Fotos: Georg Knoll/Jalag/Seasons.Agency, Ydc

www.auberge-de-l-ill.com, Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 58-138 🗉 🗓 🚖 Î SAISONKÜCHE SEITE 58 Naurath (Wald) Rüssels Landhaus Harald Rüssel ist passionierter Jäger und setzt das erlegte Wild in raffinierte Gerichte ein. Die idyllische alte Mühle liegt im Grünen und wird vom Patron und Ehefrau Ruth Rüssel mit viel Herzblut geführt. Sohn Maximilian arbeitet bereits in der Küche des Restaurants mit. ●●●●OT Büdlicherbrück, Büdlicherbrück 1, 54426 Naurath (Wald), Tel. 06509-914 00, www.ruessels-landhaus.de, Mo, Fr-So mittags und abends, Do abends geöffnet, Hauptgerichte

€ 35-48 @ **@ M**Y**\$**T**@**Y

Douce Steiner kocht klassisch

mit viel Liebe für gute Produkte und Respekt vor der Natur -

und das seit vielen Jahren auf

Gerichte spiegelt ihre Lust auf

wider. Das helle Ambiente in

den Gasträumen passt zur

echtes, handwerkliches Kochen

hohem Niveau. Jedes ihrer

MEISTERSTÜCK

Sulzburg

Hirschen

Sch MERIAN-Kartographie Saisonküche von Harald und Max Rüssel: Hirschkalbsrücken, Sellerie, Pilze **UNSERE HELDEN** SEITE 72 Stephanskirchen Gewürzmühle Rosenheim Simon Mendel übernahm vor drei Jahren die alte Gewürzmühle und machte daraus eine Manufaktur, die bei Spitzenköchen und -köchinnen für Begeisterung sorgt. Manufaktur und Laden: Finsterwalderstraße 7a, 83071 Stephanskirchen Laden und Cafe: Im Gewerbegebiet 2, 83093 Bad Endorf Tel. 08053-530 83 84, www.gewuerzmuehlerosenheim.de, Mi-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr 🖭 🗓 KAFFEE-COCKTAILS

Hamburg

Betty Kupsa hat mit ihrem Chuq

Club in Sankt Pauli ein Eldorado

für Tequila-Fans geschaffen. Die

Auswahl des Agavenschnapses,

die kreativen Cocktails und die

Mexiko sind in Deutschland ein-

Hamburg, Tel. 040-35 73 51 30,

www.thechugclub.bar, So-Do 18-1 Uhr, Fr und Sa 18-2 Uhr 🗉 🗓

Betty Kupsa, die Bar-Koryphäe

Einrichtung als Hommage an

• Taubenstraße 13, 20359

Chug Club

zigartig.

Fotos: Vivi D'Angelo, Marcel Ehrard, Eric Laignel

-otos: Ingolf Hatz, Mathias Neubauer

Uta Gleiser (2), Michael Wissing

Atmosphäre – herzlich und offen wird man hier empfangen. Zum Restaurant gehört auch ein Hotel. 🕨 🌒 Hauptstr. 69, 79295 Sulzburg, Tel. 07634-82 08, www.douce-steiner.de, Mi-So abends geöffnet, Menüs € 215-298 @ • 🖨 🗬 🖺 UNTERWEGS SEITE 122 NEUERÖFFNUNG **SCHWEIZ** Freidorf Mammertsberg Im über 100 Jahre alten Herrenhaus mit Blick auf Bodensee und Berge knüpft Silvio Germann unter der Schirmherrschaft von Andreas Caminada einem aufwendig gearbeiteten und inszenierten Menüreigen, der Schweizer Produkte, filigra-

nes Handwerk und reichlich Umami in den Mittelpunkt stellt. Bahnhofstr. 28, CH-9306 Freidorf, Tel. 0041-71 455 28 28, www.mammertsberg.ch, Mi-Fr abends, Sa und So mittags und abends geöffnet, Menüs **DEUTSCHLAND** Kiel **KOS** fine dining Im Erdgeschoss eines Wohnhauses findet sich das kleine Restaurant mit 26 Sitzplätzen. Freundlich und persönlich ist an seine "Igniv"-Erfolge an – mit die Atmosphäre. Küchenchef Julian Richert (zuvor im Seehotel Töpferhaus) serviert zwei Menüs, eines davon vegetarisch. Silvio Germann (am Fenster) im neu eröffneten "Mammertsberg" nahe des Bodensees bei der morgendlichen Teambesprechung

Neue Adresse in der Hauptstadt: das Restaurantschiff "Patio"

Überzeugend: Flusskrebse mit Erbsenvinaigrette, Flusskrebs-

sauce und als Gegenspieler hier eingelegte Perlzwiebeln.

🕨 🌓 🕩 Hamburger Chaussee 183, 24113 Kiel, Tel. 0431-640 92 05,

www.kos-kiel.de, Mi-So abends

geöffnet, Menü € 85 🗉 🗗 🗸

Im großzügig dimensionierten

Gastraum mit Elbblick serviert

Küche wie Kabeljau-Ceviche mit

Mango-Sorbet oder Deichlamm-

Inhaber Tim Lang abwechs-

lungsreiche, internationale

karree mit Salzzitronenjus.

●� Große Elbstr. 27, 22767 Hamburg,

Tel. 040-31 17 10 07,

Hamburg

Tims Restaurant

Mo-So mittags und abends

Patio Restaurantschiff

Unweit von Schloss Bellevue

sitzt man im "Patio" nicht am,

dem Restaurantschiff schickt

drei bis fünf Gängen aus der

Kombüse – etwa Fleisch vom

Grüne-Soße-Consommé. Eine

Strauß aus Brandenburg mit

Bar im Rumpf gibt es auch.

Helgoländer Ufer 13 a,

www.patio-berlin.de,

Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 62-82 @ • 1

10557 Berlin, Tel. 030-40 30 17 00,

Christopher Kümper Menüs mit

E 4 T

Berlin

geöffnet, Hauptgerichte € 24-25

www.tims-restaurant.de, Frankfurt ben liegt das neue Rosewood L'Arome Vienna. Hinter einer neoklassi-Weltoffene europäisch-asiatizistischen Fassade erwartet die Gäste ein edles Ambiente mit sche Küche erwartet die Gäste im neuesten Restaurant von Hai maßgeschneiderten Möbeln Hoàng Minh. Über zwei Ebenen und Wiener Kunst. In der runderstreckt sich das Restaurant, um verglasten Brasserie "Neue unten mit Blick in die verglaste Hoheit" mit Dachterrasse ge-Küche, oben hat man Aussicht nießt man den Ausblick und auf Theater und Hochhäuser. klassische Gerichte. Die Roof-🕨 🌓 Neue Mainzer Str. 20, top-Bar ist ein weiteres High-60311 Frankfurt am Main, light. Tel. 069-30 07 95 01, 1. Bezirk, Petersplatz 7, www.larome-frankfurt.de, AT-1010 Wien, Di-Sa abends geöffnet, Tel. 0043-1-799 98 88. Menüs € 79-120 @ \$\dagger\$ \dagger\$ www.rosewoodhotels.com, 95 DZ, DZ ab € 540 Kallstadt 四個合金亭安 ,Neue Hoheit", Mi-So mitcroKus Der Katalane Xesc Sancho tags und abends geöffnet Hauptgerichte € 18-45 ੈੱ ਐੈ 🕇 schreibt die Gourmetgeschichte fort, die mit Benjamin Peifer und FRANKREICH seinem "Intense" hier begonnen hat. Das Restaurant im Fach-Paris werkhaus ist der Stammsitz des Weinguts Koehler-Ruprecht. Ein modernes Bistro am Rande Weine aus Katalonien und der der Stadt. Im frischen, hellen Pfalz bilden den Schwerpunkt Ambiente serviert die junge der international ausgerichteten Chefköchin Pauline Séné raffinierte Gerichten, bei denen Karte. ••• Weinstr. 80, 67169 Kall-Gemüse oft im Mittelpunkt steht. stadt, Tel. 06322-605 48 47, Ihre kleinen Menüs zeichnen sich durch den prägnanten www.crokusrestaurant.de, Mi-Sa abends geöffnet, Kontrast von Geschmack und Menü € 105 **© EUROPA** ÖSTERREICH Gazpacho. Wien Rosewood Vienna montant, FR-75020 Paris, Tel. 0033-981 89 27 40, In fantastischer Lage, schräg gegenüber vom legendären De-Hauptgerichte € 36-45, Mo-Fr abends geöffnet \P likatessenhaus Meinl am Gra-**48 STUNDEN IN LÜBECK** de/hotel-luebeck, 135 Zi. SEITE 130 DZ ab € 129 回**哈会!!** 令令 ② Dietrich's Hotels Atlantic Hotel Lübeck Das moderne Hotel liegt ideal, niGin" und Marzipanlikör. um die historische Altstadt, Museen und Märkte zu Fuß zu erkunden. Die Zimmer sind www.dietrichs-luebeck.de, komfortabel und modern, mehr Raum bieten die Studios und Suiten. Fräulein Brömse Schmiedestraße 9-15

Das St. Annen Museum zeigt die Sonderausstellung zu Heinrich Mann, da sich das Buddenbrookhaus zurzeit im Umbau befindet cation, unterstützt von den Inhabern des "Kaffeehauses". Von Konditormeisterin Natalie Schulz kommen Käsekuchen, Arkadencafé mit Blick auf das Apfel-Sahne-Baiser und vegane historische Rathaus. Kreationen. Originell ist das unterschiedliche Porzellan vom Tel. 0451-530 11 27, Flohmarkt. www.niederegger.de, Hinter der Burg 2, 23552 Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr 🗉 🗓 🛨 Lübeck, Tel. 0451-80 90 99 48, www.cafe-fraeuleinbroemse.de Mo-So 10-18 Uhr Schabbelhaus fühlt sich in eine andere Zeit 4 Niederegger Café versetzt: Tische, Stühle und Klassiker: Marzipan gibt es hier in jeder nur denkbaren Variante, aber Gäste können darüber hinaus aus einem breiten Angebot wie Baumkuchen-Torte, Frankfurter Kranz und saisonalen hier serviert wie warme Blut-Kuchen wählen. Große Frühwurst vom Juvenilferkel auf Linsensalat oder Kalbsherz mit www.wullenwever.de, Balsamessigsauce. Mi-Sa abends geöffnet Mengstraße 48-50, 23552 Menüs € 90-145 **@ \$ 1**\$ Lübeck, Tel. 0451-720 11, www.schabbelhaus.de, Einkaufen Di-Sa abends geöffnet, Haupt-8 Kaffeehaus Lübeck gerichte € 18-48 @ **h1** In einem Rotklinkerhaus aus dem 13. Jahrhundert haben O Vai Katharina Boye und Holger Kleines, modern eingerichtetes

net, Hauptgerichte € 16-65 ▣◍▮ੈਂ Wullenwever In den hellen Räumen des alten Kaufmannshauses aus dem Jahr 1585 steht Roy Petermann seit über 30 Jahren am Herd und kocht beständig auf hohem Niveau. Die klassisch französische Basis kombiniert er mit mediterranen und asiatischen Einflüssen. Weinkarte mit 350 Positio-Beckergrube 71, 23552 Lübeck, Tel. 0451-70 43 33, **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 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 OOOO 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 Wohl-

befinden

OOOO Bewertung ausgesetzt

Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre Guter Komfort und freundliche Atmosphäre Sympathische Unterkunft

straße. Preiswerte Mittagsge-

richte, größeres À-la-carte-An-

gebot abends. Weitläufig international orientierte Gerichte,

verlässlich gut zubereitet, etwa Krustentiersuppe mit Kabeljau

und Rouille oder Tagliatelle mit

gängen stehen "Vai"-Labskaus

🕩 Hüxstraße 42, 23552

Lübeck, Tel. 0451-400 80 83, www.restaurant-vai.de, Mo abends, Di, Fr, Sa mittags

und abends, So abends geöff-

· Breite Str. 89, 23552 Lübeck, Wer das Schabbelhaus betritt, Stilvoll hanseatisch und gemüt-Schubert ihr Kaffeehaus eingerichtet. Die hauseigene Rösterei bietet ein abwechslungsreiches Sortiment, von seltenen Kleinstgen mit bis zu 20 Prozent Robusta. Außer den Kaffeemischungen gibt es Pralinen und kreative Schokoladen als Mitbringsel. Hüxstr. 35, 23552 Lübeck, Tel. 0451-70 98 48 10, www.kaffeehaus-luebeck.de So, Mo-Sa 9-18 Uhr Lübeck Ander Unternave Hinter der Burg Drehbrücke Koberg Fischergrube Beckergrube Mengstr. St. Marie Fischstraße Schmiedestr. Einer der besten Weinproduzenten Herausragende Weinqualität Sehr gute Weinqualität Gute bis sehr gute Weinqualität Gute Weinqualität Halber Punkt Ÿ Bar Bioangebot Garage oder Parkplatz Mittags geöffnet autes vegetariches Angebot Î Terrasse und/oder Garten Imbiss/Bistro/Weinstube Übernachtung möglich besonderes Weinangebot WLAN gratis Zimmerservice EC-Cash Kreditkarten Nur Barzahlung

stückskarte – englisch, nordisch, vegetarisch und vieles mehr. Neben dem Stammhaus gibt es das Schränke sind historisch, Kronleuchter hängen von der Decke. lich zugleich. Klassische Küche mit mediterranem Einschlag wird Restaurant in der quirligen Hüxlagen bis zu Espressomischun-Lammbolognese Bei den Hauptmit Matjes, Bratwurst mit Kartoffelpüree und Coleslaw zur Wahl. **© © ↑ BIO** WEINGÜTER: SYMBOLE: BIO 盒煮 EC \square

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet