



Foto: Markus Bassler

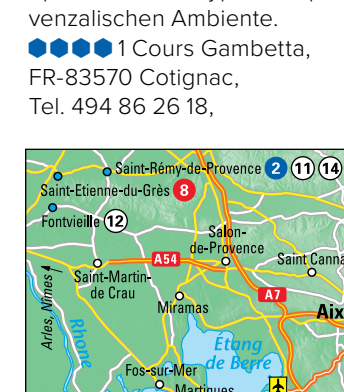
6/22 ADDRESS GUIDE



DEUTSCHLAND

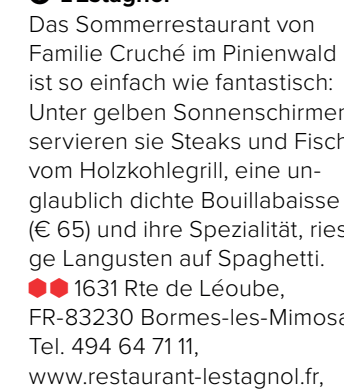
BAHINGEN AM KAISERSTUHL:
Weingut Trautwein
BERLIN: Oukan
BRUCHSAL: Weingut Klump
BURGHAUSEN: Restaurant 271
ERFRINGEN-KIRCHEN:
Weingut Ziereisen
EGERTEN: Weingut Geitlinger
Freiburg: Löwengrube
GRASSAU: essenZ
HILDEN: intensiü

CHEF'S TABLE



Narisawa
Im eleganten Restaurant in dunklen Tönen lernt man die vielfältigen Landscapes Japans in einem Menü kennen. Jedes Gericht spiegelt den starken Bezug zur Natur von Inhaber Yoshihiro Narisawa wider.
●●●●● Minami Aoyama 2-6-15, Minato-ku, Tokio, Di-Sa von morgens bis abends geöffnet, Tel. 0081-357 85 07 99, Menü € 290 ㉟㉟㉟㉟

PROVENCE



Vorwahl: 0033
Hotels
① **Domaine Mirabeau**
Die Domaine Mirabeau besteht aus einer alten Bastide für 17 Personen und einer kleineren Mas für 12 Gäste. Umgeben von Weinbergen, sind die Häuser liebevoll saniert, mit modernen Bädern, einem Salon mit Kamin und Bibliothek, einer Terrasse

MÜNCHEN: Der Dantler, Mural
NÜRNBERG: Tisane
PLEISKIRCHEN: Huberwirt
ROHRBACH: Goldener Stern
ROSENBERG: Landgasthof Adler
ROTTACH-EGERN: Restaurant Überfahrt
SCHLECHING: Rait'n'r Wirt
VOLKACH: Weinstock
VOGTSBURG IM KAISERSTUHL: Weingut Franz Keller
Niederlande
ROTTERDAM: Renilde
Frankreich
BORMES-LES-MIMOSAS: L'Estagnol
COTIGNAC: Domaine Mirabeau, Lou Calen, Jardin secret, Sifrau du cabanon
FONTVIEILLE: Domaine et Moulin du Château d'Estoublon
MARSEILLE: Chez Michel, Coquille, Eidra, Hôtel des bords de Mer, La Boule Bleue, Le Petit Nice – Passadat, LE 19-17, Signature
SAINT-REMY-DE-PROVENCE: Confiserie Lilamand, Domaine de Valmouriane, La Fromagerie Roumanille
ITALIEN
MODENA: Francescana at Maria Luigia
SINGAPUR
SINGAPUR: Duxton Reserve Hotel, Candlenut, Claudine, Labyrinth, Maxwell Road Food Centre, Newton Food Centre, Tea Chapter

unter einer Pergola. Dazu Rosé und Gin aus eigenem Anbau.
●●●●● 5 Cours Gambetta, FR-Cotignac 83570, Tel. 494 34 02 02, www.maisonmirabeau.com ㉟

② **Domaine de Valmouriane**
Neues Hotel im provenzalischen Stil, idyllisch gelegen in einem weitläufigen Areal. Von hier aus ist es nicht weit zu den Carrères Lumières, einer Lichtershow im alten Steinbruch nahe Les Baux-de-Provence.
●●●●● Rte des Baux, FR-13210 Saint-Rémy-de-Provence, Tel. 484 51 11 11, domaineavalmouriane.com, 25 Zi., und Suiten, DZ ab € 322 ㉟㉟㉟㉟㉟

③ **Hôtel des bords de Mer**
Modernes Hotel am Ufer der Corنية. Von den Balkonen und Terrassen blickt man direkt aufs Mittelmeer.
●●●●● 52 Corniche Président John Fitzgerald Kennedy, FR-13007 Marseille, Tel. 413 94 34 00, www.lesbordsdemer.com/fr, 19 Zi., DZ ab € 266 ㉟㉟㉟㉟㉟

④ **Le Petit Nice – Passadat**
Das Boutiquehotel mit zehn Zimmern bietet einen großartigen Panoramablick über Stadt und Mittelmeer. Starkoch Gérard Passadat serviert seine Hochküche etwa im „Menu des Meeres“ in ausgeklügelten, sehr leichten Gängen. Der Service ist förmlich, die Weinbegleitung hoch-

preisig. Im Zweitrestaurant „LE 19-17“ mit großer Terrasse gibt es leichte Mittelmeerküche.
●●●●● Anse de Maldorm/ Corniche JF Kennedy, FR-13007 Marseille, Tel. 491 592 592, www.passadat.fr, 10 Zi., DZ ab 530 ㉟㉟㉟㉟㉟

●●●●● „Le Petit Nice Passadat“, Mi-Sa mittags und abends, So mittags, Menü € 290-430 ㉟㉟
●●●●● „LE 19-17“, Mi-Sa mittags und abends, So nur mittags, Hauptgerichte € 39-55, So Brunch € 115 ㉟

⑤ **Lou Calen**
Das Hoteldorf im Ort Cotignac, bietet sehr viel Platz und in provenzalischen Landstil geschmackvoll eingerichtete Zimmer, Weinberg und Spa. Im Restaurant „Jardin secret“ serviert der einstige Sternekoch Benoît Witz traditionelle, regionale Spezialitäten im typischen provenzalischen Ambiente.
●●●●● 1 Cours Gambetta, FR-83570 Cotignac, Tel. 494 86 26 18,

www.loucalen.com, 12 Zi., DZ ab € 180 ㉟㉟㉟㉟㉟
●●●●● „Jardin secret“, Mo, Di, Fr, Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menü € 48 ㉟

Restaurants

⑥ **Chez Michel**
In diesem Traditionrestaurant kommt die Bouillabaisse, wie es sich gehört, stets in zwei Gängen: Erst die tieferste Suppe aus der Essenz des Meeres, dann die Filets der darin gegarten Fische. Simpel und gut, sieben Tage die Woche.
●●●●● 6 Rue des Catalans, FR-13007 Marseille, tgl. 12-13.30 und 20-21.30 geöffnet, www.restaurant-michel-13.fr, Tel. 04 91 52 64 22, Bouillabaisse € 78 (p.P.)

⑦ **Coquille**
Modernes Bistro am Hafen mit schön präparierter Fischküche und Meeresfrüchtplatten.
●●●●● 8 Rue Euthymènes, FR-13001 Marseille, Tel. 491 54 14 13, coquille.reservation@gmail.com, auf Instagram, Mi-So mittags

⑧ **Confiserie Lilamand**
Confite Fruchte aus den Alpilles, das traditionelle Bonbon der Provenzalen.
• 20, Rue de la Commune, FR-13210 Saint-Rémy-de-Provence, Tel. 04 90 21 11 27, confiserie-lilamand.com, Di-Sa 10-12.30 und 14.30-19 Uhr geöffnet ㉟

⑨ **Domaine et Moulin du Château d'Estoublon**
Provenzales Olivenöl, Weiß- und Roséweine, Verkostung im Hofladen. Die statliche Anlage ist einen Auslass wert.
• Route de Maussane, FR-13990 Fontvieille, Tel. 490 54 87 34, chateau-estoublon.com, Mi-So 10-13 Uhr und 14-18 Uhr geöffnet ㉟

⑩ **La Boule Bleue**
Der älteste Boule-Produzent der Welt: Seit 1904 werden hier die Kugeln hergestellt, die von Sammlern geliebt werden und daher ihren Preis haben. In der Region um Marseille heißt der Traditionssport Petanque.
• 4 Place des Treize cantons, FR-13002 Marseille, Tel. 04 88 44 39 44, www.laoulebleue.fr,

und abends geöffnet, Gerichte € 14-50 ㉟

⑪ **Eidra**
Luftig gestaltetes Restaurant im Landesinneren mit schönem Garten und moderner Gemüseküche. Sehr regional – jedes Produkt der Küche kommt aus einem Umkreis von 40 Kilometern –, sehr freundlich.
●●●●● 3 Avenue de Saint-Rémy, FR-13103 Saint-Etienne-du-Grès, Tel. 09 75 60 50 92, www.eidra-restaurant.com, Mo, Do, Fr, abends, Sa, So mittags und abends geöffnet, Menü € 58 ㉟㉟㉟㉟

⑫ **L'Estagnol**
Das Sommerrestaurant von Familie Crumérè im Pinienwald ist so einfach wie fantastisch: Unter gelben Sonnenschirmen servieren sie Steaks und Fische vom Holzkohलग्रिल, eine unglaublich dichte Bouillabaisse (€ 65) und ihre Spezialität, riesige Langusten auf Spaghetti.
●●●●● 1631 Rte de Léoube, FR-83230 Bormes-les-Mimosas, Tel. 494 64 71 11, www.restaurant-lestagnol.fr, April-Sept. Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 27-34 ㉟㉟㉟

⑬ **Signature**
Moderne Provence-Küche der jungen Fernschökin Coline Faulquier in alten Marseiller Arbeiterquartier.
●●●●● 180, Rue du Rouet,

FR-13008 Marseille, Tel. 465 85 53 48, www.signaturemarseille.com, Mo mittags, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menüs € 32 (mittags)-120 ㉟

Einkaufen

⑭ **Confiserie Lilamand**
Confite Fruchte aus den Alpilles, das traditionelle Bonbon der Provenzalen.
• 20, Rue de la Commune, FR-13210 Saint-Rémy-de-Provence, Tel. 04 90 21 11 27, confiserie-lilamand.com, Di-Sa 10-12.30 und 14.30-19 Uhr geöffnet ㉟

⑮ **Domaine et Moulin du Château d'Estoublon**
Provenzales Olivenöl, Weiß- und Roséweine, Verkostung im Hofladen. Die statliche Anlage ist einen Auslass wert.
• Route de Maussane, FR-13990 Fontvieille, Tel. 490 54 87 34, chateau-estoublon.com, Mi-So 10-13 Uhr und 14-18 Uhr geöffnet ㉟

⑯ **La Boule Bleue**
Der älteste Boule-Produzent der Welt: Seit 1904 werden hier die Kugeln hergestellt, die von Sammlern geliebt werden und daher ihren Preis haben. In der Region um Marseille heißt der Traditionssport Petanque.
• 4 Place des Treize cantons, FR-13002 Marseille, Tel. 04 88 44 39 44, www.laoulebleue.fr,

⑭ **La Fromagerie Roumanille**
Provenzalische Käse von Kuh, Ziege und Schaf aus eigener Produktion im Hofladen in Bioqualität sowie Produkte vom Gascogner Schwein.
• 196 Petite Route des Jardins, FR-13210 Saint-Rémy-de-Provence, Tel. 677 39 03 40, bei Facebook, Di, Do und Sa geöffnet ㉟

⑮ **Safran du cabanon**
Biosafraun aus der Provence – erhältlich unter anderem in der Boutique der Domaine Mirabeau.
• 1155 Chemin de l'Azenas, FR-83570 Cotignac, www.le-safran-du-cabanon.com, Tel. 687 02 91 10 ㉟

⑯ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

⑰ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

⑱ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Mural**
Im Urban Art Museum in der Altstadt gelegen, sicher das hippesternelokal der Stadt. Trotzdem oder gerade deswegen konzentriert sich Joshua Leise ganz auf Produkte der Region, bayerische im Stil der New Nordic Cuisine könnte man sagen. Demnächst eröffnet der Ableger Mural Farmhouse in einem neuen Apartment-Hotel mit großem Dachgarten, wo das Gemüse fürs Restaurant gezogen wird.
●●●●● OT Innenstadt, Höttenstraße 12, 80331 München, Tel. 089-23 02 31 86, www.muralrestaurant.de, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 155 ㉟㉟㉟

⑲ **Rait'n'r Wirt**
Der Ex-Sternekoch Martin Rehmann poliert typische Wirtshausküche auf.
• OT Raiten, Achenalstraße 8, 83259 Schleching, Tel. 08641-591 11 70,

Stefan Fuß' Prototyp eines zeitgemäßen Landgasthofs.
●●●●● OT Friedberg, Dorfstr. 1, 86316 Rohrbach, Tel. 08208-407, www.gasthaus-goldenerstern.de, Mi-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Hauptgerichte € 12-39 ㉟㉟

⑳ **Huberwirt**
Alexander Huber führt das Gasthaus in der 11. Generation, er kocht Gourmetmenüs und interpretiert bayerische Wirtshausklassiker neu, dabei schwört er auf die Produkte der familien-eigenen Landwirtschaft und Metzgerei, aber auch auf Enten vom Geflügelhof Lugeder und Käse von Jamei Leipspeis.
●●●●● Hofmark 3, 84568 Pleiskirchen, Tel. 08635-201, www.huber-wirt.de, Mi, Do abends, Fr-So mittags und abends geöffnet, Menüs € 85-125 ㉟㉟㉟㉟

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

⑳ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉑ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

im Sommer tgl. von 10-19 Uhr, im Winter Mi-Sa 10-18 Uhr geöffnet ㉟

⑳ **La Fromagerie Roumanille**
Provenzalische Käse von Kuh, Ziege und Schaf aus eigener Produktion im Hofladen in Bioqualität sowie Produkte vom Gascogner Schwein.
• 196 Petite Route des Jardins, FR-13210 Saint-Rémy-de-Provence, Tel. 677 39 03 40, bei Facebook, Di, Do und Sa geöffnet ㉟

㉑ **Safran du cabanon**
Biosafraun aus der Provence – erhältlich unter anderem in der Boutique der Domaine Mirabeau.
• 1155 Chemin de l'Azenas, FR-83570 Cotignac, www.le-safran-du-cabanon.com, Tel. 687 02 91 10 ㉟

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉒ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉓ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉔ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉕ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉖ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉗ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉘ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉙ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉚ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉛ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉜ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉝ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉞ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉟ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉠ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉡ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉢ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉣ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉤ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉥ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉦ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉧ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉨ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉩ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉪ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉫ **Goldener Stern**
Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl sind die Leitsätze für

⑲ **Der Dantler**
Legeres Restaurant mit Bistro-Anmutung, originelle Aromen-kombinationen von heimischen und internationalen Zutaten stehen im Mittelpunkt. Günstiger Businesslunch.
●●●●● OT Obergiesing, Werinstraße 15, 81541 München, Tel. 089-39 29 26 89, www.derdantler.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 80 ㉟㉟㉟㉟㉟

㉬ **essenZ**
Das Chiemgau war bis vergangen Sommer kulinarisch alles andere als innovativ, das hat sich mit Edip Sigl geändert. Er setzt auf heimische Produkte. Auch im Restaurantdesign und auf dem Tisch finden sich fast ausschließlich Materialien aus der Region wie das Geschirr aus einer benachbarten Töpferei. Sehr schöne Gartenterrasse.
●●●●● im Resort das Achenal, Mietenkamp Str. 65, 83242 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achenal.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 140-205 ㉟㉟㉟