Obendorfer hat im letzten Jahr schon peu à peu die Regie von Vater Hubert übernommen, jetzt ist er alleiniger Küchenchef. Neu ist das Ambiente mit weißen Panoramafenstern und lässigen schwenkbaren Loungechairs an runden mit Leder bespannten Tischen. Obendorfer präsentiert eine elaborierte Weltküche, die das Geschmackspotenzial der Produkte bis ins kleinste Detail auslotet.
●●●● Hofenstetten 55, 92431 Neunburg v. Wald, Tel. 09439-95 00, www.der-birkenhof.de Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 198-238 EC💳🍸🚗⛱🛏🍷

Foto: Pieter D'Hoop

München
Alois
Max Natmessnig übernahm als Küchenchef das Fine-Dining-Restaurant „Alois" im ersten Stock über den Verkaufsräumen von Dallmayr. Hier wird jetzt im Stil eines Chef's Table gekocht, es gibt ein fixes Menü mit 17 Gängen – eine spannungs- und aromenreiche kulinarische Reise von ausgeklügelter Dramaturgie und globaler Inspiration.
●●●● Dienerstr. 14-15, 80331 München, Tel. 089-213 51 00, www.dallmayr.com/alois, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 160 (mittags)-250 EC💳M☀

Bad Homburg
Sängers Restaurant
Klaus Sänger startet neu durch im ehemaligen „Oberles Restaurant". Mit seinem Sohn Casper schreibt er die Klassiker des Hauses fort, ohne Scheu vor Edelprodukten: Imperial Kaviar, Gänsestopfleber und Steinbutt finden sich auf der Karte. Dazu vorbildliche Tafelkultur, blank poliertes Silber, gestärkte Tischwäsche und ein aufmerksamer Service.
●● Obergasse 1, 61348 Bad Homburg, Tel. 06172-92 88 39, www.saengers-restaurant.de, Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 110-145 💳⛱

EUROPA
Frankreich
Jeanne Aimée
Ein großzügiges Lokal im Opernviertel. Die Gäste sitzen an Holztischen, in der Mitte des Raumes ist eine Tafel für zwölf Personen, daneben die offene Küche. Der Clou: Das Menü aus vier, fünf oder mehr Gängen ist aus der Karte frei zusammenstellbar. Highlight der Karte ist eine von Camembert-Eis und Blumenkohl begleitete Auster.
●● 3, Rue Bourdaloue, FR-75009 Paris, Tel. 0033-973 88 48 44, Mo-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 52-62 💳M☀

Großbritannien
Townhouse (Gleneagles)
Neue City-Dependance einer Legende. Die 33 luxuriösen Zimmer sind im klassischen britischen Stil möbliert – Holzfußboden, antike Teppiche und hochwertige Stoffe sorgen für ein behagliches Ambiente.
●●● 39 St Andrew Square, Edinburgh EH2 2AD, Tel. 0044-13 13 22 37 80, www.gleneagles.com/townhouse, 33 Zi., DZ ab € 377 EC💳🍸🚗🍴📶🛎

---

48 STUNDEN IN BARCELONA
SEITE 122

Vorwahl: 0034

HOTEL
❶ Casa Sagnier
Im Stadtteil L'Eixample befindet sich dieses Boutiquehotel mit 51 stilvollen Zimmern. Zum Entspannen bieten sich der Gym, die Sauna oder die Dachterrasse an. Das Restaurant „El Café de l'Arquitecte" von Küchenchef Armando Álvarez serviert mediterrane Küche in einem originellen Interior.
●●● OT L'Eixample, Rambla de Catalunya, 104, ES-08008 Barcelona, Tel. 935 95 95 45, www.hotelcasasagnier.com, 51 Zi., DZ ab € 260 EC💳🍸🚗🍴📶🛎

RESTAURANTS/ CAFÉ / BAR
❷ Amar
Chefkoch Rafa Zafra setzt im neuen Restaurant im Hotel El Palace Barcelona auf Meeresfrüchte, die traditionell ein wichtiger Bestandteil der katalanischen Küche sind. Umfangreiche Weinkarte und Desserts von Francisco Zafra.
●●● Gran Via de les Corts Catalanes, 668, ES-08010 Barcelona, Tel. 931 03 99 88, www.amarbarcelona.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Gerichte € 20-120 EC💳🍸🛏

❸ Caelum
In dem Café im gotischen Viertel gibt es Afternoon Tea, köstliche Süßigkeiten und Kuchen. Die Produkte wie Kekse, Marmeladen, Liköre und Biere werden von Mönchen und Nonnen in Klöstern hergestellt.
• Carrer de la Palla, 8, ES-08002 Barcelona, Tel. 93 302 69 93, instagram.com, Mo-Fr 10-20.30 Uhr, Sa, So 10.30-22 Uhr 💳

❹ El Cercle
Das neueste Restaurant des katalanischen Küchenchefs Albert Ventura befindet sich im mittelalterlichen Palast des Reial Cercle Artístic und ist in drei Bereiche plus Garten unterteilt: „La Biblioteca" mit traditioneller katalanischer Küche mit modernem Touch, „Les Quatre Estacions" mit klassischen Tapas, „La Barra" mit moderner japanischer Küche.
●● Carrer dels Arcs 5, ES-08002 Barcelona, Tel. 936 24 48 10, www.elcerclerestaurant.com, Mo-So mittags und abends geöffnet, Gerichte € 15-36 EC💳M☀⛱

❺ Oria
Das Restaurant im Monument Hotel kommt im Bistro-Stil daher. Küchenchef Martín Berasategui setzt auf die Aromen der Mittelmeer-Küche mit Anklängen an die baskische Küche.
●●● Passeig de Gràcia, 75, ES-08008 Barcelona, Tel. 935 48 20 33, www.monumenthotel.com/de, Mi-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 100-140 EC💳🍸🛏🌿

Foto: gatsi/stock.adobe.com

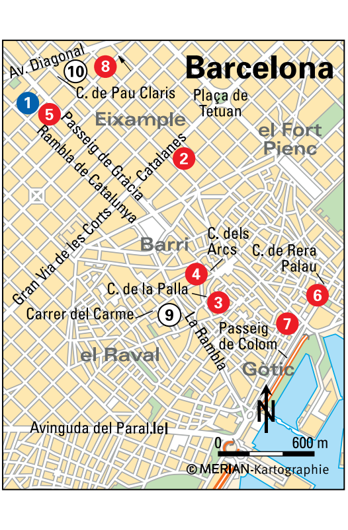
❻ Paradiso
2022 wurde „Paradiso" als die beste Bar der Welt ausgezeichnet. Das Paradies versteckt sich hinter einer Kühlschranktür und einem Pastrami-Laden.
• Carrer Rera Palau 4, ES-08003 Barcelona, Tel. 933 60 72 11, www.paradiso.cat, Mo-So abends geöffnet 💳

❼ Serras Rooftop Bar
Ein einzigartiger Ort im sechsten Stock mit einem spektakulären Blick auf den Jachthafen Port Vell, das traditionelle Fischerviertel Barceloneta und aufs Meer. Frische katalanische Küche mit saisonalen Gerichten plus Cocktails und DJ.
• Passeig de Colom, 9, ES-08002 Barcelona, Tel. 931 69 18 68, www.serrashotel.com, Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 24-86 EC💳

❽ Viblioteca
Yolanda Villegas, Sommelière und Käseliebhaberin, hat im Viertel Gracìa diese besondere Weinbar eröffnet. Ständig neue Käsekarte mit Sorten aus Rohmilch von kleinen Herstellern aus Europa; dazu über 150 spanische Weine.
• Carrer de les Guilleries, 10, ES-08012 Barcelona, Tel. 93 284 42 02, www.viblioteca.com, Mo-So abends geöffnet, Gerichte (Käseplatten u.ä.) € 8-20 💳

EINKAUFEN
❾ Chök
Wunderbar verzierte Schokoladen, Cupcakes, Macarons … – wer Süßes mag, kommt hier auf seine Kosten. Vier Filialen.
• Carrer d'Astúries, 93, ES-08024 Barcelona, Tel. 933 48 76 16 www.chok.shop, Mo-So 9-21 Uhr 💳

❿ Philosopheat
Quiche, Falafel und Bowls to go: Gesunde Take-away-Gerichte und Säfte, dazu leckerer Kaffee.
• Calle de Pau Claris, 188, ES-08037 Barcelona, Tel. 673 51 66 81, instagram.com, Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa, So 9-15 Uhr 💳



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 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 hervorragen dem 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

WEINGÜTER:

●●●●●	Einer der besten Weinproduzenten
●●●●	Herausragende Weinqualität
●●●	Sehr gute Weinqualität
●●	Gute bis sehr gute Weinqualität
●	Gute Weinqualität
◐	Halber Punkt

SYMBOLE:

🍸	Bar
BIO	Bioangebot
🚗	Garage oder Parkplatz
M☀	Mittags geöffnet
≋	Pool
🌿	gutes vegetariches Angebot
⛱	Terrasse und/oder Garten
🍴	Imbiss/Bistro/Weinstube
🛏	Übernachtung möglich
🍷	besonderes Weinangebot
📶	WLAN gratis
🛎	Zimmerservice
EC	EC-Cash
💳	Kreditkarten
▱	Nur Barzahlung

F F F
Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet