



**DER FEINSCHMECKER**  
 SPANIENS STILLE KÜSTE  
 GASTRO 2022  
**AROMA-WUNDER**  
 Rezept für Bratido, Gerdito, Fisch + plus für Biste Taurine-Gardele

# 10/22 ADDRESS GUIDE



## DEUTSCHLAND

**BAD SODEN:** bellasLOKAL  
**BAD NEUENHAHR-AHRWEILER:** Steinheuers Restaurant Zur Alten Post  
**BERLIN:** Coda Dessert Dining, Kin Dee, Rutz, Tulus Lotrek, UUU Chinese Dining  
**DÜSSELDORF:** The Duchy  
**HEIDELBERG:** Mary Jane Space

## EUROPA

**DÄNEMARK**  
**Kopenhagen**  
**Levi**  
 Küchenchef Andrea Calducci vereint seine italienischen Wurzeln mit seiner Liebe zu Japan. In luxuriösem Brasserie-Ambiente erwarten die Gäste etwa Arancino-Reisbällchen mit Wagyu-Scheibchen höchster Qualität und Wasabi.  
 ●●●● Ny Østergade 24, DK-10045 Kopenhagen, Tel. 0045-70 16 00 60, restaurant.ny.dk, Mo-Sa mittags und abends, So abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-50

**ÖSTERREICH**  
**St. Pölten**  
**(Niederösterreich)**  
**Aelium**  
 Fine Dining im Barockhaus mit zwei Menüs, herausragenden Weinen und charmantem Service. Auf der Karte: Rehriicken mit Jägselbeber oder roh gebeizte Jakobsmuschel mit Spargel.  
 ●●●● Fuhrmannsgasse 1, AT-3100 St. Pölten, Tel. 0043-2742-305 15, aelium.at, Di-Fr mittags und abends, Sa nur abends geöffnet, Menü ab € 59 Bar mittags geöffnet

architekt Werner Tscholl gebauten Vorzeigebauwerk der Kellerei Meran. Weinproben, Verkauf, Führungen durch die Sektkeller darunter.  
 ● Lauben 218, IT-39012 Meran, Tel. 04 73 69 37 17, kellermeran.it, Mo-Sa 9-21 Uhr, So 9-13 Uhr

**Gigis Bar**  
 Neuer, sympathischer Hotspot mit Jugendstil-Flair und Sonnenterrasse am ruhigen Ende der Passerpromenade. Die Inhaber Stefan Pföstl und Martin Thomasth servieren schmackhafte Tagesgerichte sowie die besten Cocktails der Stadt.  
 ● Passerpromenade 68, IT-39012 Meran, Tel. 391 3065 372, gigisbar@outlook.com, Di-Sa 11-1 Uhr, Gerichte € 10-18

**Bad Soden (Taunus)**  
**bellasLOKAL**  
 Neuer Hoffnungsträger für die Region mit modern puristischen, genussvolle Gerichten aus maximal drei wesentlichen Zutaten. Beispiel: Zander mit roter Zwiebel und Rhabarber.  
 ●●●● OT Altenhain, Langstr. 15, 65812 Bad Soden, Tel. 06174-

●●●● Franz-Mayer-Str. 5 a, 93053 Regensburg, Tel. 0941-20 49 20 49, ontra-regensburg.de, Mo-Fr mittags und abends, Sa-So abends geöffnet

## EUROPA

**DÄNEMARK**  
**Kopenhagen**  
**Levi**  
 Küchenchef Andrea Calducci vereint seine italienischen Wurzeln mit seiner Liebe zu Japan. In luxuriösem Brasserie-Ambiente erwarten die Gäste etwa Arancino-Reisbällchen mit Wagyu-Scheibchen höchster Qualität und Wasabi.  
 ●●●● Ny Østergade 24, DK-10045 Kopenhagen, Tel. 0045-70 16 00 60, restaurant.ny.dk, Mo-Sa mittags und abends, So abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-50

**ÖSTERREICH**  
**St. Pölten**  
**(Niederösterreich)**  
**Aelium**  
 Fine Dining im Barockhaus mit zwei Menüs, herausragenden Weinen und charmantem Service. Auf der Karte: Rehriicken mit Jägselbeber oder roh gebeizte Jakobsmuschel mit Spargel.  
 ●●●● Fuhrmannsgasse 1, AT-3100 St. Pölten, Tel. 0043-2742-305 15, aelium.at, Di-Fr mittags und abends, Sa nur abends geöffnet, Menü ab € 59 Bar mittags geöffnet

architekt Werner Tscholl gebauten Vorzeigebauwerk der Kellerei Meran. Weinproben, Verkauf, Führungen durch die Sektkeller darunter.  
 ● Lauben 218, IT-39012 Meran, Tel. 04 73 69 37 17, kellermeran.it, Mo-Sa 9-21 Uhr, So 9-13 Uhr

**Gigis Bar**  
 Neuer, sympathischer Hotspot mit Jugendstil-Flair und Sonnenterrasse am ruhigen Ende der Passerpromenade. Die Inhaber Stefan Pföstl und Martin Thomasth servieren schmackhafte Tagesgerichte sowie die besten Cocktails der Stadt.  
 ● Passerpromenade 68, IT-39012 Meran, Tel. 391 3065 372, gigisbar@outlook.com, Di-Sa 11-1 Uhr, Gerichte € 10-18

**Bad Soden (Taunus)**  
**bellasLOKAL**  
 Neuer Hoffnungsträger für die Region mit modern puristischen, genussvolle Gerichten aus maximal drei wesentlichen Zutaten. Beispiel: Zander mit roter Zwiebel und Rhabarber.  
 ●●●● OT Altenhain, Langstr. 15, 65812 Bad Soden, Tel. 06174-

●●●● Franz-Mayer-Str. 5 a, 93053 Regensburg, Tel. 0941-20 49 20 49, ontra-regensburg.de, Mo-Fr mittags und abends, Sa-So abends geöffnet

## EUROPA

**DÄNEMARK**  
**Kopenhagen**  
**Levi**  
 Küchenchef Andrea Calducci vereint seine italienischen Wurzeln mit seiner Liebe zu Japan. In luxuriösem Brasserie-Ambiente erwarten die Gäste etwa Arancino-Reisbällchen mit Wagyu-Scheibchen höchster Qualität und Wasabi.  
 ●●●● Ny Østergade 24, DK-10045 Kopenhagen, Tel. 0045-70 16 00 60, restaurant.ny.dk, Mo-Sa mittags und abends, So abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-50

**ÖSTERREICH**  
**St. Pölten**  
**(Niederösterreich)**  
**Aelium**  
 Fine Dining im Barockhaus mit zwei Menüs, herausragenden Weinen und charmantem Service. Auf der Karte: Rehriicken mit Jägselbeber oder roh gebeizte Jakobsmuschel mit Spargel.  
 ●●●● Fuhrmannsgasse 1, AT-3100 St. Pölten, Tel. 0043-2742-305 15, aelium.at, Di-Fr mittags und abends, Sa nur abends geöffnet, Menü ab € 59 Bar mittags geöffnet

architekt Werner Tscholl gebauten Vorzeigebauwerk der Kellerei Meran. Weinproben, Verkauf, Führungen durch die Sektkeller darunter.  
 ● Lauben 218, IT-39012 Meran, Tel. 04 73 69 37 17, kellermeran.it, Mo-Sa 9-21 Uhr, So 9-13 Uhr

**Gigis Bar**  
 Neuer, sympathischer Hotspot mit Jugendstil-Flair und Sonnenterrasse am ruhigen Ende der Passerpromenade. Die Inhaber Stefan Pföstl und Martin Thomasth servieren schmackhafte Tagesgerichte sowie die besten Cocktails der Stadt.  
 ● Passerpromenade 68, IT-39012 Meran, Tel. 391 3065 372, gigisbar@outlook.com, Di-Sa 11-1 Uhr, Gerichte € 10-18

**Bad Soden (Taunus)**  
**bellasLOKAL**  
 Neuer Hoffnungsträger für die Region mit modern puristischen, genussvolle Gerichten aus maximal drei wesentlichen Zutaten. Beispiel: Zander mit roter Zwiebel und Rhabarber.  
 ●●●● OT Altenhain, Langstr. 15, 65812 Bad Soden, Tel. 06174-

●●●● Franz-Mayer-Str. 5 a, 93053 Regensburg, Tel. 0941-20 49 20 49, ontra-regensburg.de, Mo-Fr mittags und abends, Sa-So abends geöffnet

## EUROPA

**DÄNEMARK**  
**Kopenhagen**  
**Levi**  
 Küchenchef Andrea Calducci vereint seine italienischen Wurzeln mit seiner Liebe zu Japan. In luxuriösem Brasserie-Ambiente erwarten die Gäste etwa Arancino-Reisbällchen mit Wagyu-Scheibchen höchster Qualität und Wasabi.  
 ●●●● Ny Østergade 24, DK-10045 Kopenhagen, Tel. 0045-70 16 00 60, restaurant.ny.dk, Mo-Sa mittags und abends, So abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-50

**ÖSTERREICH**  
**St. Pölten**  
**(Niederösterreich)**  
**Aelium**  
 Fine Dining im Barockhaus mit zwei Menüs, herausragenden Weinen und charmantem Service. Auf der Karte: Rehriicken mit Jägselbeber oder roh gebeizte Jakobsmuschel mit Spargel.  
 ●●●● Fuhrmannsgasse 1, AT-3100 St. Pölten, Tel. 0043-2742-305 15, aelium.at, Di-Fr mittags und abends, Sa nur abends geöffnet, Menü ab € 59 Bar mittags geöffnet

architekt Werner Tscholl gebauten Vorzeigebauwerk der Kellerei Meran. Weinproben, Verkauf, Führungen durch die Sektkeller darunter.  
 ● Lauben 218, IT-39012 Meran, Tel. 04 73 69 37 17, kellermeran.it, Mo-Sa 9-21 Uhr, So 9-13 Uhr

**Gigis Bar**  
 Neuer, sympathischer Hotspot mit Jugendstil-Flair und Sonnenterrasse am ruhigen Ende der Passerpromenade. Die Inhaber Stefan Pföstl und Martin Thomasth servieren schmackhafte Tagesgerichte sowie die besten Cocktails der Stadt.  
 ● Passerpromenade 68, IT-39012 Meran, Tel. 391 3065 372, gigisbar@outlook.com, Di-Sa 11-1 Uhr, Gerichte € 10-18

**Bad Soden (Taunus)**  
**bellasLOKAL**  
 Neuer Hoffnungsträger für die Region mit modern puristischen, genussvolle Gerichten aus maximal drei wesentlichen Zutaten. Beispiel: Zander mit roter Zwiebel und Rhabarber.  
 ●●●● OT Altenhain, Langstr. 15, 65812 Bad Soden, Tel. 06174-

●●●● Franz-Mayer-Str. 5 a, 93053 Regensburg, Tel. 0941-20 49 20 49, ontra-regensburg.de, Mo-Fr mittags und abends, Sa-So abends geöffnet

## EUROPA

**DÄNEMARK**  
**Kopenhagen**  
**Levi**  
 Küchenchef Andrea Calducci vereint seine italienischen Wurzeln mit seiner Liebe zu Japan. In luxuriösem Brasserie-Ambiente erwarten die Gäste etwa Arancino-Reisbällchen mit Wagyu-Scheibchen höchster Qualität und Wasabi.  
 ●●●● Ny Østergade 24, DK-10045 Kopenhagen, Tel. 0045-70 16 00 60, restaurant.ny.dk, Mo-Sa mittags und abends, So abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-50

**ÖSTERREICH**  
**St. Pölten**  
**(Niederösterreich)**  
**Aelium**  
 Fine Dining im Barockhaus mit zwei Menüs, herausragenden Weinen und charmantem Service. Auf der Karte: Rehriicken mit Jägselbeber oder roh gebeizte Jakobsmuschel mit Spargel.  
 ●●●● Fuhrmannsgasse 1, AT-3100 St. Pölten, Tel. 0043-2742-305 15, aelium.at, Di-Fr mittags und abends, Sa nur abends geöffnet, Menü ab € 59 Bar mittags geöffnet

architekt Werner Tscholl gebauten Vorzeigebauwerk der Kellerei Meran. Weinproben, Verkauf, Führungen durch die Sektkeller darunter.  
 ● Lauben 218, IT-39012 Meran, Tel. 04 73 69 37 17, kellermeran.it, Mo-Sa 9-21 Uhr, So 9-13 Uhr

**Gigis Bar**  
 Neuer, sympathischer Hotspot mit Jugendstil-Flair und Sonnenterrasse am ruhigen Ende der Passerpromenade. Die Inhaber Stefan Pföstl und Martin Thomasth servieren schmackhafte Tagesgerichte sowie die besten Cocktails der Stadt.  
 ● Passerpromenade 68, IT-39012 Meran, Tel. 391 3065 372, gigisbar@outlook.com, Di-Sa 11-1 Uhr, Gerichte € 10-18

**Bad Soden (Taunus)**  
**bellasLOKAL**  
 Neuer Hoffnungsträger für die Region mit modern puristischen, genussvolle Gerichten aus maximal drei wesentlichen Zutaten. Beispiel: Zander mit roter Zwiebel und Rhabarber.  
 ●●●● OT Altenhain, Langstr. 15, 65812 Bad Soden, Tel. 06174-

●●●● Franz-Mayer-Str. 5 a, 93053 Regensburg, Tel. 0941-20 49 20 49, ontra-regensburg.de, Mo-Fr mittags und abends, Sa-So abends geöffnet

## EUROPA

**DÄNEMARK**  
**Kopenhagen**  
**Levi**  
 Küchenchef Andrea Calducci vereint seine italienischen Wurzeln mit seiner Liebe zu Japan. In luxuriösem Brasserie-Ambiente erwarten die Gäste etwa Arancino-Reisbällchen mit Wagyu-Scheibchen höchster Qualität und Wasabi.  
 ●●●● Ny Østergade 24, DK-10045 Kopenhagen, Tel. 0045-70 16 00 60, restaurant.ny.dk, Mo-Sa mittags und abends, So abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-50

**ÖSTERREICH**  
**St. Pölten**  
**(Niederösterreich)**  
**Aelium**  
 Fine Dining im Barockhaus mit zwei Menüs, herausragenden Weinen und charmantem Service. Auf der Karte: Rehriicken mit Jägselbeber oder roh gebeizte Jakobsmuschel mit Spargel.  
 ●●●● Fuhrmannsgasse 1, AT-3100 St. Pölten, Tel. 0043-2742-305 15, aelium.at, Di-Fr mittags und abends, Sa nur abends geöffnet, Menü ab € 59 Bar mittags geöffnet

architekt Werner Tscholl gebauten Vorzeigebauwerk der Kellerei Meran. Weinproben, Verkauf, Führungen durch die Sektkeller darunter.  
 ● Lauben 218, IT-39012 Meran, Tel. 04 73 69 37 17, kellermeran.it, Mo-Sa 9-21 Uhr, So 9-13 Uhr

**Gigis Bar**  
 Neuer, sympathischer Hotspot mit Jugendstil-Flair und Sonnenterrasse am ruhigen Ende der Passerpromenade. Die Inhaber Stefan Pföstl und Martin Thomasth servieren schmackhafte Tagesgerichte sowie die besten Cocktails der Stadt.  
 ● Passerpromenade 68, IT-39012 Meran, Tel. 391 3065 372, gigisbar@outlook.com, Di-Sa 11-1 Uhr, Gerichte € 10-18

**MÜNCHEN:** Tantris DNA, Werneckhof  
**REGENSBURG:** Ontra  
**VOGTSBURG:** Schwarzer Adler

**DÄNEMARK**  
**Kopenhagen**  
**Levi**  
 Küchenchef Andrea Calducci vereint seine italienischen Wurzeln mit seiner Liebe zu Japan. In luxuriösem Brasserie-Ambiente erwarten die Gäste etwa Arancino-Reisbällchen mit Wagyu-Scheibchen höchster Qualität und Wasabi.  
 ●●●● Ny Østergade 24, DK-10045 Kopenhagen, Tel. 0045-70 16 00 60, restaurant.ny.dk, Mo-Sa mittags und abends, So abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-50

**FRANKREICH**  
**LABARDE:** Château Siran  
**MARGAUX:** Château Palmer  
**PAULLIAC:** Château Lafite-Rothschild  
**SAINT-ÉMILION:** Château Cheval Blanc

**GROSSBRITANNNIEN**  
**LONDON:** CORE by Clare Smyth

**ITALIEN**  
**ALGUNDO:** Luisi Stube  
**MERANO:** Zur Blauen Traube  
**MERAN:** Art Hotel Imperial, Café Könio, CityVinothek, Gigis Bar, Prezioso, 58Chocolate, Forno, Siebenfächer  
**TSCHERNS:** Mil

**NIEDERLANDE**  
**ANTWERPEN:** Bluessens

**ÖSTERREICH**  
**ST. PÖLTEN:** Aelium

**SPANIEN**  
**AMPURERO:** Solana  
**CASTILLO PEDROSO:** Weingut Sel d'Aiz  
**HOZDEA:** La Bicicleta  
**LIMPIAS:** Parador de Limpías  
**SANTANDER:** Eurostars Hotel Real, Silken Rio Santander, Casona del Judío, El Serbal, Marisquería Marucho, Diferente, Doña Tomasa, Mercado de Santoña  
**SANTOÑA:** Santoña  
**VILLAVEDE DE PONTONES:** Cenador de Amós

Tel. 942 27 25 50, eurostarshotels.com, 123 Zi., DZ ab € 170

**Parador de Limpías**  
 Das Hotel der staatlichen spanischen Hotelkette liegt idyllisch am Waldrand ganz in der Nähe des Sanktuariums von Kantabriens Schutzheiliger und kombiniert alte Bausubstanz mit modernem Komfort.  
 ●●●● C/Fuente del Amor 2, ES-39820 Limpías, Tel. 942 62 89 00, parador.es, 53 Zi., DZ ab € 110

**Silken Rio Santander**  
 Ein einfaches Hotel mit strandhafter Lage direkt am Strand El Sardinero. Der Straßennamen wird mit grandiosen Meerblüchen reichlich kompensiert. Und die Zimmerpreise erlauben bedeutende Investitionen in Restaurantrechnungen.  
 ●●●● Av. de la Reina Victoria 153, ES-39005 Santander, Tel. 942 27 43 00, hoteles-silken.com, 89 Zi., DZ ab € 80

**Restaurants**  
**Casona del Judío**  
 Von Sergio Bastard wird man ganz bestimmt noch viel hören. Denn der studierte Jurist und spätere renommierte Gastronom ist mit seinem schnörkellosen, hochkonzentrierten, immens innovativen, kategorisch auf das Wesentliche reduzierten Kochstil gerade dabei, die neue kantabrische Küche zu erfinden.  
 ●●●● Av. Manuel García Lago 1 E, ES-39005 Santander, Tel. 942 22 25 15, elserbal.com, Di-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 58-82

**La Bicicleta**  
 Es geht im Kräutergarten los, findet an der Bar seine Fortsetzung und endet standesgemäß am Tisch: Das Essen bei Eduardo Quintana ist ein Erlebnis, das nicht von Effekthascherei, sondern von erstaunlicher kulinarischer Fantasie getragen wird.  
 ●●●● C/Repunte 20, ES-39012 Santander, Tel. 942 34 27 26, casonadeljudio.com, Di-Do mittags, Fr, Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 75-95

**Cenador de Amós**  
 Der Drei-Sterne-Koch Jesús Sánchez hat sich rund um ein altes Herrenhaus ein kulinarisches Universum erschaffen, in dem er mit seiner virtuos, in kein Spektakel verlegenen Kochkunst der unumstrittenen Sonnenkönig ist.  
 ●●●● Plaza del Sol s/n, ES-39793 Villaverde de Pontones, Tel. 942 50 82 43, cenadordeamos.com, Mi, Do mittags und abends, So mittags geöffnet, Menü € 227

**El Serbal**  
 Schöner kann man in Kantabrien nicht essen, zumindest, was die Lage angeht. José Ramón Bustamantes Lokal liegt direkt am Strand El Sardinero, dem schönsten ganz Santanders, und der Blick nach draußen macht mindestens so viel Spaß wie der auf den Teller.  
 ●●●● Av. Manuel García Lago 1 E, ES-39005 Santander, Tel. 942 22 25 15, elserbal.com, Di-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 58-82

**La Bicicleta**  
 Es geht im Kräutergarten los, findet an der Bar seine Fortsetzung und endet standesgemäß am Tisch: Das Essen bei Eduardo Quintana ist ein Erlebnis, das nicht von Effekthascherei, sondern von erstaunlicher kulinarischer Fantasie getragen wird.  
 ●●●● C/Repunte 20, ES-39012 Santander, Tel. 942 34 27 26, casonadeljudio.com, Di-Do mittags, Fr, Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 75-95

**Cenador de Amós**  
 Der Drei-Sterne-Koch Jesús Sánchez hat sich rund um ein altes Herrenhaus ein kulinarisches Universum erschaffen, in dem er mit seiner virtuos, in kein Spektakel verlegenen Kochkunst der unumstrittenen Sonnenkönig ist.  
 ●●●● Plaza del Sol s/n, ES-39793 Villaverde de Pontones, Tel. 942 50 82 43, cenadordeamos.com, Mi, Do mittags und abends, So mittags geöffnet, Menü € 227

**El Serbal**  
 Schöner kann man in Kantabrien nicht essen, zumindest, was die Lage angeht. José Ramón Bustamantes Lokal liegt direkt am Strand El Sardinero, dem schönsten ganz Santanders, und der Blick nach draußen macht mindestens so viel Spaß wie der auf den Teller.  
 ●●●● Av. Manuel García Lago 1 E, ES-39005 Santander, Tel. 942 22 25 15, elserbal.com, Di-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 58-82

**La Bicicleta**  
 Es geht im Kräutergarten los, findet an der Bar seine Fortsetzung und endet standesgemäß am Tisch: Das Essen bei Eduardo Quintana ist ein Erlebnis, das nicht von Effekthascherei, sondern von erstaunlicher kulinarischer Fantasie getragen wird.  
 ●●●● C/Repunte 20, ES-39012 Santander, Tel. 942 34 27 26, casonadeljudio.com, Di-Do mittags, Fr, Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 75-95

**Cenador de Amós**  
 Der Drei-Sterne-Koch Jesús Sánchez hat sich rund um ein altes Herrenhaus ein kulinarisches Universum erschaffen, in dem er mit seiner virtuos, in kein Spektakel verlegenen Kochkunst der unumstrittenen Sonnenkönig ist.  
 ●●●● Plaza del Sol s/n, ES-39793 Villaverde de Pontones, Tel. 942 50 82 43, cenadordeamos.com, Mi, Do mittags und abends, So mittags geöffnet, Menü € 227

**El Serbal**  
 Schöner kann man in Kantabrien nicht essen, zumindest, was die Lage angeht. José Ramón Bustamantes Lokal liegt direkt am Strand El Sardinero, dem schönsten ganz Santanders, und der Blick nach draußen macht mindestens so viel Spaß wie der auf den Teller.  
 ●●●● Av. Manuel García Lago 1 E, ES-39005 Santander, Tel. 942 22 25 15, elserbal.com, Di-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 58-82

**La Bicicleta**  
 Es geht im Kräutergarten los, findet an der Bar seine Fortsetzung und endet standesgemäß am Tisch: Das Essen bei Eduardo Quintana ist ein Erlebnis, das nicht von Effekthascherei, sondern von erstaunlicher kulinarischer Fantasie getragen wird.  
 ●●●● C/Repunte 20, ES-39012 Santander, Tel. 942 34 27 26, casonadeljudio.com, Di-Do mittags, Fr, Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 75-95

**Cenador de Amós**  
 Der Drei-Sterne-Koch Jesús Sánchez hat sich rund um ein altes Herrenhaus ein kulinarisches Universum erschaffen, in dem er mit seiner virtuos, in kein Spektakel verlegenen Kochkunst der unumstrittenen Sonnenkönig ist.  
 ●●●● Plaza del Sol s/n, ES-39793 Villaverde de Pontones, Tel. 942 50 82 43, cenadordeamos.com, Mi, Do mittags und abends, So mittags geöffnet, Menü € 227

**El Serbal**  
 Schöner kann man in Kantabrien nicht essen, zumindest, was die Lage angeht. José Ramón Bustamantes Lokal liegt direkt am Strand El Sardinero, dem schönsten ganz Santanders, und der Blick nach draußen macht mindestens so viel Spaß wie der auf den Teller.  
 ●●●● Av. Manuel García Lago 1 E, ES-39005 Santander, Tel. 942 22 25 15, elserbal.com, Di-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 58-82

**La Bicicleta**  
 Es geht im Kräutergarten los, findet an der Bar seine Fortsetzung und endet standesgemäß am Tisch: Das Essen bei Eduardo Quintana ist ein Erlebnis, das nicht von Effekthascherei, sondern von erstaunlicher kulinarischer Fantasie getragen wird.  
 ●●●● C/Repunte 20, ES-39012 Santander, Tel. 942 34 27 26, casonadeljudio.com, Di-Do mittags, Fr, Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 75-95

**Cenador de Amós**  
 Der Drei-Sterne-Koch Jesús Sánchez hat sich rund um ein altes Herrenhaus ein kulinarisches Universum erschaffen, in dem er mit seiner virtuos, in kein Spektakel verlegenen Kochkunst der unumstrittenen Sonnenkönig ist.  
 ●●●● Plaza del Sol s/n, ES-39793 Villaverde de Pontones, Tel. 942 50 82 43, cenadordeamos.com, Mi, Do mittags und abends, So mittags geöffnet, Menü € 227

**El Serbal**  
 Schöner kann man in Kantabrien nicht essen, zumindest, was die Lage angeht. José Ramón Bustamantes Lokal liegt direkt am Strand El Sardinero, dem schönsten ganz Santanders, und der Blick nach draußen macht mindestens so viel Spaß wie der auf den Teller.  
 ●●●● Av. Manuel García Lago 1 E, ES-39005 Santander, Tel. 942 22 25 15, elserbal.com, Di-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 58-82

**La Bicicleta**  
 Es geht im Kräutergarten los, findet an der Bar seine Fortsetzung und endet standesgemäß am Tisch: Das Essen bei Eduardo Quintana ist ein Erlebnis, das nicht von Effekthascherei, sondern von erstaunlicher kulinarischer Fantasie getragen wird.  
 ●●●● C/Repunte 20, ES-39012 Santander, Tel. 942 34 27 26, casonadeljudio.com, Di-Do mittags, Fr, Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 75-95

**Cenador de Amós**  
 Der Drei-Sterne-Koch Jesús Sánchez hat sich rund um ein altes Herrenhaus ein kulinarisches Universum erschaffen, in dem er mit seiner virtuos, in kein Spektakel verlegenen Kochkunst der unumstrittenen Sonnenkönig ist.  
 ●●●● Plaza del Sol s/n, ES-39793 Villaverde de Pontones, Tel. 942 50 82 43, cenadordeamos.com, Mi, Do mittags und abends, So mittags geöffnet, Menü € 227

**El Serbal**  
 Schöner kann man in Kantabrien nicht essen, zumindest, was die Lage angeht. José Ramón Bustamantes Lokal liegt direkt am Strand El Sardinero, dem schönsten ganz Santanders, und der Blick nach draußen macht mindestens so viel Spaß wie der auf den Teller.  
 ●●●● Av. Manuel García Lago 1 E, ES-39005 Santander, Tel. 942 22 25 15, elserbal.com, Di-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 58-82

**La Bicicleta**  
 Es geht im Kräutergarten los, findet an der Bar seine Fortsetzung und endet standesgemäß am Tisch: Das Essen bei Eduardo Quintana ist ein Erlebnis, das nicht von Effekthascherei, sondern von erstaunlicher kulinarischer Fantasie getragen wird.  
 ●●●● C/Repunte 20, ES-39012 Santander, Tel. 942 34 27 26, casonadeljudio.com, Di-Do mittags, Fr, Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 75-95

**Cenador de Amós**  
 Der Drei-Sterne-Koch Jesús Sánchez hat sich rund um ein altes Herrenhaus ein kulinarisches Universum erschaffen, in dem er mit seiner virtuos, in kein Spektakel verlegenen Kochkunst der unumstrittenen Sonnenkönig ist.  
 ●●●● Plaza del Sol s/n, ES-39793 Villaverde de Pontones, Tel. 942 50 82 43, cenadordeamos.com, Mi, Do mittags und abends, So mittags geöffnet, Menü € 227

**El Serbal**  
 Schöner kann man in Kantabrien nicht essen, zumindest, was die Lage angeht. José Ramón Bustamantes Lokal liegt direkt am Strand El Sardinero, dem schönsten ganz Santanders, und der Blick nach draußen macht mindestens so viel Spaß wie der auf den Teller.  
 ●●●● Av. Manuel García Lago 1 E, ES-39005 Santander, Tel. 942 22 25 15, elserbal.com, Di-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 58-82

**La Bicicleta**  
 Es geht im Kräutergarten los, findet an der Bar seine Fortsetzung und endet standesgemäß am Tisch: Das Essen bei Eduardo Quintana ist ein Erlebnis, das nicht von Effekthascherei, sondern von erstaunlicher kulinarischer Fantasie getragen wird.  
 ●●●● C/Repunte 20, ES-39012 Santander, Tel. 942 34 27 26, casonadeljudio.com, Di-Do mittags, Fr, Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 75-95

**Cenador de Amós**  
 Der Drei-Sterne-Koch Jesús Sánchez hat sich rund um ein altes Herrenhaus ein kulinarisches Universum erschaffen, in dem er mit seiner virtuos, in kein Spektakel verlegenen Kochkunst der unumstrittenen Sonnenkönig ist.  
 ●●●● Plaza del Sol s/n, ES-39793 Villaverde de Pontones, Tel. 942 50 82 43, cenadordeamos.com, Mi, Do mittags und abends, So mittags geöffnet, Menü € 227

**El Serbal**  
 Schöner kann man in Kantabrien nicht essen, zumindest, was die Lage angeht. José Ramón Bustamantes Lokal liegt direkt am Strand El Sardinero, dem schönsten ganz Santanders, und der Blick nach draußen macht mindestens so viel Spaß wie der auf den Teller.  
 ●●●● Av. Manuel García Lago 1 E, ES-39005 Santander, Tel. 942 22 25 15, elserbal.com, Di-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 58-82

**La Bicicleta**  
 Es geht im Kräutergarten los, findet an der Bar seine Fortsetzung und endet standesgemäß am Tisch: Das Essen bei Eduardo Quintana ist ein Erlebnis, das nicht von Effekthascherei, sondern von erstaunlicher kulinarischer Fantasie getragen wird.  
 ●●●● C/Repunte 20, ES-39012 Santander, Tel. 942 34 27 26, casonadeljudio.com, Di-Do mittags, Fr, Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 75-95

**Cenador de Amós**  
 Der Drei-Sterne-Koch Jesús Sánchez hat sich rund um ein altes Herrenhaus ein kulinarisches Universum erschaffen, in dem er mit seiner virtuos, in kein Spektakel verlegenen Kochkunst der unumstrittenen Sonnenkönig ist.  
 ●●●● Plaza del Sol s/n, ES-39793 Villaverde de Pontones, Tel. 942 50 82 43, cenadordeamos.com, Mi, Do mittags und abends, So mittags geöffnet, Menü € 227

**El Serbal**