DER
FEINSCHMECKER

03/23 ADRESS GUIDE

DEUTSCHLAND
BAIERSBRONN: Bareiss
BERLIN: Berta, Coda, Du Bonheur, Facil, Jubel
CHAM: Gasthaus Am Ödenturm
ERFURT: Bachstelze
FRANKFURT: The Blasky
FREIBURG: Jacobi
GRASSAU: Es:senz
HAMBURG: Lakeside
KÖLN: Törtchen, Törtchen
SAARBRÜCKEN: Esplanade
MÜNCHEN: Brothers, Ess.Zimmer, Maelu
NÜRNBERG: Tafelzier
OBERSTAUFEN: Resort Bergkristall
SCHERMBECK: Lindenstube
WEINSTADT-BEUTELSBACH: Cédric

GROSSBRITANNIEN
LONDON: Da Terra

FRANKREICH
GUAINVILLE/EURE-ET-LOIR: Les Chemins

ÖSTERREICH
SÖLDEN: Resort Bergkristall
TSCHAGGUNS: Falkensteiner Hotel Montafon

SCHWEIZ
CRANS-MONTANA: Six Senses

ITALIEN
BARGINO (TOSKANA): Antinori nel Chianti Classico, Rinuccio 1180
BOLGHERI: Incisa della Rochetta
CASTELLINA IN CHIANTI: Mazzei (Castello di Fonterutoli)
FLORENZ: Cantinetta Antinori Firenze, Trattoria 13 Gobbi, Trattoria Sostanza
GAIOLE IN CHIANTI: Ricasoli
PANZANO IN CHIANTI: Antica Macelleria Cecchini
SEICI: Frescobaldi
SEIS AM SCHLERN: Sensoria Dolomites
TIERS AM ROSENGARTEN: Cyprianerhof Dolomit Resort
TAVARNELLE VAL DI PESA: Osteria Passignano

THAILAND
BANGKOK: Huai Khwang Night Market, Jay Fai, Lebua Sky Bar, Mother Roaster, Nang Loeng Market, Sühring, Supanniga Eating Room, Teens of Thailand, The Siam

DIE NEUEN PATISSERIE-STARS
SEITE 20

Berlin
Facil
Der gebürtige Berliner Thomas Yoshida ist ein begnadeter Tüftler, der sehr bildhafte Tellerskulpturen schafft. Er prägt die Patisserie des „Facil“ seit Beginn. Das Geheimnis seines Stils sind nicht zuletzt die Silikonformen, die er selbst herstellt und die seine Optik so unverwechselbar machen. Die Kreationen von Yoshida und seinem Kollegen Thomas Le Sueur passen zum Küchenstil im „Facil“, das licht und hell, rundum verglast und begrünt über dem Potsdamer Platz schwebt.
●●●●◐ OT Tiergarten, Potsdamer Str. 3, 10785 Berlin, Tel. 030-590 05 12 34, www.facil.de, Mo-Fr mittags und abends geöffnet, Menüs € 116-258

Coda
Hinter einer mit Graffiti besprühten Fassade hat René Frank die Dessert-Welt revolutioniert. Im „Coda“ begnügt er sich nicht mit dem überlieferten Platz am Ende der Menüfolge, sondern serviert ein sorgfältig durchchoreografiertes Patisserie-Menü in sieben Gängen. Gemüse, Kräuter und Gewürze spielen darin die Hauptrolle.
●●●◐ OT Neukölln, Friedelstraße 47, 12047 Berlin, Tel. 030-91 49 63 96, www.coda-berlin.com, Mi-Sa abends geöffnet, Menüs € 128-264

Hamburg
Lakeside
Holsteiner Cox aus dem Alten Land vor den Toren Hamburgs inspirieren Marco D'Andrea ebenso wie Kirschblüten aus Fernost – das Spiel mit Obst und Kräutern ist ein roter Faden seiner detailreichen Dessertkunst. Seine experimentierfreudigen Kreationen fügen sich perfekt in den Rahmen des lichten „Lakeside“-Restaurants mit seinem spektakulären Blick auf die Alster.
●●●◐ OT Rotherbaum, Fontenay 10, 20354 Hamburg, Tel. 040-60 56 60 57 40, www.thefontenay.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 225

Saarbrücken
Esplanade
Wenige Patissiers haben ein so eindeutiges Markenzeichen wie Matthias Spurk. Seine Kugeln, hauchdünne, aus flüssigem Zucker geblasenen Kunstwerke, sind ein wiederkehrendes Motiv, stets neu aromatisiert und mit köstlichem Innenleben. Geprägt hat ihn Pierre Lingelser, der legendäre frühere Patissier der „Schwarzwaldstube“.
●●●◐ OT St. Johann, Nauwieserstraße 5, 66111 Saarbrücken, Tel. 0681-84 49 91 25, www.esplanade-sb.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 152-185

FOTOS: HIROSHI TOYODA

Baiersbronn
Bareiss
Wenn im Restaurant „Bareiss“ in Baiersbronn der große Dessertwagen am Tisch vorgefahren wird, dann gehen den Gästen die Augen über: zehn Desserts und Torten, acht unterschiedliche Pralinensorten. Das Angebot – wohlgemerkt, noch nach dem eigentlichen Dessert – ist einzigartig in Deutschland. Stefan Leitner ist ein großzügiger Patissier, er liebt die Opulenz und die traditionelle französische Konditorenkunst.
●●●●● Hermine-Bareiss-Weg 1, 72270 Baiersbronn, Tel. 07442-470, www.bareiss.com, Do-So mittags und abends geöffnet, Menüs € 225-265

München
Ess.Zimmer
Alexander Ködel beherrscht die französische Klassik sowie die Dessert-Avantgarde. Seine Version eines traditionellen Baba au rhum: Pfirsichkompott, mit Campari abgeschmeckt, dazu in Rum gebadetes Hefegebäck samt Crème Chantilly und Fior-di-Latte-Eis. Seine Kreationen passen gut zu Bobby Bräuers Küche der klassischen Moderne und zur Optik des Restaurants in der BMW-Welt, das ultramoderne Architektur mit neogemütlichem Ambiente verbindet.
●●●◐ OT Milbertshofen, Am Olympiapark 1, 80809 München, Tel. 089-358 99 18 14, www.feinkost-kaefer.de/esszimmer, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 185-230

Grassau
Es:senz
Desiree Nieder (zuvor im Münchner „Les Deux“ und bei Tohru Nakamura) gestaltet seit der Eröffnung des „Es:senz“ die Desserts. Ihre Pralinen sind essbare Kunst, jede einzelne mit gefärbter Kakaobutter von Hand bemalt – zum Beispiel die mit Salzkaramell gefüllte „Kampenwandpraline“, die das Chiemgauer Bergmassiv bei Sonnenuntergang ziert.
●●●● Mietenkamer Str. 65, 83224 Grassau, Tel. 08641-40 10, www.das-achental.com, Mi-Sa abends geöffnet, Menüs € 195-295

EINKAUFEN

Berlin
Du Bonheur
Die große französische Patisserie ist Anna Plagens' Inspiration, im Elsass hat sie gelernt, wie man Eclairs, Macarons und Fruchttartelettes fertigt. Bei Pierre Hermé in Paris holte sie sich den letzten Schliff. Großes Handwerk im hübschen Laden.
• OT Mitte, Brunnenstraße 39, 10115 Berlin, Tel. 030-56 59 19 55, www.dubonheur.de, Mi-Fr 9-19, Sa, So 9-18 Uhr

FOTO: STEPHANIE BRAEUER

SPIELERISCH und ohne Dogmen sorgt Alexander Ködel im Münchner „Ess.Zimmer“ bei den Gästen für ein gelungenes Finale

Jubel
Kai Michels und Lucie Friedrich kommen aus der Spitzengastronomie – das merkt man ihren bildschönen Törtchen, Cupcakes, Petits Fours und Desserts bis heute an. Dazu gehört ein kleines Café.
• OT Prenzlauer Berg, Hufelandstr. 10, 10407 Berlin, Tel. 030-55 21 61 50, www.jubel.berlin, Mi-So 11-18 Uhr

Köln
Törtchen, Törtchen
Geprägt wurde Matthias Ludwigs einst in der Drei-Sterne-Schule des Restaurants „Dieter Müller“ im Schlosshotel Lerbach. Beste Zutaten und innovative Ideen sind für ihn (vier Filialen in Köln) Pflicht.
• OT Altstadt-Nord, Apostelnstraße 19, 50667 Köln, Tel. 0221-27 25 30 8, www.toertchentoertchen.de, Mo-So 11-18 Uhr

München
Maelu
Macarons von Minze-Erdbeere bis Matcha-Kirsche und aufwendig gearbeitete Törtchen füllen die Vitrine der sehr beliebten Patisserie im Herzen der Stadt. Im Sommer sitzt man draußen auf der Theatinerstraße, ansonsten im Café im ersten Stock.
• OT Altstadt, Theatinerstr. 32, 80333 München, Tel. 089-24 29 25 97, www.maelu.de, Mo-Fr 10.30-18 Uhr, Sa 10.30-19 Uhr

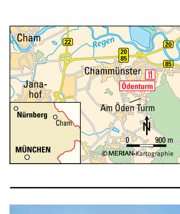
Nürnberg
Tafelzier
Der ganz in Weiß gehaltene Laden im neuen Augustinerhof-Areal versteht sich als Hommage an die große französische Patisserie. Inhaber Jens Brockerhof (er führt auch die „Brasserie Nitz“) sind beste Zutaten wichtig, dazu gehören französische Valrhona-Schokolade, heimische Haselnüsse oder Schafsmilch vom Bioland-Archehof Gerstner im Naturpark Altmühltal.
• OT Sebald, Weintraubengasse 2, 90403 Nürnberg, Tel. 0911-13 13 73 40, www.tafelzier.de, Di-Sa 11-19, So 14-17 Uhr

FOTO: ESPLANADE SAARBRÜCKEN

KUNSTVOLL: Matthias Spurk vom „Esplanade“ in Saarbrücken macht bei Zuckerkugeln keiner was vor

GUTE GASTHÄUSER
SEITE 36

Cham (Oberpfalz)
Gasthaus Am Ödenturm
Zwei Generationen führen das familiäre Gasthaus mit Zimmern zum Übernachten, regelmäßig wechselnde Karte mit umfangreichem Angebot. Brigitte Berghammer-Hunger und ihr Mann Ernst machen aus lokalen Produkten echte Lieblingsgerichte. Idyllische Lage am Fuße des Lemberg, innen sitzt man in gemütlich-elegantem Ambiente.
●● OT Chammünster, Am Öden Turm 11, 93413 Cham, Tel. 09971-892 70, www.oedenturm.de, Di, Do abends geöffnet, Mi, Fr, Sa mittags und abends geöffnet, So mittags geöffnet, Hauptgerichte € 12-30



WINTER-HIDEAWAYS
SEITE 38

DEUTSCHLAND
Oberstaufen/Allgäu
Resort Bergkristall
Neu sind die Natursuiten des traditionsreichen 4-Sterne-Resorts, das seit über 50 Jahren persönlich von Familie Lingg geführt wird. Modern eingerichtete Zimmer, Suiten und Studios mit großen Fensterfronten, gutes Frühstücksbuffet und À-la-carte-Restaurant. Panoramasauna und Infinity-Pool mit Blick auf die Berge.
●●●◐ Willis 8, 87534 Oberstaufen, Tel. 08386-911-0, www.bergkristall.de, 76 Zi., DZ ab € 500

ÖSTERREICH
Sölden/Vorarlberg
The Secret Sölden
Das Winterresort im Ötztal ist eine der spannendsten Neueröffnungen. Apartments gibt es in zwei Stilen: stylish-geradlinig und heimelig-natürlich mit viel Holz. Separates Spa-Haus mit Saunabereich, Innen- und Außenpool und Ruheoasen für Gäste ab 16 Jahren. Open-Bar-Konzept tagsüber, abends französisch-alpine Fusionküche. Perfekte Lage für Skifahrer.
●●● Oberwindautraße 19, AT-6450 Sölden, Tel. 0043-5254-26 00, www.the-secret-soelden.com
44 Zi., DZ ab € 195

CYPRIANERHOF DOLOMIT RESORT: Neues 5-Sterne-Resort inmitten der Dolomiten mit direkter Anbindung an das Skigebiet Carezza

Tschagguns/Vorarlberg
Falkensteiner Hotel Montafon
Das neue 5-Sterne-Hotel verbindet Natur mit Unterhaltung und Entspannung. Es steht direkt am Erlebnisberg Golm, dem ersten zertifizierten klimaneutralen Skigebiet Österreichs. Wellness- und Wasserwelt sowie Adults-Only-Spa. Großzügige Zimmer und Suiten mit Ausblick. Regionale Küche im „Via Alpina“.
●●●◐ Latschaustraße 45, AT-6774 Tschagguns, Tel. Hotel 0043-5556-20 888, Buchungen 0043-50 99 11 80 20, www.falkensteiner.com, 123 Zi., DZ ab € 425

SCHWEIZ
Crans-Montana/Wallis
Six Senses
Stilvoll abschalten im neuen luxuriösen Ableger der asiatischen Resorts mit Fokus auf Nachhaltigkeit. Gemütliches Chalet-Flair mit natürlichen Materialien trifft auf elegantes Design. Großer Wellnessbereich mit Rooftop-Pool, Dampfbad, Yoga-Studio und Hammam. Zwei Restaurants mit japanischer („Byakko“) und Schweizer Küche („Wild Cabin“).
●●●●◐ Route des Téléphériques 60, CH-3963 Crans-Montana, Tel. 0041-58 806 20 20, www.sixsenses.com, 45 Zi. (weitere in Planung), DZ ab € 730

ITALIEN
Tiers am Rosengarten/Südtirol
Cyprianerhof Dolomit Resort
Neues 5-Sterne-Resort inmitten der Dolomiten mit direkter Anbindung an das Skigebiet Carezza. Behagliche Zimmer im zeitgemäßen Holzdesign mit Balkon oder Terrasse. In- und Outdoorpools, vier Saunen. Halbpension mit Vitalfrühstück und 5-Gänge-Menü am Abend.
●●●◐ St. Zyprian 69, IT-39050 Tiers am Rosengarten, www.cyprianerhof.com, 85 Zi., DZ ab € 400 (inkl. HP)

Seis am Schlern/Südtirol
Sensoria Dolomites
Familie Oberhofer-Leitner erneuerte das Konzept des traditionsreichen Hotels erfolgreich, seit Juni 2022 ist es ein zeitgemäßes 4-Sterne-Refugium. Die Zimmer sind reduziert und in hellen Farben gestaltet. Außenpool, großer Spa-Bereich. Blick auf die Santnerspitze des Schlernmassivs. Dinner mit Südtiroler Weinbegleitung.
●●● Schlernstraße 37, IT-39040 Seis am Schlern, Tel. 0039-04 71 70 65 22, www.sensoriadolomites.com, 47 Zi., DZ ab € 392

KOCH DES MONATS
SEITE 52

London
Da Terra
Rafael Cagali hat südamerikanisch-italienische Wurzeln und unter anderem in Spanien bei Martín Berasategui und Quique Dacosta sowie in England bei Heston Blumenthal gearbeitet. Sein Ziel: immer neue, einzigartige Kreationen mit viel Experimentierfreude. Das 11-Gänge-Degustationsmenü umfasst etwa ein dekonstruiertes „bescheidenes Huhn“, brasilianischen Fischeintopf und seine Version eines Rum Baba. Das Restaurant mit offener Küche und Kamin liegt im trendigen Viertel Shoreditch.
●●●● Patriot Square, London E2 9NF, Tel. 0044-20 70 62 20 52, www.daterra.co.uk, Mi, Do mittags geschl., So-Di geschl., Menü € 230

TAKE 5
SEITE 74

Bachstelze
Maria Groß ist eine Individualistin. Sie kocht in Eigenregie mit Herz und Verstand. Die guten Zutaten kommen von kleineren Produzenten aus der Umgebung (etwa Fleisch aus der Rhön, Schokolade von Goldhelm in Erfurt) wie auch das Geschirr oder die Gläser von Manufakturen. Gemüse und (Heil-)Kräuter sind ihr wichtig. Ihr Partner Matthias Steube kümmert sich um die Gäste und den Wein. Ihre Villa ist im modernen Vintage-Look gestaltet mit persönlicher Note. Schöner Garten.
●●◐ OT Bischleben-Stedten, Hamburger Berg 5, 99094 Erfurt, Tel. 0361-796 83 86, www.mariaostzone.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 95-145

SUPERTOSKANER
SEITE 84

Vorwahl Italien: 0039

Weingüter
❶ Antinori nel Chianti Classico
Antinori gehört zu den ältesten Weindynastien Italiens. Albiera Antinori führt in der 26. Generation die Geschäfte des Unternehmens, zu dem inzwischen 23 Weingüter in allen Teilen Italiens gehören, dazu kommen rund 700 Hektar Besitz in den USA, Chile, Ungarn und Rumänien. Antinori nel Chianti Classico heißt das ultramoderne, 2012 eröffnete Weingut. Ein eindrucksvolles Gebäude, das harmonisch in die Weinberge integriert ist, mit Besucherzentrum.
●●●●◐, Via Cassia per Siena, 133, IT-50026 Bargino, Tel. 05 52 35 97 00, www.antinorichianticlassico.it, Besichtigung und Verkauf: April-Okt. tgl. 10-18.30 Uhr, Nov.-März Mo-Fr 10-17.30 Uhr, Sa und So 10-18 Uhr

❷ Frescobaldi
Den Palazzo Frescobaldi gibt es seit Anfang des 11. Jahrhunderts in Florenz. Von den 1950er-Jahren an baute man gezielt den Weinbesitz aus, heute nennt die Familie rund 1300 Hektar Rebfläche sowie einige der besten Namen der Region ihr Eigen. Zur Kollektion gehören sieben Betrieben in der Toskana. Seit 2002 ist auch das renommierte Weingut Ornellaia im Besitz der Frescobaldi.
●●●●◐ Betriebsstätte mit Wein-Shop: Via Aretina, 120, IT-50065 Sieci, www.frescobaldi.com, Weingutsbesuch (Tour, Tasting, Restaurant): Tenuta Luce, Loc. Castelgiocondo, IT-53024 Montalcino, Di-Do 9-13 und 14-18 Uhr, Mo und Fr 9-13 und 14-17 Uhr

❸ Tenuta San Guido (Incisa della Rochetta)
Mario Incisa della Rocchetta pflanzte 1942 als Erster auf seiner Tenuta San Guido in Bolgheri die französischen Reben Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. 1968 kam der erste große italienische Cabernet Sauvignon auf den Markt – und wurde als „Italiens Antwort auf Bordeaux“ gefeiert: Sassicaia – der erste Supertoskaner.
●●●●◐ Loc. Capanne, 27, IT-57022 Bolgheri, Tel. 05 65 76 20 03, www.tenutasanguido.com, keine Weintouren, kein Verkauf

Zwei Brüder, ein gemeinsames Ziel: Francesco und Filippo Mazzei (v. l.) führen ihr Gut in die Zukunft

❹ Mazzei (Castello di Fonterutoli)
Auch die Familie Mazzei blickt auf eine lange Tradition zurück: Castello di Fonterutoli, ihr Stammsitz, ist seit 1435 in ihrem Besitz. Francesco und Filippo Mazzei führen das Familienunternehmen in 24. Generation. Zum Familienbesitz gehören 650 Hektar Land mit Wäldern und Olivenhainen, 110 Hektar sind mit Reben bepflanzt. Apartments, Restaurant.
●●●●● Besucherzentrum: Castello di Fonterutoli, Via Ottone III di Sassonia n°5, Loc. Fonterutoli, IT-53011 Castellina in Chianti, Tel. 057 77 35 71, Weintour: 05 77 74 13 85, reservations@fonterutoli.it

❺ Ricasoli
Barone Francesco Ricasoli gab seine Karriere als Werbefotograf auf, um das Weingut seiner Familie zu retten. Das historische Castello di Brolio, Stammsitz seit 1141, gilt als ältestes Weingut Italiens. 1872 entwarf Baron Bettino Ricasoli die ideale Zusammensetzung des Chianti Classico und beeinflusste so Generationen von Winzern: 70 Prozent Sangiovese und je 15 aus Canaiolo und Malvasia.
●●●●● Besucherzentrum: Enoteca Ricasoli, SP484, 18, IT-53013 Gaiole in Chianti, www.ricasoli.com, Weintouren April-Okt., Besichtigung der Gärten und Shop tgl. (Eintritt)

Restaurants
❻ Cantinetta Antinori Firenze
Stimmungsvolle Trattoria im Palazzo Antinori, dem Stammhaus des Weinguts aus dem 15. Jahrhundert. Hier kann man im Herzen der Florentiner Altstadt sämtliche Weine des Hauses trinken und typisch toskanische Gerichte wie Pappardelle al ragù dazu probieren.
●◐ Antinori Square n°3, IT-50123 Florenz, Tel. 055 29 22 34, www.cantinetta-antinori.com, Mo-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte 25-35

❼ Osteria Passignano
Neben einer mittelalterlichen Abtei im Herzen des Chianti Classico liegt die stimmungsvolle Osteria, die zu Antinori gehört, wo regionale Produkte und Rezepte mit kulinarischem Anspruch interpretiert werden. Die Weinkarte umfasst rund 1000 Positionen.
●● Loc. Badia a Passignano, Via Passignano 33, IT-50028 Tavarnelle Val di Pesa, Tel. 05 58 07 12 78, www.osteriadipassignano.com, Mi-Sa mittags und abends geöffnet, So nur mittags geöffnet, Hauptgerichte € 48-50

❽ Rinuccio 1180
Im modernen Rooftop-Restaurant des Weinguts Antinori nel Chianti Classico hat man einen Rundumblick auf Olivenhaine, Weinberge und die sanfte Hügellandschaft. Große Auswahl an Antinori-Weinen und zeitgemäß interpretierte toskanische Klassiker.
●◐ Via Cassia per Siena, 133, IT- 50026 Bargino, Tel. 05 52 35 97 20, tgl. mittags geöffnet, Hauptgerichte € 25-30

❾ Trattoria 13 Gobbi
Stimmungsvolles historisches Lokal im Herzen der Florentiner Altstadt mit traditioneller toskanischer Küche. Unbedingt die Bistecca Fiorentina probieren!
●◐ Via del Porcellana, 9R, IT-50123 Florenz, Tel. 055 28 40 15, www.casatrattoria.com, tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 25-30

❿ Trattoria Sostanza
Charmante Kult-Trattoria in Florenz mit 150 Jahren Geschichte, weiß gekachelten Wänden und wenigen Tischen (unbedingt reservieren!). Die Tortelli con ragù sind Legende, ebenso das Artischocken-Omelett.
●◐ Via del Porcellana 25/R, Porta al Prato, IT-50123 Florenz, Tel. 055 21 26 91, Instagram, Mo-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 25-30

Einkaufen
⓫ Antica Macelleria Cecchini
Produktfetischist Dario Cecchini ist heute eine Kultfigur mit eigener Chef's-Table-Folge bei Netflix, doch der Besuch in Panzano lohnt immer, ob in seiner Kult-Metzgerei oder einem seiner drei Restaurants im Ort: „Panzanese“, „Solociccia“, „Officina della Bistecca“.
• Via XX Luglio, 11, IT-50022 Panzano in Chianti, www.dariocecchini.com, tgl. 9-16 Uhr geöffnet

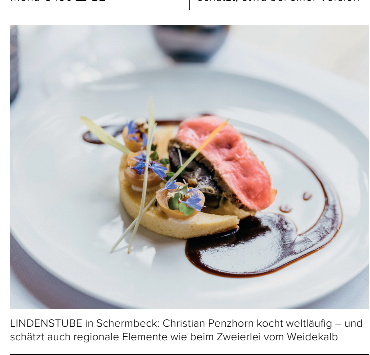
UNTERWEGS
SEITE 118

NEUERÖFFNUNG DES MONATS

München
Brothers
Die Klaas-Brüder, Markus ist Restaurantleiter, sein Zwillingsbruder Tobias Sommelier, und Daniel Bodamer als Küchenchef sind die Macher im neuen Restaurant. Bodamers französisch geprägter Stil ist ambitioniert – etwa beim Dreierlei von der Jakobsmuschel: Die Meeresfrucht ist von seidiger Konsistenz mit schönen Röstaromen; variiert wird sie roh mariniert und in leichtem Tempura-Teig. Das Interieur wirkt unprätentiös und angenehm zeitlos.
●●●◐ OT Schwabing, Kurfürstenstr. 31, 80801 München, Tel. 089-45 46 19 30, www.brothers-munich.com, Mi-Sa abends, So mittags geöffnet, Hauptgerichte € 34-39, Menü € 150

DEUTSCHLAND
Berlin
Berta
Der Jerusalemer Assaf Granit ist TV-Koch in Israel, Sternekoch im Pariser „Shabour“, und hat nun das „Berta“ eröffnet. In dem großen Restaurant ist es laut und voll. Das Essen ist ein wenig traditioneller als die sehr internationale Tel-Aviv-Küche dieser Tage: Die Grundlagen sind einmalig gut – vom Tahin über die Harissa-Paste bis zu den Broten. Ein Signature-Gericht ist Granits frittiertes Blumenkohl-Schnitzel mit Barbecue-Sauce auf Apfelbasis und purem Tahin.
●●◐ Stresemannstraße 99, 10623 Berlin, Tel. 0162-886 18 27, www.bertarestaurant.com, Mo-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte 18-36

Schermbeck
Lindenstube
Das Landhotel Voshövel ist als Wellnesshotel bundesweit bekannt. Jetzt wurde das gastronomische Angebot erneuert – mit der „Lindenstube“ als kulinarischem Flaggschiff. Christian Penzhorn präsentiert eine moderne, weltläufige Küche, die auch regionale Elemente wertschätzt, etwa bei einer Version von Surf 'n' Turf mit Mecklenburger Taco, bei dem glasierter Rauchaal auf eine mit Pflaumenmus gefüllte Rolle vom Schweinebauch traf.
●●◐ im Landhotel Voshövel, OT Weselerwald, Am Voshövel 1, 46514 Schermbeck, Tel. 02856-914 00, www.landhotel.de, Mo-So abends geöffnet, Menüs € 69-96



LINDENSTUBE in Schermbeck: Christian Penzhorn kocht weltläufig – und schätzt auch regionale Elemente wie beim Zweierlei vom Weidekalb

Frankfurt
The Blasky
Im neuen The Blasky Hotel ist das Dachgeschoss mit Bar, Restaurant und umlaufender Terrasse das Highlight. Küchenchef Kevin Petersen präsentiert ein mit den Jahreszeiten wechselndes Menü, das „deutsche Produktküche“ in Szene setzt wie bei den Wattenmeer-Austern mit Remoulade, Rettich und Dill. Originell ist der mit Miso glasierte Blumenkohl zu eingemachten Brombeeren.
●◐ Ziegelhüttenweg 43, 60598 Frankfurt am Main, Tel. 069-68 09 99 75, www.theblasky.com, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-39

Weinstadt-Beutelsbach
Cédric
Auch unter dem neuen Namen ist von der ehemaligen „Krone“ das gemütliche, typisch schwäbische und fein-bürgerliche Ambiente geblieben. Mit seinem Küchenkonzept wagt Cédric Staudenmayer jedoch Neuland. Es gibt ein Menü, in dem sich seine vielfältigen gastronomischen Erfahrungen widerspiegeln: Auf einen kosmopolitischen Auftakt in Form von gebeiztem sowie roh mariniertem Hamachi mit Würfeln von Räuchertofu und Kohlrabischeiben folgt mit Käseknöpfle unter Gruyère-Espuma eine augenzwinkernde Interpretation des Gasthausklassikers.
●● Marktstraße 39, 71384 Weinstadt-Beutelsbach, Tel. 07151-304 82 28, restaurant-cedric.de, Mo-Fr geöffnet, Menü € 99

Freiburg
Jacobi
Newcomer Christoph Kaiser gibt sich in seinem Menü ambitioniert: präzise konzipierte Gänge wie bei der Roten Bete vom Kaiserstuhl, dehydriert und anschließend im eigenen konzentrierten Sud rehydriert. Sie wird mit Ziegenjoghurt-Mousse, Pumpernickel-Crunch und dezent süßlichem Rucola-Sorbet serviert. Modernes Ambiente, charmanter Empfang durch Restaurantleiterin und Sommelière Lina Ory, der Frau des Kochs.
●●● Herrenstraße 43, 79098 Freiburg, Tel. 0761-380 30, www.jacobi-freiburg.de, Mi-Sa abends geöffnet, So mittags und abends geöffnet, Menü € 138-177

EUROPA
FRANKREICH
Guainville/Eure-et-Loir
Les Chemins
Die Domaine de Primard war über 20 Jahre das Landhaus von Catherine Deneuve, jetzt wurde sie als Hotel umgebaut. Das bei Parisern beliebte Wochenendziel punktet nun mit der Küche von Romain Meder (zuvor im „Plaza Athénée“ von Alain Ducasse). Mit Ducasse entwickelte er einen neuen Küchenstil namens „La Naturalité“, der französische Hochküche mit mehr Nachhaltigkeit vereinbart. Hülsenfrüchte, Gemüse und Meeresfrüchte, die nicht durch Überfischung gefährdet sind, stehen im Vordergrund.
●●● in der Domaine de Primard, D16, FR-28260 Guainville, Tel. 0033-02 36 58 10 07, www.lesdomainesdefontenille.com/en/domainedeprimard.html, Menü (mittags) € 95, Menü (5-7 Gänge) € 145-195

48 STUNDEN IN BANGKOK
SEITE 124

Vorwahl Thailand: 0066

Hotel
❶ The Siam
Ein kleines, außerordentlich persönlich geführtes und ungewöhnlich stil- und geschmackvoll (Art-déco-Zitate) gestaltetes 5-Sterne-Haus mit exklusiven Fluss-Villen und beeindruckender Kunstsammlung. Restaurants mit Blick auf den Fluss, Shuttleservice für Sehenswürdigkeiten.
●●●● The Siam 3, 2 Khao Road, Vachirapayabal, Dusit District, Tel. 22 06 69 99, thesiamhotel.com, 38 Suiten und Villen, Suite ab € 529

Restaurants/Cafés/Bars
❷ Jay Fai
Das Krabben-Omelett von Jay Fai ist zu Recht legendär und wirklich gut! Die Streetfood-Köchin, deren Markenzeichen die Skibrille am Herd ist, sorgt täglich für eine lange Schlange vor ihrem Stand. Die Gerichte sind zum Teilen gedacht.
●◐ 327 Maha Chai Rd, Samran Rat, Phra Nakhon, Reservierung per E-Mail: jayfaibangkok@gmail.com, Mo-So mittags und abends geöffnet, Gerichte € 12-38

❸ Lebua Sky Bar
Die Rooftopbar ist seit dem Kinohit „Hangover 2“ Kult. Tipp: Zuerst auf der Terrasse der Pink Bar im 61. Stock die Höhenluft genießen, anschließend mit dem Fahrstuhl zwei Etagen höher an den runden Tresen der Sky Bar und einen der teuersten Cocktails der Stadt bestellen – der Blick ist es wert.
• 63rd Floor, State Tower, Bangkok, 1055 Silom Road, Bangrak, Tel. 26 24 95 55, www.lebua.com/restaurants/sky, Mo-So 16-1 Uhr geöffnet

❹ Mother Roaster
Angesagter, entspannter Coffeeshop, in dem von Hand gebrüht wird.
• 1172 Soi Chareonkrung 22, Talat Noi, Samphanthawong, Bangkok 10100, Tel. 612 16 22 77, Mi-So 10-18 geöffnet

❺ Sühring
Mathias und Thomas machten mit ihrem deutsch-thailändischen Fine-Dining-Konzept seit 2016 in Bangkok Weltkarriere. „Himmel und Erde“ mit Makrele, Apfel und Blutwurst oder Hummer mit Butternut-Kürbis und Vanille sind herausragend, die vier Räume inklusive Glaspavillon mit Blick ins Grüne sind besonders.
●●●● No.10, Yen Akat Soi 3, Chongnonsi, Yannawa 10120 Bangkok, Tel. 21 07 27 77, www.restaurantsuhring.com, Mi abends, Do, Fr, Sa, So mittags und abends geöffnet, Menü € 209

FOTO: SHUTTERSTOCK / U PHOTOSTOCK

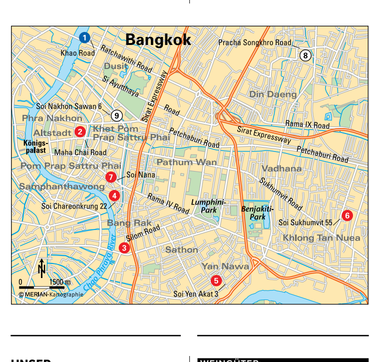
HUAI KHWANG Nachtmarkt: Rund um die Uhr pulsiert hier das Leben, dieser Markt ist besonders authentisch

❻ Supanniga Eating Room
Charmanter Familienbetrieb mit mittlerweile drei Filialen, leger und sehr beliebt – unbedingt reservieren. Authentische Thaiküche mit Traumblick über den Fluss.
● H160/11 Soi Sukhumvit 55, Khlong Tan Nuea, Bangkok, Tel. 922 53 92 51, supannigaeatingroom.com, Mo-So mittags und abends geöffnet, Gerichte € 5-20

❼ Teens of Thailand
Eine der besten Bars in Asien, das Angebot der Drinks wechselt täglich! Respektable Gin-Auswahl und exzellente Gin-Cocktails. Unbedingt vom Concierge reservieren lassen.
• 76 Soi Nana (Rammaitree), Pom Prap Sattru Phai, Tel. 814 43 37 84, Mo, Mi-So 19.30-1 Uhr geöffnet

Einkaufen
❽ Huai Khwang Night Market
Der Besuch eines Nachtmarkts gehört unbedingt zu einem Bangkok-Besuch dazu. Dieser bietet viel authentischen Charme.
• Pracha Songkhro Rd, Din Daeng, Bangkok 10400, Thailand, rund um die Uhr geöffnet

❾ Nang Loeng Market
Der älteste Food Markt der Stadt und ein Stück altes Bangkok, das vor allem noch von Einheimischen besucht wird.
• Nakhon Sawan Soi 6, QG56+JVR, Khwaeng Wat Sommanat, Khet Pom Prap Sattru Phai, 10100 Bangkok, tgl. bis 15 Uhr geöffnet



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 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

WEINGÜTER:

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

SYMBOLE:
Bar
Bioangebot
Garage oder Parkplatz
Mittags geöffnet
Pool
gutes vegetarisches Angebot
Terrasse und/oder Garten
Imbiss/Bistro/Weinstube
Übernachtung möglich
besonderes Weinangebot
WLAN gratis
Zimmerservice
EC-Cash
Kreditkarten
Nur Barzahlung

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet