DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

EMILIA-ROMAGNA

Schinken, Parmesan, Pasta, Wein: Frühlingstour durch Italiens schönste Genussregion

50 Adressen unabhängig getestet und bewertet

EIERLIKÖR IM TEST

Herrlich nostalgisch: Unsere Favoriten zu Ostern

OPEN AIR

Neue Outdoorküchen für die Gartensaison

Zeit für Gemüse

EXKLUSIV: Geniale Rezepte von Spitzenkoch Nils Henkel

Foto: Wonge Bergmann für Nils Henkel

5/22 ADRESS GUIDE

DEUTSCHLAND

ARGENBÜHL: Hotel Ellgass
BERLIN: Heritage, Hotel Luc
FREIBURG IM BREISGAU: Martin Fauster – Zur Wolfshöhle
HERLESHAUSEN: Hotel Hohenhaus,

SCHWEIZ

ASCONA: Castello del Sole, Locanda Barbarossa
ZÜRICH: Hotel Storchen, Hotel Widder, La Rotisserie, Widder Restaurant

ITALIEN

CASTEL SAN PIETRO TERME: Aurevo, Palazzo di Varignana
FONTANELLE DI ROCCABIANCA: Hostaria Da Ivan
GAIDA DI REGGIO EMILIA: Medici Ermete
MEDOLLA: Cantina Ventiventi
MONTAGNA: L’Orangerie, Manna Resort
MONTEBELLO: Osteria Del Borgo
POGGIO TORRIANA: Tenuta Saiano
POLESINE PARMENSE: Antica Corte Pallavicina
QUATTRO CASTELLA: Ca’ Matilde, Fattoria Rossi, Roncolo 1888, Venturini Baldini
REGGIO NELL’EMILIA: La Razza
SANTARCANGELO DI ROMAGNA: La Sangiovesa
TORRIANA: Povero Diavolo di Torriana

FRANKREICH

NANCY: Boulangerie Chastel, Café Quokka, Hôtel d’Haussonville, L’Arsenal, L’Excelsior, Le Ch’timi, Maison des Sœurs Macaron, Transparence, Marché Central
PARIS: Jean Imbert au Plaza Athénée
PYLA-SUR-MER: Le Skiff Club

La Vallée Verte
KÖRPERICH/EIFEL: Genusswerk
MAINZ: Pankratz
MALENTE: Gut Immenhof, Rodesand
PANKER: Ole Liese, 1797
VOLKACH: Weinstock

ÖSTERREICH

ACHENKIRCH: Posthotel Achenkirch
HINTERGLEMM: Designhotel Wiesergut
GOING AM WILDEN KAISER: Stanglwirt

SPANIEN

AHILLAS: Bodegas Terra d'Art,
ALPUENTE: Baldovar 923
FONTANARS DELS ALFORINS Casa Los Frailes, Rafael Cambra
MOGENTE/MOIXENT: Celler del Roure, Pitxo
MELIANA: Cà Pepico
VALENCIA: Casa Montaña

AUSTRALIEN

MELBOURNE: Attica

CHEF'S TABLE

SEITE 8

NESTHOCKER

Melbourne

Attica

Ben Shewry setzt für seine hochkreative Küche auf lokale Zutaten, Bush food. Er gibt Bunya-Nüssen und Murnong-Wurzeln den Vorzug gegenüber Foie gras und Kaviar.
⬢⬢⬢⬢◐ 74 Glen Eira Rd, VIC 3185 Melbourne, Tel. 0061-395 30 01 11, www.attica.com.au, nur Abendessen, Di-Sa geöffnet, Menü € 206 📱🍸🍷

EMILIA-ROMAGNA

SEITE 20

Tel. 05 24 93 65 39, www.anticacortepallavicinarelais.it, 11 Zi., DZ ab € 210 EC 📱🚗📶

❷ La Razza

Paolo Zoboli ist Hotelier, Wirt, Bauer und Winzer. Sein Agriturismo bietet einen Golf-Kurzplatz, Reitkurse, Bogenschießen, Yoga, geführte Radtouren und einen Außenpool. Im Restaurant kommt alles Selbstproduzierte auf den Tisch.
⬢ Via Monterampino 3, IT-42123 Reggio nell'Emilia, Tel. 05 22 59 93 42, www.agriturismolarazza.it, 12 Zi., DZ ab € 120 EC 📱🚗≈📶

❸ Palazzo di Varignana

Villa aus dem 18. Jahrhundert mit großem Privatpark und hypermodernen Anbauten für die Gäste. Auf den 230 Hektar ste-

EINFACH HIMMLISCH

Vorwahl Italien: 0039

Hotels

❶ Antica Corte Pallavicina

Nobles Hotel und zugleich eine Azienda Agricola der feinsten Art, die praktisch alle Produkte versammelt, welche die Emilia einzigartig machen. René Redzepi und Massimo Bottura beziehen ihre Schinken von Hausherr Massimo Spigaroli.
⬢⬢⬢ Strada Palazzo due Torri 3, IT-43016 Polesine Parmense,

hen 75 000 Olivenbäume, seit Neuestem wird auch Wein produziert. Spa und Fitnessbereich, Tennisplätze, sogar ein Basketball-Halbcourt. Im Sommer kommen weitere 20 Suiten hinzu.
⬢⬢⬢◐ Loc. Varignana,
Via Ca' Masino 611A,
IT-40024 Castel San Pietro Terme, Tel. 051 19 93 83 00,
www.palazzodivarignana.com,
150 Zi. und Suiten, DZ ab € 163
EC 💳 🚗 ≋ 📶
⬢◐ „Aurevo", mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-26 ⛱

❹ Roncolo 1888

Traumhaft gelegenes Hotel im Weingut Venturini Baldini: der perfekte Ort zum Abschalten, aber auch zum Schwelgen in den hausgemachten Spezialitäten, von Lambrusco über Aceto balsamico. Schmucke Zimmer, familiärer Service.
⬢⬢◐ Via Filipo Turati 41,
IT-42020 Quattro Castella,
Tel. 05 22 88 84 78,
www.venturinibaldini.it,
17 Zi., DZ ab € 250 EC 💳 🚗 ≋ 📶

❺ Tenuta Saiano

Traumhaftes, schlichtes B & B in den Bergen kurz vor Rimini. Eigener Wein, Olivenöl und viele Tiere auf 100 Hektar.
⬢ Via Casone 35, IT-47825 Pog-

raschenden Elementen. Einmalige Atmosphäre, die vier Gästezimmer im ersten Stock ermöglichen Genuss beim Abendessen ohne Reue.
⬢⬢◐ Strada Villa 24, IT-43010 Fontanelle di Roccabianca,
Tel. 05 21 87 01 13, www.hostariadaivan.it, Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 11-16, Menü € 50 EC 💳 M ✹ ⛱ 🚗 🍷

❽ La Sangiovesa

Im hübschen Santarcangelo gelegen, auf mehrere Säle eines restaurierten Palazzos verteilt – gleichzeitig eine Art Heimatmuseum mit Bildern alter und

Fotos: Luigi Vaccarella/Huber-Images, Colin Page

gio Torriana, Tel. 05 41 67 55 15, www.tenutasaiano.it,
4 Zi., DZ ab € 97 EC 💳 🚗 📶

Restaurants

❻ Ca' Matilde

Andrea Vezzani kann es verspielt und traditionell: Fantasievolles wie Espuma von der Grasparossa-Traube steht neben dem schlichten, aber köstlichen Salat aus dem eigenen Garten. Spitzenprodukten wie Culatello und Parmigiano lässt er das Rampenlicht.

⬢⬢⬢ Loc. Rubbianino, Via della Polita 14, IT-42020 Quattro Castella, Tel. 05 22 88 95 60, www.camatilde.it, Mi-So mittags und abends geöffnet,
Menü ab € 85 EC 💳 M✱ ⛱ 🏠 🍷

❼ Hostaria Da Ivan

Barbara Aimi und Ivan Albertelli servieren Köstlichkeiten der Region mit immer wieder über-

junger Meister der Region. Hausgemachte Pasta, fleischlastige Klassiker der Region.

⬢⬢ Piazza Beato Simone Balacchi 14, IT-47822 Santarcangelo di Romagna, Tel. 05 41 62 07 10, www.sangiovesa.it, Mo-Fr abends, Sa-So mittags und abends geöffnet,
Hauptgerichte € 16-22 EC 💳 ⛱

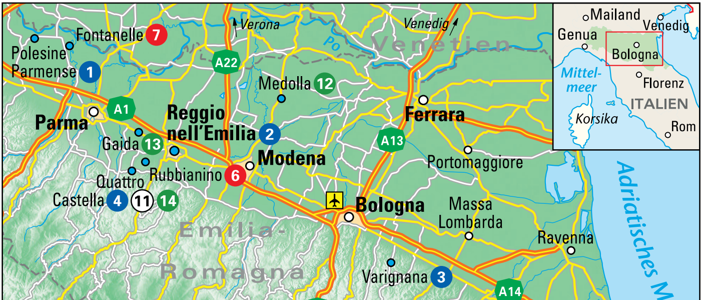
❾ Osteria Del Borgo

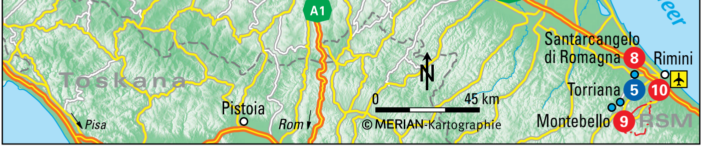
Italien wie aus dem Film: karierte Tischdecken, viele Einheimische, der halbe Liter Hauswein kostet drei Euro, die Pasta sechs Euro – dazu die Spezialität der Region, Kaninchen im Speckmantel.

◐ Via Castello di Montebello, IT-47825 Montebello, Tel. 05 41 67 54 44, Mi-So mittags und abends geöffnet,
Hauptgerichte € 10 M✱ ⛱

❿ Povero Diavolo

Giuseppe Gasperoni gilt als ei-





ner der interessantesten Newcomer Italiens. In dem unscheinbaren Restaurant im Hinterland der Romagna gibt es Erstklassiges aus der Region, ob von der Küste oder aus den bewaldeten Bergen, ob Risotto mit Seespinne und Grapefruit oder Kalbsbäckchen-Cannelloni mit Trüffeln. ⬢⬢⬢ Via Roma 30, IT-47824 Torriana, Tel. 05 41 67 50 60, www.osteriapoverodiavolo.it, Do, Fr abends, Sa-Mo mittags und abends geöffnet, Menüs € 50-75 EC ▯ 🍷

Einkaufen

⑪ Fattoria Rossi

Gegründet 1868 und seitdem in Familienhand, Parmigiano in höchster Qualität und mindestens 24 Monate gereift, dazu Salami, Schinken und Wein aus eigener Produktion.
• Loc. Montecavolo,
Via Leopardi 18,
IT-42020 Quattro Castella,
Tel. 05 22 88 68 13,
www.fattoriarossi.it, Mo-Sa 8.45-12.30 Uhr und 15.30-19 Uhr ▯

Weingüter

⑫ Cantina Ventiventi

Geleitet von dem erst 24-jährigen Andrea Razzaboni, ist das Weingut jung, frisch und konsequent biologisch, auch in Sachen Nachhaltigkeit und autarker Energieversorgung. 30 Hektar, sechs Etiketten, fünf davon nach klassischer Methode in Flaschengärung. ⬢⬢⬢ Via della Saliceta 15, Strada Provinciale 5, IT-41036 Medolla, Tel. 34 40 33 07 71, www.ventiventi.it, Besuch: n.V. EC ▯

⑬ Medici Ermete

Alessandro Medici stieg mit 23 Jahren in den Familienbetrieb ein und kümmert sich um 80 Hektar. Er legt Wert auf qualitativ hochwertige Erträge.

Zum Weinmuseum kommen 10 000 Besucher pro Jahr.

⬢⬢⬢ Via Isaaco Newton 13,
IT-42124 Gaida di Reggio Emilia,
Tel. 05 22 94 21 35,
www.medici.it, Besuch: n.V.
(siehe Website) EC 🗐

⑭ Venturini Baldini

Traumlage in den Hügeln der Matilde di Canossa, 32 Hektar biologisch bewirtschaftet, unterstützt vom Önologen Riccardo Cotarella. Köstlich: der Rosé „Cadelvento“. Große Acetobalsamico-Produktion.

⬢⬢⬢ Via Filipo Turati 41,
IT-42020 Quattro Castella,
Tel. 05 22 88 84 78,
www.venturinibaldini.it,
Besuch n.V. EC 🗐

HOTELS MIT EIGENER LANDWIRTSCHAFT

SEITE 38

FARM TO TABLE

DEUTSCHLAND

Eifel

Genusswerk

Aus einem Biobauernhof heraus entstand 2017 das Boutiquehotel mit 10 Suiten in puristisch-zeitgemäßem Design. Eigene Kräuter- und Gemüsegärten, Rinderzucht, Getreideanbau, regionaler Rezepte aus der Region mit hauseigenen Produkten.

⬢⬢ Bitburger Str. 1, 54675 Körperich, Tel. 06566-933 54 00, www.sachsen-wagner.de, 10 Suiten ab € 220 (inkl. Frühstück, Nachmittags-Snack und Menü) 🍸🚗⛱📶🛎

⬢⬡ Restaurant Tel. 0177-671 98 68, Mo-Sa HP-Menü, Fr-Sa abends à la carte, Hauptgerichte € 16-30 EC 🍸🚗⛱📶🛎

Holsteinische Schweiz

Ole Liese

Das historische Hotel im norddeutschen Stil gehört zum Landgut Panker. Fisch aus eigenen Gewässern, Reh aus eigener Jagd, Gemüse, Obst und Kräuter aus eigenem Anbau. Im Gourmetrestaurant „1797“ kocht Volker Fuhrwerk fast ausschließlich mit Zutaten vom Gut.

⬢⬢ Panker 1007, 24321 Panker,
Tel. 04381-906 90,
www.ole-liese.de, 23 Zi. und Suiten, DZ ab € 119
EC 🗐🍸🚗📶🛎

⬢⬢⬡ „1797“, Menü € 119 ⛱

Nordhessen

Hotel Hohenhaus

Über 80 Hektar Landwirtschaft und 1600 Hektar eigener Wald und Wiesen inspirieren Peter Niemanns Küche im idyllisch gelegenen Haus am Waldrand. Vier fest angestellte Jäger sorgen in der Saison für frisches eigene Jagd und Streuobstwiesen. Im Restaurant serviert die Chefin ihre Interpretation alter

Wild. Niemann bezieht weitere Zutaten fürs Regionalmenü von befreundeten Produzenten.

⬢⬢⬢ OT Holzhausen, Hohenhaus, 37293 Herleshausen, Tel. 05654-98 70, www.hohenhaus.de, 22 Zi. und Suiten, DZ ab € 243 EC 📱🍸🚗♨📶🛎
⬢⬢⬢ „La Vallée Verte“, Menüs € 110-200 ☂🍷

Allgäu

Hotel Ellgass

Das moderne Designhotel grenzt an ein historisches Bauernhaus; die hauseigenen Rinder grasen im Sommer auf der eigenen Alpe auf 1100 Meter Höhe.
⬢⬢ OT Eglofs Dorfplatz 10, 88260 Argenbühl, Tel. 07566-15 78, www.hotel-ellgass.de, 29 Zi., DZ ab € 151 EC 📱🍸🚗📶

ÖSTERREICH

Vorwahl 0043

Salzburger Land

Designhotel Wiesergut

Urlaub auf dem Bauernhof de luxe: Zum Haus gehört ein traditioneller Hof, Hotelier Sepp Kröll ist Landwirt mit Leib und Seele. Er züchtet selbst Pinzgauer Rinder, hält Hühner, baut Obst, Gemüse und Kräuter an.
⬢⬢⬢⬢◐ Wiesern 48, AT-5754

1722 in der gleichen Familie, heute von der jungen Generation ökologisch geführt. Eigene Landwirtschaft mit Kühen, Schweinen, Schafen, Kaninchen und Hühnern. Selbst produziert werden etwa Heumilch, Almkäse, Brot und Fisch.
⬢⬢⬢ Kaiserweg 1, AT-6353 Going am Wilden Kaiser, Tel. 5358-20 00, www.stanglwirt.com, 170 Zi. und Suiten, DZ ab € 476 EC 📱🍸🚗♨📶🛎

Posthotel Achenkirch

Der Großteil der Fleisch- und Milchprodukte, die im naturnahen Wellnesshotel am Karwendel auf den Tisch kommen, stammen aus eigener Landwirtschaft, zu der 250 Hektar Almen gehören.
⬢⬢◐ Obere Dorfstr. 382, AT-6215 Achenkirch, Tel. 5246-65 22, www.posthotel.at, 17 Zi. und Suiten, DZ ab € 393 EC 📱🍸🚗♨📶🛎

SCHWEIZ

Vorwahl 0041

Tessin

Castello del Sole

Foto: PR

Hinterglemm, Tel. 6541-63 08,
www.wiesergut.com,
24 Suiten ab € 400
EC 💳 🚗 ≋ 📶 🛎

Tirol

Stanglwirt

Traditionsreiche Hotellegende am Fuß des Wilden Kaiser, seit

Im 150 Hektar großen eigenen Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia wird Reis, Hartweizen und Mais (für Polenta) angebaut, außerdem Weinbau im großen Stil. In den eigenen Gärten wachsen Gemüse, Kräuter und Obst, darunter auch viele Exoten wie Yuzu, Zitronengras

---

und Bergpfeffer. Küchenchef Matthias Roock ist sehr engagiert in der Arbeit mit dem Garten, dem er ein eigenes Menü widmet „Sapori del nostro orto“, Aromen aus unserem Garten.

⬢⬢⬢⬢◐ Via Muraccio 142,
CH-6612 Ascona,
Tel. 917 91 02 02,
www.castellodelsole.com,
78 und Suiten, DZ ab 456
EC 💳 🍸 🚗 ≋ ⛱ 📶 🛎
⬢⬢⬢⬢ „Locanda Barbarossa“,
Hauptgerichte 55-72 🍷

Zürich

Hotel Storchen und Hotel Widder

Die beiden Häuser im Herzen der Altstadt teilen sich eine eigene Landwirtschaft: das ökologisch bewirtschaftete Schlattgut auf einem Wiesenplateau oberhalb von Herrliberg. 31 Hektar Milchwirtschaft, Kühe, Rinder, Kälber und Hühner. Gäste beider Hotels können die Tiere besuchen und im Hofladen einkaufen.

⬢⬢⬢⬢ Hotel Storchen,

KOCH DES MONATS

SEITE 46

KOCH DES MONATS
HERR DER DÜNE

Pyla-sur-Mer

Le Skiff Club

Stéphane Carrade ist ein Mann der leisen Töne. Mit Ruhe und exquisitem Geschmackssinn gestaltet er die Zukunft der Grande Cuisine im Restaurant „Skiff Club“ an der berühmten Atlantikdüne von Pilat. In der Küche arbeitet Carrade gern mit den Pflanzen des Meeres, die er auf den Salzwiesen des Bassins sammelt. Edles Holz und maritime Verspieltheit prägt das Ambiente des Restaurant im Hotel Ha(a)ïtza ganz nah am Meer.

⬢⬢⬢⬢ im Hotel Ha(a)ïtza,
1 Avenue Louis Gaume,
FR-33115 Pyla-sur-Mer,
Tel. 0033-556 22 06 06,
www.haaitza.com,

Heinplatz 2, CH-8001 Zürich,
Tel. 44 227 27 27,
www.storchen.ch,
64 Zi. und Suiten, DZ ab € 361
EC 📱 🍸 🚗 📶 🛎
⬢⬢⬢⬢◐ „La Rotisserie“,
Hauptgerichte € 60-65 🍷

⬢⬢⬢⬢ Hotel Widder,
Rennweg 7, CH-8001 Zürich,
Tel. 44 224 25 26,
www.widderhotel.com,
49 Zi. und Suiten, DZ ab € 419
EC 📱 🍸 🚗 📶 🛎
⬢⬢⬢⬢◐ „Widder Restaurant“,
Menü € 215-275 🍷

Mo-Fr abends, Sa mittags
und abends, So mittags Brunch,
Menüs € 150-240
EC 📱 🍸 🚗 ⛱ 🏠 🍷

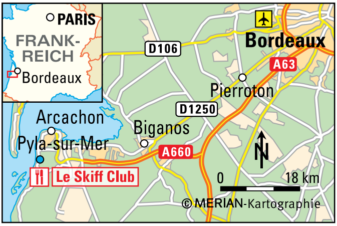


Foto: Markus Bassler

TAKE FIVE
SEITE 70

Im Anglerglück

1. Forellenfilets
2. Zwiebeln
3. Traubenbalsam
4. Kartoffeln
5. Kräuter & Blüten

Volkach
Weinstock
Cornelia Fischer ist nach Stationen bei Christian Jürgens und zuletzt als Souschefin bei Andreas Caminada zurück in der unterfränkischen Heimat. Ihre Küche ist unverspielt und produktorientiert, weltläufige und regionale Akzente werden auf leichte Art vereint.
⬢⬢◐ im Hotel zur Schwane,
Hauptstr. 12, 97332 Volkach,
Tel. 09381-806 60,
www.schwane.de,

WEINREISE VALENCIA
SEITE 82

Spaniens neue Stars

Vorwahl Spanien: 0034

Weingüter
❶ Baldovar 923
Engagiertes, noch recht junges Projekt im Hochland der Alto Turia. Hier entstehen aus lokalen Rebsorten echte Bergweine auf Höhen zwischen 900 und 1200 Metern, darunter auch Experimentelles wie der Orange-Wein Rascaña.
Weintipps: 2019 Cañada Paris (W), 2019 Berandía (R)
Bezugsquelle:

Mo, Di, Fr-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 34-49
EC 💳 🚗 🏠

www.zweiinzwanzig.com
⬢⬢◐ Baldovar 17, ES-46178 Alpuente, Tel. 617 42 67 17, www.baldovar923.es
Besuch: Sa vormittags und abends, So vormittags n.V. EC 💳

❷ Bodegas Terra d'Art
In einem abgelegenen Tal der Alto Turia trotzt Juan José Martínez den steinigen Böden und alten Reben sehr eigenständige Weine aus alten Sorten ab, die in Spanien bereits für Aufsehen sorgen.
Weintipps: 2019 La Madura (W), 2016 Finca El Maldito
Bezugsquelle: www.tesdorpf.de
⬢◐ C/ Proyecto 15, ES-46176 Ahillas, Tel. 963 14 30 33, www.bodegasterradart.com

Fotos: Markus Bassler (4)

Besuch: Sa, So und Feiertage 11-14 Uhr EC 💳

❸ Casa Los Frailes
Eines der ältesten Weingüter Spaniens geht zeitgemäße Wege mit Demeter-Zertifizierung, fein ausbalancierten Weinen aus alten Reben sowie Fokus auf der großen, lokalen Rebsorte Monastrell.
Weintipps: 2019 Dolomitas (R), 2016 1771 (R)
Bezugsquelle: www.andupez.de
⬢⬢⬢◐ Casa Los Frailes s/n, ES-46635 Fontanars dels

einer Garage und hat heute einen Namen für leichte, elegante Rote mit niedrigem Alkoholgehalt aus alten Sorten wie Forcallà.
Weintipps: 2919 Forcallà de Antonia (R), 2015 Casabosca (R)
Bezugsquelle: www.viniberica.com
⬢⬢⬢ Naus Artesanals 14, ES-46635 Fontanars dels Alforins, Tel. 626 30 93 27, www.rafaelcambra.es
Besuch: n.V. 💳

Restaurants mit

Alforins, Tel. 962 22 22 20,
www.casalosfrailes.es
Besuch: Sa, So ab 12 Uhr n.V.
EC

❹ Celler del Roure

Pablo Calatayud gilt mit seinen frischen, schlanken Weinen als Pionier für die Wiederentdeckung fast vergessener alter Rebsorten und die Rückbesinnung auf eine traditionell handwerkliche Weinbereitung (sehenswerter Amphorenkeller).
Weintipps: 2020 Cullerot (W), 2020 Safrà (R)
Bezugsquelle: www.blauwein.de
●●●◐ Los Corrales de Ruiz,
ES-46640 Mogente/Moixent,
Tel. 962 29 50 20,
www.alcusses.es,
Besuch: Mo-Fr 9-17.30 Uhr;
Sa, So 10-15 Uhr n.V. EC

❺ Rafael Cambra

Cambra, vinologisch gestählt in Frankreich und Rioja, startete 2001 mit acht Holzfässern in

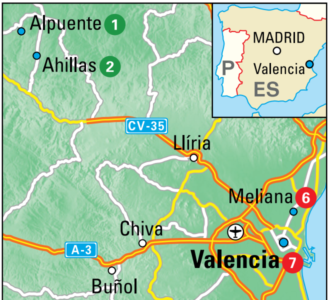
gutem Weinangebot

❻ Cà Pepico

Hier gehen viele Winzer essen – das einfache Lokal liegt am grünen Stadtrand und bietet nicht nur eine sehr gute Weinkarte, sondern auch eine gute lokale Küche.
● C/ Mediterrani, 1, Barri Roca,
ES-46133 Meliana,
Tel. 961 49 13 46,
www.capepico.com,
Mo, Di mittags, Mi-Sa mittags und abends geöffnet,
Menü € 40 EC M ⛱ 🍷

❼ Casa Montaña

Emiliano García Llinares und Sohn Alejandro sind Weinfreaks, deshalb gibt es in ihrer exzellenten Tapas-Bar im Hafenviertel El Cabanyal über 500 Etiketten, rund die Hälfte rund die Hälfte davon aus der Region.
●● Calle José Benlliure, 69,
ES-46011 Valencia,
Tel. 963 67 23 14,
www.emilianobodega.com,



UNTERWEGS

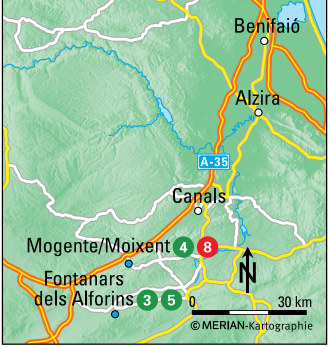
SEITE 118

UNTERWEGS

FULMINANTES COMEBACK!

Neueröffnung

Martin Fauster –



Mo-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Hauptgerichte von € 10-42
EC 💳 M✷ 🍷

❽ Pitxo

Das einfache Lokal im Dorf Moixent (nur am Wochenende) wird von der gleichen Familie betrieben wie das nahe gelegene Weingut Celler del Roure.
◐ CV-651, KM 2, ES-46640 Mogente/Moixent,
Tel. 626 45 60 63,
www.pitxo.negocio.site,
Sa, So mittags geöffnet,
Hauptgerichte € 12-45
EC 💳 ⛱ 🍷

Zur Wolfshöhle

In elegant-lockerem Rahmen serviert Martin Fauster eine schwelgerische Küche im Spannungsfeld von zeitgemäßem Fine Dining etwa mit Jakobsmuscheln und Pomelo und Wohlfühlgerichten wie Backhendl mit Kartoffelsalat. Seine Handschrift zeigt sich vor allem bei fantastischen Saucen.
⬢⬢⬢⬢◐ OT Altstadt, Konviktstraße 8, 79098 Freiburg im Breisgau, Tel. 0761-303 03,
www.wolfshoehle-freiburg.de,
Di-Do abends, Fr-Sa mittags und abends geöffnet,
Hauptgerichte € 38-46 EC 💳 ⛱

Deutschland

Gut Immenhof

Unter dem Namen „Immenhof“ war Gut Rothesande in den 50er-Jahren Schauplatz von Heimatfilmen – jetzt hat es unter diesem Namen neu eröffnet als stilvolles Hotel mit Wellness, Reitmöglichkeiten und zwei Restaurants. Im Gourmetrestaurant „Rodesand“ werden internationale und regionale Produkte zeitgemäß inszeniert, etwa Thunfischtatar im Schweinebauch mit eingelegtem Gemüse.

Fotos: Annette Sandner (3)

⬢⬢⬢ Rothensande 1, 23714 Malente, Tel. 04523-882 80, www.gut-immenhof.de, 50 Zi. und Suiten, 6 Ferienwohnungen, DZ ab € 182 EC 💳🍸🚗⛱📶
⬢⬢⬡ „Rodesand“, Tel. 04523-882 84 41, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 109 EC 💳🛏

Hotel Luc

Das neue Hotel spielt mit der preußischen Tradition: Zeitgenössische Kunstfotografien etwa setzen Rokokofiguren im heutigen Berlin in Szene. Elegante, hochwertig ausgestattete Zimmer in Preußischblau. Im Restaurant „Heritage“ serviert Florian Glauert Wohlfühlgerichte wie vegetarisches Tatar oder Meeresfrüchte und Schweinebauch.
⬢⬢⬢ OT Mitte, Charlottenstr. 50, 10117 Berlin, Tel. 030-587 09 77 10, www.hotel-luc.com, 92 Zi. und Suiten, DZ ab € 290 EC 💳🍸⛱🚗🛎📶
⬢⬢ „Heritage“, Tel. 030-587 09 77 19 10, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 26-42 EC 💳🍸⛱🛏

Pankratz

Delikatessladen, Bäckerei, Manufaktur und Gourmetrestaurant von Paul Schmiel. Das kreative Menü umfasst bis zu 18 Gänge im Häppchenformat: „Was auf den Tisch kommt, entscheidet die Natur.“ Viele rheinhessische Produkte, hausgemachter Coppa.
⬢⬢ OT Hechtsheim, Lindenplatz 6, 55129 Mainz, Tel. 06131-95 77 80, www.restaurantpankratz.com, Mi-Sa morgens und Do-Sa abends geöffnet, Menü € 100 EC 💳

Italien

Manna Resort

Ultramodernes Resort mit Holz, Kupfer und Glas. Im lichten „L’Orangerie“ serviert Manuel Astuto seine anspruchsvolle Version italienischer Küche mit leichten asiatischen Akzenten. Weine vom Weingut Franz Haas.
⬢⬢⬢⬡ Vicolo Klamm, 3 Doladizza, IT-39040 Montagna (BZ), Tel. 0039-047 11 43 00 95, www.mannaresort.it, 15 Zi. und Suiten, 3 Chalets, DZ ab € 560 EC 💳🍸🚗≋⛱📶🛎
⬢⬢⬡ „L’Orangerie“, mittags geöffnet, Hauptgerichte € 26-29 EC 💳M✹🛏🍷

Frankreich

Jean Imbert au Plaza Athénée

Opulenz beim neu gestalteten Ambiente mit goldenem Stuck und Kristalllüstern. Jean Imbert hat Alain Ducasse abgelöst: Luxuriös-schwelgerisch sind die Gerichte wie „Hummer Bellevue“– mit Hummer und Languste kombiniert. Eine Küche im Stil von Escoffier und Carême.
⬢⬢⬢⬢ im Hôtel Plaza Athénée, 8. Arr., 25 Avenue Montaigne, FR-75008 Paris, Tel. 0033-01 53 67 65 00, www.dorches-

Großer Grill etwa für Short Ribs mit Zwetschgen. Weinreise auch mit Naturweinen oder alkoholfrei.

ter collection.com, Di-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 296 EC 💳 🍸

---

48 STUNDEN IN NANCY

SEITE 124

48 Stunden in NANCY

Hotel

❶ Hôtel d'Haussonville

Der zentral gelegene Renaissance-Palast wurde von zwei britischen Wirtinnen sorgfältig und sehr liebevoll ins Heute versetzt. Drei Zimmer und vier hochwertig ausgestattete Suiten stehen zur Verfügung. Eine Bleibe im Stil einer luxuriösen Zeitreise.

⬢⬢ 9 Rue Monseigneur Trouillet, FR-54000 Nancy,
Tel. 03 83 35 85 84,
hotel-haussonville.fr,
7 Zi. und Suiten, DZ ab € 118
EC 💳 🍸 📶

Restaurants/Cafés/Bars

❷ Café Quokka

Australische Baristas servieren Lachs-Bagels und Sandwiches mit Pastrami und machen den besten Kaffee der Stadt. An

nen Chicorée *(endive braisée)* mit Bleu-d'Auvergne-Käse oder Rotbarbe mit Fenchel-Carpaccio. Feine Patisserie als Dessert, zum Beispiel Pekannuss-Tarte.

⬢⬢◐ 24 Place de l'Arsenal,
FR-54000 Nancy,
Tel. 03 83 32 11 01,
www.restaurant-larsenal.fr,
Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 26-28 EC 💳 M✱

❹ L'Excelsior

Große stilvolle Brasserie mit Art-déco-Ambiente, inklusive altem Zinktresen, Stuck und großen Wandspiegeln. Herausragende Meeresfrüchteplatten. Die Karte bietet vor allem klassische Gerichte wie Forelle mit Mandeln und Nussbutter sowie Eisbein mit Pommes frites und Sauce béarnaise.

⬢ 50 Rue Henri-Poincaré,
FR-54000 Nancy,
Tel. 03 83 35 24 57,
www.excelsior-nancy.fr,
Mo-So ganztags geöffnet,
Hauptgerichte € 15-49
EC 💳 M✱ 🍸

Creatif, Schittenhelm/stock.adobe.com, P.-F. Valck/CJBN, Ville de Nancy

der Wand hängen Surfboards. Brunch-Angebot.
• 1 Rue St Nicolas, FR-54000 Nancy, Di-Fr 9-15 Uhr, Sa 9-21 Uhr geöffnet, www.facebook.com 💳 M✹

❸ L'Arsenal

Das neue Restaurant ist vom Start weg gut besucht: Die beiden jungen Patrons kochen lokal und saisonal, etwa gebacke-

❺ Le Ch'timi

Die Bar ist ein stimmungsvoller Ort für einen Absacker – mit Cocktails und 150 Bieren aus aller Welt.
• 17 Pl. Saint-Epvre, FR-54000 Nancy, Tel. 383 32 82 76, www.facebook.com, Mo, Di 16-1 Uhr, Mi-Fr 11.30-2 Uhr, Sa 10.30-2 Uhr, So 9.30-21 Uhr geöffnet 💳 M✹ ⛱

---

❻ Transparence

Patrick Fréchin kocht hinter einer gläsernen Trennwand. Er bietet keine Speisenkarte, sondern wechselt das Menü fast täglich – ganz im Spiegel der Jahreszeiten und mit dem, was Gärtner und Züchter tagtäglich vorbeibringen. Sehr gute Weinempfehlungen aus der angrenzenden Region Moselle.
●●◐ 28 Rue Stanislas, FR-54000 Nancy, Tel. 03 83 32 20 22, www.restaurant-transparence.fr, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 40-90 EC 💳 M✹ ⛱

Einkaufen

❼ Boulangerie Chastel

Die Bäckerei bietet sich auch fürs Frühstück an mit belegten Baguettes und herrlichen Törtchen zum Mitnehmen.
• 15 Pl. du Colonel Fabien,

❾ Marché Central

Seit vier Jahrhunderten gibt es diesen Markt – über 60 Händler bieten regionale Spezialitäten der Lorraine in der alten Halle des Marché Central. Hier findet man jede Menge kulinarische Mitbringsel.
• Place Henri Mengin, FR-54000 Nancy, Tel. 03 83 85 32 93, Di-Sa 7-19 Uhr, So 9-13 Uhr geöffnet

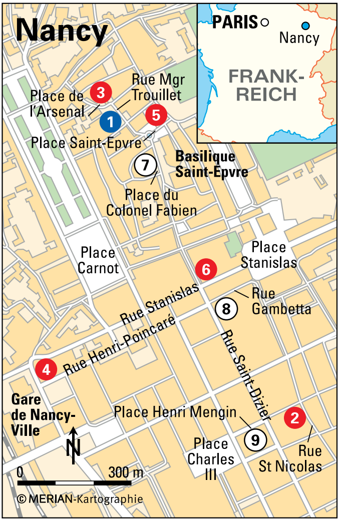
Fotos: A. Herail, S. Levaillant, A. Marchl, L`oeil

FR-54000 Nancy,
Tel. 383 32 36 08, Mo-Mi
7-19.30 Uhr, Fr, Sa 7-19.30 Uhr,
So 7.30-13.30 Uhr 💳

❽ Maison des Sœurs Macaron

Nicolas Génot stellt im hübschen holzgetäfelten Geschäft zwei süße Spezialitäten Nancys her: Die hiesigen Macarons, die an übergroße Amarettini erinnern, und Bergamotte, Bonbons mit Zitronen- und Orangenzesten.

• 21 Rue Gambetta, FR-54000
Nancy, Tel. 03 83 32 24 25,
www.macaron-de-nancy.com
Mo 14-19 Uhr, Di-Fr 9.30-12.30
und 14-19 Uhr, Sa 9-19 Uhr
EC 💳



© MERIAN-Kartographie

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,

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

	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 hervorragendem 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

	Angebot
☂	Terrasse und/oder Garten
🍴	Imbiss/Bistro/Weinstube
⌂	Übernachtung möglich
🍷	besonderes Weinangebot
📶	WLAN gratis
🛎	Zimmerservice
EC	EC-Cash
💳	Kreditkarten
◪	Nur Barzahlung

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet