DER FEINSCHMECKER

05/23 ADRESS GUIDE

DEUTSCHLAND

BAD NEUENAHR-AHRWEILER: Steinheuers Restaurant Zur Alten Post
BERLIN: Prism, Restaurant Macionga
BREMEN: Ratskeller
CUXHAVEN: Sterneck
DEIDESHEIM: L.A. Jordan im Ketschauer Hof
DRESDEN: The Bollicine, Weinzentrale
DÜSSELDORF: NineOFive, Rocaille, Saittavini
ELTVILLE: Kronenschlösschen
FORSTINNING: Zum Vaas
FRANKFURT/MAIN: L'Ecume
FREIBERG /SACHSEN: Herder Zehn
FREIBURG: Drexlers
HAMBURG: Kinfelts Kitchen & Wine, Poletto Winebar, Witwenball
HANNOVER: Beckers, Tropeano di vino
KÖLN: Henne Weinbar, Phaedra
VOGTSBURG: Schwarzer Adler
WESTERLAND/SYLT: Restaurant „JM"

BELGIEN

KRUISEM: Hof van Cleve

FRANKREICH

BARR: Enfin
BERGHEIM: Domaine Marcel Deiss
BREITENBACH: Hotel 48° Nord
COLMAR: JY's, Le Cercle des Aromes, Mon Oncle Malker de Munster
ILLHAEUSERN: Hôtel des Berges, Auberge de l'Ill
KAYSERSBERG: Le Chambard, La Table d'Olivier Nasti
NATZWILLER: Auberge Metzger
NIEDERMORSCHWIHR: Maison Ferber
OBERNAI: Le Parc Hôtel Obernai & Spa, Barabos
RIQUEWIHR: Domaine Agapé
SCHILTIGHEIM: Les Plaisirs Gourmands
STRASSBURG: Chez Yvonne, Maison Lorho, Mon Oncle Malker de Munster
TURCKHEIM: Staub-Outlet

MONACO

Em Sherif, Hôtel de Paris Monte-Carlo, Le Blue Bay, Le Grill, Le Louis XV, Les Ambassadeurs by Christophe Cussac, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, Monte-Carlo Beach Hotel, Pavyllon, Yoshi

ITALIEN

DOLEGNA DEL COLLIO: L'Argine a Vencò

LEIPZIG: Falco
LÜTJENSEE: Fischerklause
MAINZ: Steins Traube
MÜNCHEN: Brothers, Johannas
NAURATH (WALD): Rüssels Restaurant
NEUSTADT: Irori
SOLINGEN: Maku
STUTTGART: Délice, New Josch, Zur Weinsteige

LUCCA: Aquae, Buca di Sant'Antonio, De' Coltelli, Enoteca Marsili, Grand Universe, Il Giglio, L'Imbuto, Pasticceria Taddeucci, Peperosa
ROM: Don Pasquale, Hotel Maalot

NIEDERLANDE

AMSTERDAM: Pillows Maurits at the Park, Van Oost

CHEF'S TABLE

SEITE 8

Kruisem

Hof van Cleve

Seit 30 Jahren gehört Peter Goossens zur Spitze der belgischen Topgastronomie. Das Restaurant befindet sich in ländlicher Gegend in den flämischen Ardennen, wo lokale Produkte im Fokus stehen. Präzise und hocharomatisch wird hier traditionelle Küche mit innovativen Techniken verbunden.
Riemegemstraat 1, BEL-9770 Kruisem, Tel. 93 83 58 48, www.hofvancleve.com, Di abends, Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 450-610

REISE ELSASS

SEITE 18

55 Rue Principale, FR-67130 Natzwiller, Tel. 03 88 97 02 42, www.hotel-aubergemetzger.com, Mo-Di geschl., 15 Zi., DZ ab € 135

❷ Hotel 48° Nord

Die 14 luxuriösen Design-Lodges in skandinavischem Holz bieten Weitblick. Mit bis zu drei Etagen bieten sie Platz für je vier Personen. Manche verfügen über einen Whirlpool und eine eigene Sauna.
1048 Route du Mont Sainte-Odile, FR-67220 Breitenbach, Tel. 03 67 50 00 05, www.hotel48nord.com/de/breitenbach, 14 Häuser, ab € 180 BIO

❸ Hôtel des Berges

Das Hotel der legendären „Auberge de l'Ill" liegt direkt am Fluss und verfügt über einen großzügigen Spa. Im Restaurant hält Marc Haeberlin die Familientradition hoch und kocht weiter auf Weltklasseniveau mit Klassikern wie dem berühmten

Vorwahl Frankreich: 0033

Hotels

❶ Auberge Metzger

Einfaches, familiäres Hotel in Natzwiller. Großzügige Zimmer im typischen Fachwerkbau.

❹ Le Chambard

Romantisches Haus mit modern eingerichteten Zimmern im bezaubernden Kaysersberg. Im Restaurant „La Table d'Olivier Nasti" kocht einer der besten Köche Frankreichs. Olivier Nasti setzt auf lokale Produkte und geht selbst auf die Jagd – seine Gerichte sind höchst modern, ohne die Tradition zu verleugnen.

9-13 Rue du Général de Gaulle, FR-68240 Kaysersberg, Tel. 03 89 47 10 17, www.lechambard.fr, 33 Zi. und Suiten, DZ ab € 300

„La Table d'Olivier Nasti", mittags Do-So, abends Mi-So, Hauptgerichte € 82-215

❺ Le Parc Hôtel Obernai & Spa

Lachssoufflé oder Kalbsbries mit Morcheln.

4 Rue de Collonges au Mont d'Or, FR-68970 Illhaeusern, Tel. 03 89 71 87 87, www.auberge-de-l-ill.com, 16 Zi., DZ ab € 380, Mo abend-Di geschl.

„Auberge de l'Ill", Tel. 03 89 71 89 00, Mi-So mittags und abends geöffnet, Menüs € 170-225, Hauptgerichte € 58-138

Restaurants/Weinbar

❻ Chez Yvonne

Eine der ältesten Weinstuben von Straßburg. Inzwischen hat Serge Cutillo die Küche übernommen und serviert traditionelle Küche, modern interpretiert, etwa elsässische Maki mit Entenleber und Kraut.

10 Rue du Sanglier, FR-67000 Straßburg, Tel. 03 88 32 84 15, www.restaurant-chez-yvonne.net, Di-Sa mittags und abends, Hauptgerichte € 16-25 EC

❼ Enfin

Modernes Restaurant in einer alten Tischlerei mit offener Küche und regionaler Gemüseküche. Die jungen Betreiber inszenieren heimische Produkte

Im Herzen des idyllischen Ortes gelegenes Hotel mit zwei großen Spas. Im japanisch inspirierten Yonaguni-Spa gelingt Entspannung vortrefflich: Die Anlage bietet auf 3500 Quadratmetern mehrere Sinneswelten aus Bädern, Unterwasserräumen und Saunen. Großer japanischer Garten mit Infinity-Pool.
169 Route D'Ottrott, FR-67210 Obernai, Tel. 03 88 95 50 08, www.leparchotel.fr/de/wellness-hotel-elsass, 61 Zi. und Suiten, DZ ab € 186

ganz unkompliziert.
2 Chemin du Château d'Andlau, FR-67140 Barr, Tel. 03 69 61 37 30, www.enfin-barr.com, Do, Fr, So mittags und abends, Sa nur mittags, Menü mittags € 42-66, Menü abends € 84-140

8 JY's

Jean-Yves Schillinger, der Sohn des berühmten Jean Schillinger, hat im Herzen von Colmar ein modernes Restaurant mit exquisiter Küche etabliert. Sein Signature-Gericht ist Hummer-

FOTO: MARKUS BASSLER

GEMACHTES NEST: Marillen-Dessert im Restaurant „La Table d'Olivier Nasti" in Kaysersberg fleisch, das im Sud der Hummerkarkasse live am Tisch in einem Glaskolben gart.
3 Allée du Champ de Mars, FR-68000 Colmar, Tel. 03 89 215 360, www.jean-yves-schillinger.com, Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Di nur abends geöffnet, Hauptgerichte € 58-82

❾ Le Cercle des Aromes
Antoine Castillon offeriert 200 erlesene Weine offen und glasweise, darunter viele Elsässer Grands Crus. Auch Bourgogne und Rhône kommen in der schicken Bar nicht zu kurz. Dazu gibt es Schinken und Tomme-Käse.
• 5 Pl. Jeanne d'Arc, FR-68000 Colmar, Tel. 09 86 57 05 46, www.lecercledesaromes.fr tgl. 18-24 Uhr geöffnet, Winetasting € 48-95 BIO

❿ Les Plaisirs Gourmands
Guillaume und Charlotte Scheer bieten frische Marktküche mit pfiffigen Akzenten am Rande von Straßburg.
35 Route du Général de Gaulle, FR-67300 Schiltigheim, Tel. 03 88 83 55 55, www.les-plaisirs-gourmands.com/de, Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 104-123, Hauptgerichte € 42-46

Einkaufen

⓫ Barabos
Design-Weinladen mit den Weinen der Region, auch Crémants und Naturweine. Lieferung nach Deutschland ist möglich.
• 1 A Rue des Pèlerins, FR-67210 Obernai, Tel. 03 88 95 22 37, www.barabos.com, Mo 14-19 Uhr, Di-Do 10-12.30 und 14-19 Uhr, Fr 10-19 Uhr, Sa 10-18.30 Uhr geöffnet

⓬ Maison Ferber
Christine Ferber ist für ihre wunderbaren Konfitüren berühmt – etwa mit Zwetschge, Kirsche und Wildapfel. Die Bäckerin produziert aber auch hervorragenden Gugelhupf, den sie hier Kouglof nennen.

• 18 Rue des Trois Épis, FR-68230 Niedermorschwihr, Tel. 03 89 27 05 69, www.christineferber.com, Di-Fr 7-12.30 Uhr und 14-18 Uhr, Sa 7-18 Uhr, So 8-12.30 Uhr

⓭ Maison Lorho

Die Eheleute Christelle und Cyrille Lorho sind beide Meilleur Ouvrier de France, also Beste in ihrem Fachgebiet. In ihrem Laden verkaufen sie 250 Käsesorten aus dem Elsass und dem ganzen Land.
• 3 Rue des Orfèvres, FR-67000 Straßburg, Tel. 03 88 32 71 20, www.maison-lorho.fr, Mo 11-19.15 Uhr, Di-Do 9-19.15 Uhr, Fr 8.30-19.15 Uhr, Sa 8-19 Uhr geöffnet

⓮ Mon Oncle Malker de Munster

Die beiden Filialen in Straßburg und in Colmar versammeln Spezialitäten kleiner Produzenten aus der Region: Wurst, Käse, Essig, Konfitüren, Senf, Gebäck.
• 4 Place de la Grande Boucherie, FR-67000 Straßburg, Tel. 03 69 96 76 28, tgl. 10.30-19.30 Uhr geöffnet
• 78 Grand'Rue, FR-68000 Colmar, Tel. 03 68 07 39 50, www.makler.fr, tgl. 10-19 Uhr geöffnet

⓯ Staub-Outlet

Outlet-Shop der Firma Staub, die Kochgeschirr aus Gusseisen und Keramik produziert. Töpfe, Pfannen und Küchenutensilien. Auch Fissler ist hier vertreten.
• Rue de l'Huilerie, FR-68230 Turckheim, Tel. 03 89 27 11 55, www.kaysersberg.com Mo-Sa 10-12.30 Uhr und 14-18.30 Uhr geöffnet EC

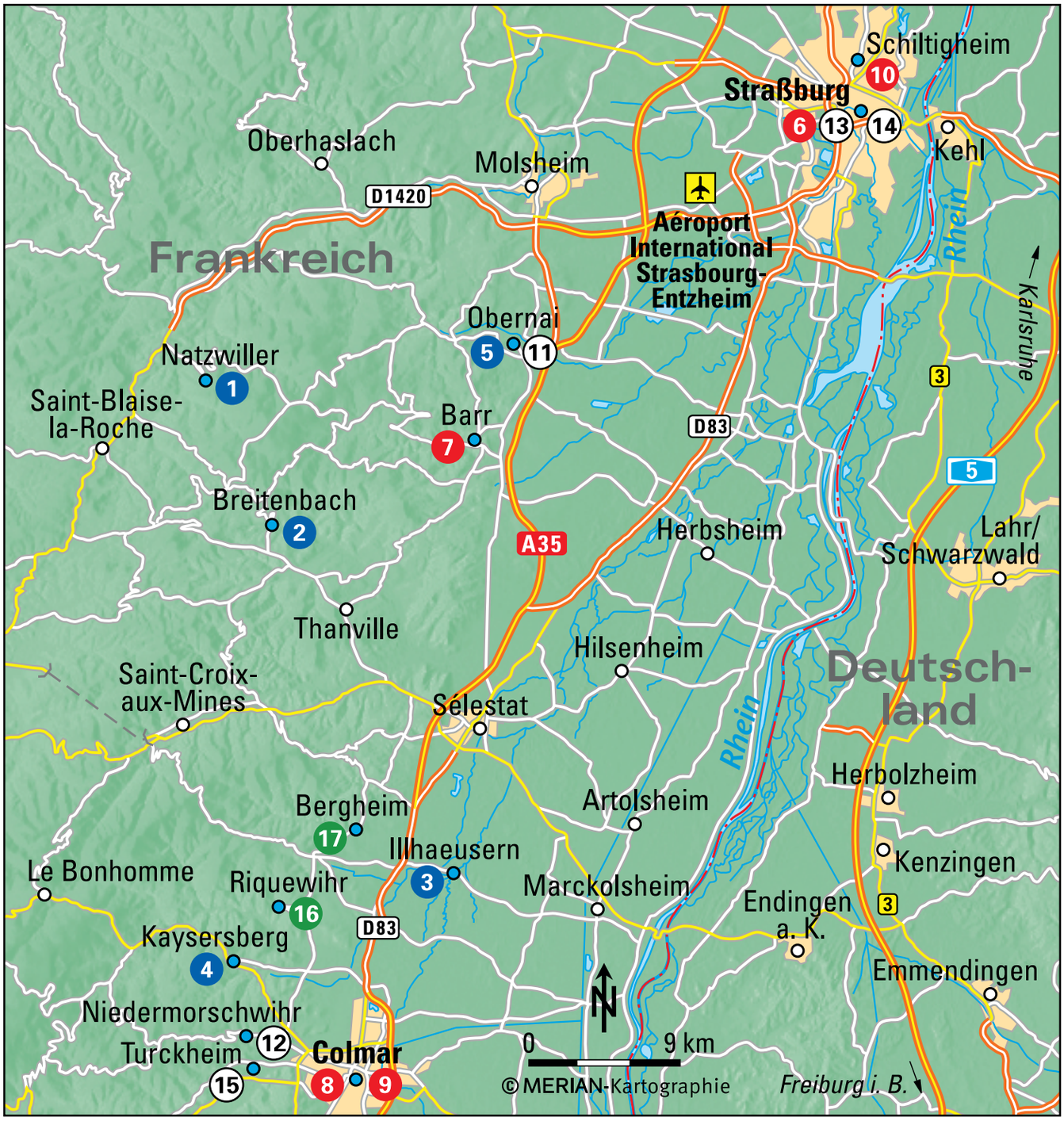
Weingüter

⓰ Domaine Agapé

Das alteingesessene Familien-Weingut in Riquewihr setzt auf biologischen Anbau – für hocharomatische Weine, auch Grands Crus und Crémants.
●●● 10 Rue des Tuileries, FR-68340 Riquewihr, Tel. 03 89 47 94 23, www.alsace-agape.fr, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr EC BIO

⓱ Domaine Marcel Deiss

Gegründet 1947, wird das Spitzenweingut inzwischen von Mathieu Deiss, unterstützt von seinem Vater Jean-Michel, geführt. Die Winzer arbeiten biodynamisch und setzen auf den Gemischten Satz.
●●●●◐ Weinstr. 15, FR-68750 Bergheim, Tel. 03 89 73 63 37, www.marceldeiss.com, Mo-Fr 8.30-12 und 14-18 Uhr EC BIO



REISE MONACO

SEITE 38

Vorwahl: 00377

Hotels

1 Hôtel de Paris Monte-Carlo

es im „Em Sherif“ – perfekt auf der großen Terrasse mit Meeresblick zu genießen. Hummus und Kebabs, Wolfsbarsch mit Zitrusfrüchten und gekräuterte Lammkeule – alles wird von der jungen Chefin Yasmina Hayek im trendigen Sharing-Stil serviert. Eigene Shisha-Lounge-Bar.

⬢⬢⬢⬢⬢ Pl. du Casino, 98000 Monaco, Tel. 98 06 86 82, www.montecarlosbm.com,

Hotelikone von 1864 und erstes Haus am Platz, Belle-Époque-Pracht direkt an der Place du Casino, 2019 sehr aufwendig restauriert. Die meisten Zimmer und Suiten liegen im historisierenden Anbau mit Blick aufs Meer. Sehen und Gesehenwerden in der opulenten Lobby und dem ewigen In-Treff „Bar Américain“. Das Restaurant „Le Louis XV“ ist das kulinarische Aushängeschild des Ducasse-Imperiums, eröffnet 1987, 2019 neu gestaltet. Der junge Küchenchef Emmanuel Pilon setzt auf eine naturnahe Stilistik und mediterrane Produkte und Aromen. Vollendeter Service, spektakulärer Weinkeller. Insgesamt: Weltklasse! Die verglaste Rotunde des „Le Grill“ mit Rundum-Panoramablick im achten Stock ist eine Lieblingsadresse der Einheimischen. Exzellente klassische Fischküche, Risotto mit Radicchio, Cassis und schwarzen Trüffeln. Unbedingt eines der Signature-Soufflés probieren! Entspannte, aber sensorisch ausgefeilte Levante-Küche gibt

209 Zi. und Suiten, DZ ab € 592

„Le Louis XV“, Tel. 98 06 88 64, Do-Mo abends, Sa-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 90-170

„Le Grill“, Tel. 98 06 88 88, tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 55-140

„Em Sherif“, Tel. 98 06 88 75, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-142

❷ Monte-Carlo Bay Hotel & Resort

Auf einer Halbinsel direkt am Meer gelegen, umgeben von einer vier Hektar großen, üppig begrünten Gartenanlage, verbindet das moderne Resort-Hotel urbanes und maritimes Flair. Fünf Restaurants, großes Spa-Angebot, weitläufige Poolanlage, eigene Lagune mit Sandboden. Küchenchef Marcel Ravin stammt aus Martinique, sein Stil im „Le Blue Bay“ ist ein sehr persönlicher Mix französischer und karibischer Einflüsse. Im

FOTO: MONTE-CARLO SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

PRUNKVOLL: Im „Louis XV“ genießt man kreativ-zeitgemäße Gerichte im Saal mit einem Deckenfresko von 1874

entspannt-modernen Restaurant oder auf der großzügigen Terrasse mit Meerblick genießt man seine aufwendig dekorierten Teller und kreativen Menüs.
40 Avenue Princesse Grace, 98000 Monaco, Tel. 98 06 86 85332, www.montecarlosbm.com, 332 Zi., DZ ab € 443
„Le Blue Bay“, Tel. 98 06 03 60, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 135-485

❸ Monte-Carlo Beach Hotel
Historisches Strandhotel in ruhiger Lage direkt am Meer mit eigenem Beach Club und Meerwasser-Schwimmbad, von den geschmacklich und handwerklich raffinierten Kreationen des Grand Chefs.
Im Hôtel Hermitage, Square Beaumarchais, 98000 Monaco, Tel. 98 06 98 98, www.montecarlosbm.com, tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 73-167

❻ Yoshi
Klassischer Japaner mit stilvollem Interieur und grün eingerahmter Terrasse. Chef Takeo Yamazaki steht für Premiumzutaten, besonders Sushi, Sashimi und Yakitori-der renommierten Architektin und Designerin India Mahdavi komplett neu ausgestattet mit 1930er-Jahre-Elementen. Im Gourmetrestaurant „Elsa“ werden nur Ökoprodukte verwendet.
Avenue Princesse Grace, 06190 Roquebrune Cap-Martin, Tel. 98 06 86 84, www.montecarlosbm.com, 40 Zi., DZ ab € 520

Restaurants

4 Les Ambassadeurs by Christophe Cussac

Das ehemalige Restaurant von Joël Robuchon wurde von Designstar Jacques Garcia in Creme- und Beigetönen komplett neu gestaltet; Küchenchef Christophe Cussac ist Robuchon-Schüler und steht für klassisch geprägte, zeitgemäß interpretierte Haute Cuisine. Eröffnung nach Redaktionsschluss.
Im Hôtel Métropole, 4 Avenue de la Madone, 98000 Monte-Carlo, Tel. 93 15 15 41, www.metropole.com, Mi-Mo abends geöffnet

5 Pavyllon

Yannick Allénos Casual-Fine-Dining-Konzept lebt vom Sehen und Gesehenwerden auf der Terrasse und am lockeren Dining-Counter, aber auch von Gerichte sind zu empfehlen.
Im Hôtel Métropole, 4 Avenue de la Madone, 98000 Monaco, Tel. 93 15 13 13, www.metropole.com/fr/restaurant-montecarlo/yoshi, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 39-161

GASTHAUS

SEITE 48

Forstinning

Zum Vaas

Im traditionsreichen Gasthof vor den Toren Münchens empfängt die Familie Bauer mit herzlicher Gastfreundschaft in der gemütlichen Stube und im grünen Biergarten. Küchenchef Philipp Schneider kocht mit regionalen Produkten und bestem Know-how (Tageskarte!), dazu empfiehlt Veronika Bauer aus einer exzellent sortierten Weinkarte (600 Positionen). 20 frisch renovierte Gästezimmer.

Münchner Straße 88,
85661 Forstinning,
Tel. 08121-43091,
www.zum-vaas.de,
Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 11,50-32,50

KÖCHIN DES MONATS

SEITE 52

Dolegna del Collio

L'Argine a Vencò

Für Antonia Klugmann ist die „cucina povera" Inspiration und Vorbild, die ihrer Meinung nach die größte kulinarische Kreativität hervorgebracht hat. Highlights: etwa geröstete Pflaume mit Sauerkraut und Kardamom, kaltgeräucherte Linsen mit herbsüßer Glace aus roter Paprika, Seeigel mit kandierter Orange, Bottarga und fermentiertem schwarzen Knoblauch. In ihrem Restaurant mit leisem Jazz finden nur 22 Gäste Platz.

Località Vencò 15,
IT-34070 Dolegna del Collio,
Tel. 35 05 21 28 04,
www.largineavenco.it,
Mi abends, Do-So mittags und abends geöffnet, 4 Zi.,
Menü € 110-165

Sylt

❶ Restaurant „JM“

Schätze aus Bordeaux und Burgund finden sich in Jörg Müllers Friesenstube des „JM“-Restaurants: 1955er Pichon-Lalande aus Pauillac etwa oder 1976er Pétrus. Sommelier Ben Müller Birkholz berät kenntnisreich – zu genießen gibt es Pot au Feu vom Hummer, Hasenpfeffer aus Sylter Jagd oder Tournedos „Rossini“ mit Gänseleber und Trüffelsauce.

OT Westerland, Süderstr. 8, 25980 Sylt, Tel. 04651-277 88, www.jmsylt.de, Mi-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 28-74

Cuxhaven

❷ Sterneck

Im Fine-Dining-Restaurant begeistert der begehbare Weinkeller, drei Meter unter dem Meeresspiegel auf drei Etagen und 200 Quadratmeter groß. 540 Positionen aus 15 Ländern mit 15 000 Flaschen. Sommelière Anika Nührenberg führt äußerst fachkundig durch die Weinbegleitungen.

OT Duhnen, Cuxhavener Str. 86, 27476 Cuxhaven, Tel. 04721-43 40, www.badhotel-sternhagen.de, Do-So abends, So mittags und abends geöffnet, Menüs € 95-215

Lütjensee

❸ Fischerklause

Aal, Hecht, Karpfen, Forellen oder Krebse frisch aus dem Wasser, dazu eine Weinkarte, die es mit 600 Positionen in sich hat: Das Landhaus nördlich von Hamburg ist ein beliebtes Ziel für Weinfans, vor allem sommers mit der schönen Terrasse. Inhaberin und Sommelière Claudia Retter hat vor allem Deutschland und Frankreich (mit Akzenten auf Burgund und Loire) im Keller, darunter Klassiker mit Jahrgangstiefe (etwa Rebholz, Dönnhoff).

Am See 1, 22952 Lütjensee, Tel. 04154-79 22 00, www.fischerklause-luetjensee.de, Mi abends, Do-So und Feiertage mittags und abends geöffnet, € 25-35

Hamburg

❹ Kinfelts Kitchen & Wine

Das licht-moderne Lokal nahe der „Elphi“ bietet eine opulente Weinauswahl, die Sommelier

Maximilian Wilm zusammengestellt hat. Dazu gibt es eine Karte mit geschmackvoll-bodenständigen Gerichte (Pasta mit Trüffeln, Ochsenbacke, Pulpo mit Süßkartoffelcurry). Wechselnde Auswahl von 30 offenen Positionen, Raritäten im Coravin-System. Treff auch für Sommeliers.
Am Kaiserkai 56, 20457 Hamburg, Tel. 040-30 06 83 69, www.kinfelts.de, Mo abends, Mi-Sa abends, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 29-36

❺ Poletto Winebar

Über 90 Prozent der gelisteten Weine importieren Remigio Poletto und sein Kompagnon Luigi Francia direkt. Schwerpunkt der wuchtigen, 900 Positionen starken Weinkarte (fast täglich aktualisiert) ist Italien. Mindestens sechzehn Weine gibt es täglich glasweise. Neu ist die „Cantina“ mit gemütlichem Tisch im Weinkeller. Die Küche bietet etwa Risotto mit Radicchio oder Rinderfilet mit gratiniertem grünem Spargel.
Eppendorfer Weg 287, 20251 Hamburg, Tel. 040-38 64 47 00, www.poletto-winebar.de, Mo-Fr mittags und abends, Sa-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 15,90-34,50

❻ Witwenball

huldigt den Golden Twenties, die abwechslungsreiche Küche bietet saftiges Maishuhn mit Schwarzwurzeln, aber auch kreativ Vegetarisches. Auf der Weinkarte: viele wechselnde offene Weine und 350 Flaschen aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Spanien, Portugal und Südafrika.
Weidenallee 20, 20357 Hamburg, Tel. 040-53 63 00 85, www.witwenball.com, Mi-So abends geöffnet, € 15-32

Bremen

❼ Ratskeller

Die größte Sammlung deutscher Weine befindet sich in historischen Gewölben unter dem Marktplatz: 500 000 Flaschen, 1200 Positionen. Für das Restaurant hat Ratskellermeister Frederik Janus 146 Flaschen ausgesucht, die die deutsche Weinlandschaft sehr gut abbilden: alle Regionen und Qualitätsstufen, pointiert beschrieben und mit fairem Preis-Leistungs-Verhältnis. Dazu eine „Schoppenkarte“ und zünftige Gerichte wie Roulade, Labskaus oder Matjes.
Am Markt, 28195 Bremen, Tel. 0421-32 16 76, www.ratskeller-bremen.de, Mo-So mittags und abends geöffnet, Gerichte € 13,50-35

Ehemals ein Tanzlokal, geben hier seit zehn Jahren Julia und Axel Bode den Takt an. Das schicke, farbenfrohe Interieur

Berlin

❽ Prism

Küchenchef Gal Ben Moshe aus Tel Aviv tischt im kleinen,

FOTO: MORITZ SCHLIEB

WEINZENTRALEJens Pietzonka (l.) und Küchenchef Sebastian Roisch (r.) vereinen in Dresden anspruchsvolle Küche und erlesene Weine

schönen Restaurant seine ganz eigene „moderne arabisch-metropolitane“ Küche auf. Sommelière und Ehefrau Jacqueline Lorenz hat dazu eine in Deutschland einzigartige Weinkarte (rund 300 Positionen) mit Gewächsen aus Israel, dem Libanon, Syrien und Palästina zusammengestellt. Viele Weine importieren sie über teils abenteuerliche Wege selbst.

OT Charlottenburg, Fritschestr. 48, 10627 Berlin, Tel. 030-54 71 08 61, www.prismberlin.de,

2000 Positionen eine der umfangreichsten Weinkarten des Landes. Im Fokus stehen Winzer der jüngeren Generation. Als Begleitung gibt’s gute bodenständige Küche wie Rehgulasch auf Schupfnudeln.

Herderstr. 10, 09599 Freiberg, Tel. 03731-230 13, www.herder10.com, Mi mittags, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-35 EC

Dresden

❿ Weinzentrale

Di-Sa abends geöffnet,
Menüs € 179-239

Freiberg /Sachsen

❾ Herder Zehn

Freiberg kannte kaum ein Weinenthusiast in Deutschland – bis Janek Schumann, einer von nur zehn deutschen Masters of Wine, hier seine Weinbar eröffnete. Schumann bietet mit über aus Istrien oder Sagmeister aus Serbien.
Hoyerswerdaer Str. 26, 01099 Dresden, Tel. 0351-89 96 67 47,
www.jenspietzonka.de,
Mo-Fr abends geöffnet,
Menü € 49-119

Leipzig

⓫ Falco

Riesling ist das Steckenpferd von Sommelier Thilo Kownatzki, der im besten Restaurant der Stadt ein Opus magnum vorlegt: ganz stark die Schaumwein-Auswahl, atemberaubend das Deutschland-Kapitel mit bis zu 15 Jahrgängen der Stars. Schätze findet man aber auch bei Österreich, Italien, Frankreich. Spitzenweine aus Radebeul und Meissen sind auch mit dabei.
OT Innenstadt,
Gerberstr. 15, 04105 Leipzig,

Jens Pietzonka zeigt seit 2015, wie gut hochklassige Weinkultur und lässiges Ambiente harmonieren. Es gibt Bar Food oder Wachtelbrust, dazu 400 handverlesene internationale Positionen. Beeindruckend ist die Auswahl an „Orange“ und starker deutscher Winzer. Natürlich sind auch Sachsen und Saale-Unstrut vertreten sowie Clai

Bödekerstr. 43, 30161 Hannover, Tel. 0511-336 40 06,
www.beckers-hannover.de,
Di-Fr mittags und abends,
Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 21-39

⓭ Tropeano di vino

Die italienische Weinkultur in Deutschland und Biagio Tropeano gehören seit fast 40 Jahren zusammen. Der leidenschaftliche Gastgeber und ausgezeichnete Sommelier hat sogar eine Wein Academy ins Leben gerufen, Spitzenwinzer sind oft bei ihm zu Gast. Seine Weinkarte mit 300 Positionen bietet auch Ungewöhnliches wie Baglio di Pianetto aus Sizilien.
OT Kirchrode, Kleiner Hillen 4, 30559 Hannover,
Tel. 0511-353 31 38,
www.restaurant-tropeano.de,

Tel. 0341-988 27 27, www.falco-leipzig.de, Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 200-300

Hannover

⓬ Beckers

Hier kann man sich zum Menü durch die verschiedensten Weinanbaugebiete von Europa über Nord- und Südamerika bis nach Südafrika sowie Australien probieren. Ein Tipp ist die gut gefächerte Auswahl der Legende Penfolds aus Südaustralien. Unbedingt die Austern „Moscow Mule“ bestellen!

Di-So mittags und abends geöffnet, € 16-38

Düsseldorf

⓮ NineOFive

Der ehemalige Spitzensommelier Sebastian Georgi (Restaurant „Dieter Müller“) beweist, dass hochkarätige Weine auch zur Pizza passen – wenn diese original neapoletanisch ist und im Original-Ofen backt (bei „905“ Grad Fahrenheit, 485 Grad Celsius). Die Weinkarte hält viele Entdeckungen bereit dazu Champagner, Riesling oder Burgunder bekannterer Erzeuger. Filialen in Augsburg, Jena, München und Regensburg.

OT Flingern, Ackerstr. 181, 40233 Düsseldorf, Tel. 0211-94 21 81 81, www.nineofive.de, Mo-Do abends, Fr-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 10-18

⓯ Rocaille

Auf der Speisenkarte locken Charcuterie und rosa Lammkarree, geradezu gigantisch ist die spiralgebundene Weinkarte mit über 1000 Positionen. Große Rieslinge mit enormer Jahrgangstiefe oder gereifte Sangiovese aus der Toskana schenkt Wein-Aficionado

Köln

⓱ Henne Weinbar

Sommelier Fabrice Thumm hat seine Weinkarte nach Rebsorten sortiert – und in drei Kategorien: „Classic“ für den unkomplizierten Trinkspaß, „Icon“ für die großen Weine, „freakshow“ für Neuentdeckungen. Dazu serviert Hendrik „Henne“ Olfen kleinere Vorspeisen, die man sich teilen oder hintereinander genießen kann, wie gebeizte Makrele mit Feldsalat.

Pfeilstr. 31-35, 50672 Köln, Tel. 0221-34 66 26 47, www.henne-weinbar.de, Mo-Sa mittags und abends geöffnet € 11-13

Michael Spreckelmeyer in mundgeblasenen Gläser aus.
Weißenburgstr. 19, 40476 Düsseldorf, Tel. 0211-97 71 17 37, www.rocaille.de, Mo-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 16-48

⓰ Saittavini

Michelangelo Saittas Restaurant ist inzwischen auch ein renommierter Weinhandel. Zu besten italienischen Klassikern von der Speisenkarte haben die Gäste die Wahl aus mehr als 1000 Positionen. Italien ist breit vertreten, aber auch Frankreich und Deutschland sowie Kalifornien mit ihren Spitzengütern.
Luegallee 79, 40545 Düsseldorf, Tel. 0211-57 79 79 18, www.saittavini.de, Mo-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 17-75

⓲ Phaedra

Kostas Tzikas kocht im lässig-schicken Südstadt-Lokal griechisch bis mediterran. Zu frittierten Tintenfisch-Bällchen mit schwarzer Knoblauchmayo als Mezze passen griechische Topweine. Fair kalkulierte, weltumspannende Weinkarte mit rund 400 Positionen – auch Winzerchampagnern und Spitzenrieslinge.
Elsaßstr. 30, 50677 Köln, Tel. 0221-16 82 66 25, www.phaedra-restaurant.de, Mi-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 29-39

Bad Neuenahr-Ahrweiler

⓳ Steinheuers Restaurant Zur Alten Post

Heimatverbunden gibt sich die umfangreiche Weinkarte von Sommelière Désirée Steinheuer – hier finden Gäste die wohl größte Auswahl an Weinen der

STEINS TRAUBE Alina und Philipp Stein zeigen in Mainz ihre große Liebe zu den Weinen aus Rheinhessen

Ahr, von Weingut Adenauer bis Jean Stodden, dazu die Topwinzer aus Deutschland und Frankreich. Vater Hans Stefan und Schwiegersohn Christian Binder kreieren dazu mediterran inspirierte Hochküche zum Schwelgen.
⬢⬢⬢⬢⬢ OT Heppingen, Landskroner Str. 110, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler, Tel. 02641-948 60, www.steinheuers.de, Do-Sa abends geöffnet (mittags Gruppen ab 8 Personen auf Anfrage) und So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 56-75, Menü € 175-225

Frankfurt am Main

⓴ L'Ecume

Die Gerichte von Küchenchef Alexandre Sadowczyk sind auf korrespondierende Champagner ausgerichtet, etwa wie Heilbutt mit schwarzen Bohnen oder Maronen-Linguine mit Steinpilzen. Frankreich spielt klar die Hauptrolle auf der Weinkarte, aber auch die Gewächse aus dem Rheingau und Rheinhessen sind hochkarätig.
⬢⬢⬢ OT Nordend-Ost, Friedberger Landstr. 62, 60316 Frankfurt am Main, Tel. 069-90 43 73 07, www.restaurant-lecume.de, Mi-So abends geöffnet, Menüs € 78-128

Mainz

㉑ Steins Traube

Die Weinkarte von Alina und Philipp Stein liest sich wie ein Who's who der Spitzenweingüter aus Rheinhessen: Gunderloch, Battenfeld-Spanier, Kühling-Gillot, Keller, Wagner-Stempel, Wittmann und viele andere, in bemerkenswerter Jahrgangstiefe bis zurück in die 1980er.
⬢⬢◐ OT Finthen, Poststr. 4, 55126 Mainz, Tel. 06131-402 49, www.steins-traube.de, Do- So mittags und abends, Di-Mi abends geöffnet, Hauptgerichte € 38-44

Eltville

㉒ Kronenschlösschen

Das Restaurant mitten im Rheingau hat heute ein Toprenommee – nicht nur wegen seiner 2500 Positionen starken Weinkarte (geführt von Florian Richter), die neben den Klassikern auch Exoten aus Rumänien und von den Kanaren auflistet und mit großer Jahrgangstiefe punktet. Hier begrüßt das Rheingau Gourmet- & Wein-Festival jedes Jahr internationale Spitzenköche und 6500 Gäste.

OT Hattenheim, Rheinallee 1, 65347 Eltville am Rhein, Tel. 06723-640, www.kronenschloesschen.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 110-148

Deidesheim

㉓ L.A. Jordan im Ketschauer Hof

Das Restaurant im Anwesen des Weinguts Bassermann-Jordan kann auf einen gut gefüllten Keller zurückgreifen, um die kreativen Gerichte von Küchenchef Daniel Schimkowitsch passend zu begleiten. Rund 850 Weine schlummern im klimatisierten Gewölbekeller, ausgesuchte Gewächse aus aller Welt und in allen Preislagen.

Ketschauerhofstr. 1, 67146 Deidesheim, Tel. 06326-700 00, www.ketschauer-hof.com, Di-Sa abends geöffnet,

Wegeler, inklusive gereifter edelsüßer Auslesen. Viele Gäste ünbernachten in den schönen Landhauszimmern.

OT Büdlicherbrück, Büdlicherbrück 1, 54426 Naurath (Wald), Tel. 06509-914 00, www.ruessels-landhaus.de, Mo, Do abends geöffnet, Fr-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 52-56

Stuttgart

㉕ Délice

Das malerisch-urtümliche Gewölbe bietet die perfekte Kulisse für ambitionierten Weingenuss: 850 Positionen starke Weinkarte mit Raritäten wie alten Portweinen. Gastgeber und Sommelier Evangelos Pattas setzt Schwerpunkte bei Deutschland, Österreich, Bordeaux und Burgund, seine Weinbegleitung zu Gelbschwanzmakrele mit Steckrübe oder Skrei mit Grapefruit und Oliven-Yuzu trifft den Punkt.

Hauptstätter Str. 61, 70178 Stuttgart, Tel. 0711-640 32 22, www.restaurant-delice.de, Di-Fr abends geöffnet, Menü € 138

㉖ Zur Weinsteige

Andreas Scherles Weinkarte ist vielfach ausgezeichnet – knapp zwei Drittel der 1500 Positionen stammen aus den deutschen

Menüs € 110 (Di-Do auf Vorbestellung) € 220

Naurath (Wald)

㉔ Rüssels Restaurant

Die Starwinzer von der Mosel finden sich seit jeher bei Harald Rüssel. Die Weinkarte bietet den berühmtesten Riesling-Winzern eine Bühne, von Molitor bis Anbaugebieten. Die Auswahl bei der württembergischen und badischen Weinszene sowie auch der anderen Regionen ist exzellent.

Hohenheimer Str. 28-30, 70184 Stuttgart, Tel. 0711-236 70 00, www.zur-weinsteige.de, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 59-145

L.A. JORDAN Das Restaurant im Hotel Ketschauer Hof in Deidesheim liegt über einem Gewölbekeller voller Weinschätze

Vogtsburg

㉗ Schwarzer Adler

Die Spitzenliga der Weinszene tummelt sich auf der Weinkarte dieses legendären Restaurants. Die Weinschatzkammer der Familie Keller umfasst 4000 Positionen, der Schwerpunkt liegt auf Frankreich sowie deutschen Klassikern in Jahrgangstiefe.

München

㉙ Brothers

Mit seiner 800 Positionen starken Weinkarte setzt Tobias Klaas ein unübersehbares Ausrufezeichen. Neben bekannten und neu entdeckten Weingütern (Jülg aus der Pfalz) begeistert die immense Auswahl an Weingütern aus Frankreich, ob

Sommelière Melanie Wagner begleitet treffsicher die französische Hochküche mit passenden Weinen.
OT Oberbergen, Badbergstr. 23, 79235 Vogtsburg im Kaiserstuhl, Tel. 07662-93 30 10, www.franz-keller.de, Mo, Di, Fr abends geöffnet, Sa, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 48-130

Freiburg

28 Drexlers

Der Weinkunde ist König bei Küchenchef Mario Fuchs und seinem kongenialen Partner Ralph Schmidt als Hüter des Kellers. Sie haben ein erfolgreiches Gastrokonzept rund um den Wein erschaffen. Rund 500 Positionen mit dem Besten aus Baden und Deutschland vor allem Spitzen aus Burgund, Bordeaux und Italien.
Rosastr. 9, 79098 Freiburg im Breisgau, Tel. 0761-595 72 03, www.drexlers-restaurant.de, Mo, Do-Sa abends geöffnet, Menü € 75-102

Loire oder Burgund (Gevrey-Chambertin, Meursault, Montrachet). Bestens abgestimmt auf Daniel Bodamers (Ex-„Tantris") französisch geprägte Küche.
OT Schwabing, Kurfürstenstr. 31, 80801 München, Tel. 089-45 46 19 30, www.brothers-munich.com, Mi-Sa abends geöffnet, So mittags geöffnet, Hauptgerichte € 34-39

30 Johannas

Über 2000 Weine auf der Karte, 30 davon im offenen Ausschank. Die Preise reichen von 25 Euro bis 12 500 für einen Romanée-Conti Grand Cru Monopole. Serviert wird gediegene Hochküche wie Loup de Mer mit Hummersauce oder Milchlamm mit Bärlauch und Bohnen.
im Hotel Neumayr, OT Großhadern, Heiglhofstr. 18, 81377 München, Tel. 089-741 14 40, www.restaurant-johannas.de, Mi-Do abends, Fr-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-50

Neueröffnung des Monats

Amsterdam

Pillows Maurits at the Park

Im ikonischen Bauwerk von 1908 war einst die medizinische Fakultät etabliert. Für das Boutiquehotel wurden originale Elemente wie die Fassade, Backsteinwände und geflieste Gänge erhalten. Die Zimmer in weißgrauer Farbpalette sind hochwertig ausgestattet, im Sommer frühstückt man auf der Terrasse zum Park. Im Fine-Dining-Restaurant „VanOost“ serviert Chefkoch Floris van Straalen sechs- bis achtgängige Menüs. Er kombiniert meisterhaft lokale Produkte mit fernöstlichen Zutaten und Zubereitungen.

Mauritskade 61, NL-1092 AD Amsterdam, Tel. 0031-208 02 02 00, www.pillowshotels.com, 88 Zi. und Suiten, DZ ab € 310

„Van Oost“, Tel. 0031-20 802 02 02, www.vanoostrestaurant.com, Mi-Do abends

Berlin

Restaurant Macionga

Sommelier André Macionga hat 15 Jahre die Weinkarte von Tim Raue geprägt, sich dann selbstständig gemacht. Chefkoch Sebastian Leyer kochte im „Pauly Saal“ und im „Le Faubourg“ mit heimischen Produkten im französischen Stil. Macionga bringt eigene Cuvées mit, Leyer Produkte vom Hof in der Uckermark. Leyers Menü „Urkraft“ ist gemüse- und saisonfokussiert, die Weinkarte umfasst 700 Positionen.

Xantener Str. 9, 10707 Berlin, Tel. 0179-113 46 73, www.restaurantmacionga.com, Do-Mo abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-42

Dresden

The Bollicine

In der fünften Etage eines Apartmentkomplexes hat Francesco Toros sein Restaurant eröffnet – mit klassischer italienischer Küche und einem traumhaften Blick auf die Türme der Dresdner Altstadt. Auf der wöchentlich wechselnden Karte finden sich handgemachte Pasta und auf den Punkt gegarte Fisch- und Fleischgerichte.

Hertha-Lindner-Str. 2, 01067 Dresden, Tel. 0351-81 03 29 81, www.thebollicine.net, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Fr-Sa mittags und abends, Menü € 99-175

geöffnet, Hauptgerichte 19-36

RESTAURANT IRORI Landgurke im Sellerie-Liebstöckel-Saft

Solingen

Maku

Aus einem denkmalgeschützten Industriegebäude wurde ein modern-urbanes loftartiges Restaurant mit Bar. „Maku“ bedeutet Geschmack auf Finnisch. Küchen-Mastermind Patu Habacht hat österreichisch-finnische Wurzeln und verantwortet die undogmatische Speisenkarte. Die spannende Weinkarte hat Sommelier Sebastian Bordthäuser zusammengestellt.

OT Ohligs, Prinzenstr. 2a, 42697 Solingen,

nen Kochtechniken, die Zutaten für das zehngängige Menü kommen wie die Bioweine überwiegend aus der Region.

OT Diedesfeld, Weinstr. 507, 67434 Neustadt, Tel. 0175-243 78 01, www.the-irori.com, Fr, Sa, Mo abends und So mittags geöffnet, Menü € 130

Stuttgart

New Josch

Gastronom Michael Wilhelmer und Richard Amonath („Ritzi“, „Speisemeisterei“) haben das alte „Yosh“ sehr gelungen mit spürbar hochwertigen Materialien im schicken Lounge-Stil erneuert. Aus der Küche kommen mediterran inspirierte Klassiker mit Anspruch. Weinkarte mit renommierten Etiketten.

Feuerbacher Weg 101, 70192 Stuttgart, Tel. 0711-360 83 50, www.new-josch.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 34-76

EUROPA

Rom

Hotel Maalot

Bunt und eklektisch ist das neue Boutiquehotel im Zentrum. Ein frischer Mix aus Liberty-Stil,

Tel. 0212-64 56 96 61,
www.makuconcept.com,
Mi-Sa abends geöffnet,
Hauptgerichte € 22-34

Neustadt

irori

Max Goldberg und Kerstin Bauer starten nach vielen Pop-up-Stationen mit eigenen Restaurant neu durch. Der Küchenstil ist inspiriert von Japan und seiner englischer Club-Nostalgie und Art déco. Moderne Kunst setzt spannende Akzente. Im Restaurant „Don Pasquale“ serviert der römische Chefkoch modern interpretierte Traditionsgerichte.
Via delle Muratte, 77,
IT-00187 Rom, Tel. 0039-
06 87 80 87, www.hotelmaalot.com, 30 Zi. und Suiten,
DZ ab € 450
„Don Pasquale“, Do-So,
Hauptgerichte € 26-30

---

48 STUNDEN IN LUCCA

SEITE 124

Vorwahl Italien: 0039

Hotel

❶ Grand Universe

Die Zimmer bestechen durch Eleganz und modernes Design, alte frei gelegte Holzbalken verweisen auf die lange Historie des herrschaftlichen Gebäudes. Die Gemeinschaftsräume bieten entspannten Luxus, charmant ist die kleine Bar.
Piazza del Giglio, IT-55100 Lucca, Tel. 058 34 00 41,

❸ Enoteca Marsili

Für den Aperitif empfiehlt sich die hochwertig sortierte Weinhandlung.
• Piazza San Michele 38,
IT-55100 Lucca,
Tel. 05 83 49 17 51,
www.facebook.com,
Mo abends geöffnet, Di-Sa mittags und abends geöffnet

❹ Il Giglio

Im eleganten Speisesaal kocht ein Trio junger Köche eine raffiniert moderne Küche mit gelegentlichen orientalischen Noten: Risotto mit grünen Tomaten, Gurken und Muskatnuss etwa oder Entenbrust mit Sesam und Radicchio.
Piazza del Giglio 2,
IT-55100 Lucca,
Tel. 05 83 49 40 58,

www.granduniverselucca.com, 64 Zi. und Suiten, DZ ab € 219

Restaurants/Cafés/Bars

❷ Buca di Sant'Antonio

In der historischen Taverne kultiviert Familie Barbieri traditionelle Luccheser Gerichte, etwa hausgemachte Tagliatelle mit Kaninchenragout oder „garmugia di primavera", eine Frühlingsbouillon mit jungem Gemüse und Kalbshack.

Via della Cervia 3, IT-55100 Lucca, Tel. 058 35 58 81, www.bucadisantantonio.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, So mittags geöffnet, Hauptgerichte € 18-25

www.ristorantegiglio.com, Do-Mo mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 35-42

❺ L'Imbuto

Cristiano Tomei gibt gern das Enfant terrible: etwa mit dem Fleisch vom Heuschreckenkrebs, im Krustentierfond in einer kleinen Espressokanne gegart. Rohen Rindfleischscheibe, serviert auf stark erhitzter Rinde einer Strandpinie. Schöne Terrasse.

Piazza del Collegio 7-8, IT-55100 Lucca, Tel. 33 19 30 89 31, www.limbuto.it, Mi-So mittags und abends geöffnet, Menü € 110-150

PALAZZO PFANNER Das barocke Anwesen prunkt mit monumentalen Treppen, prächtigen hohe Sälen und einer herrlichen Gartenanlage

❻ Peperosa
Hier sind Fisch und Krustentiere eine Empfehlung. Die Ware wird täglich frisch aus Viareggio angelandet – etwa für „il crudo di mare“, rohe Fischspezialitäten wie Tatar von Thunfisch, Garnelen und Jakobsmuscheln dazu Kaisergranate und Scampi.
Piazza dell‘Anfiteatro 4,
IT-55100 Lucca,
Tel. 05 83 08 23 61,
www.peperosaristorantebistro.it, Mo-Fr abends geöffnet, Sa-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte um € 22 EC

Einkaufen

❼ Aquae
Charmantes kleines Geschäft für exquisite Düfte.
• Via Santa Croce 54,
IT-55100 Lucca,
Tel. 05 83 46 22 15,
www.facebook.com,
Mo 16-19.30 Uhr, Di-Sa 10-13 Uhr und 16-19.30 Uhr geöffnet

❽ De’ Coltelli
Bio-Eisdiele mit ungewöhnlichen Sorten wie Safran-Eis mit Orangenschale.
• Via San Paolini 10,
IT-55100 Lucca,
Tel. 05 83 05 06 67,
www.decoltelli.it,
Mo-So 11-20 Uhr geöffnet BIO

9 Pasticceria Taddeucci

Das Traditionsgeschäft von 1881 ist berühmt für das mit Anis gewürzte Rosinenbrot „Buccellato".

• Piazza San Michele 34, IT-55100 Lucca, Tel. 05 83 49 49 33, www.buccellatotaddeucci.it, Mo-So 8-20 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,

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

Mittags geöffnet

Pool

gutes vegetarisches Angebot

Terrasse und/oder

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 hervorragen dem 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

Garten

Imbiss/Bistro/Weinstube

Übernachtung möglich

besonderes Weinangebot

WLAN gratis

Zimmerservice

EC-Cash

Kreditkarten

Nur Barzahlung

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet