DER FEINSCHMECKER

06/23 ADRESS GUIDE

DEUTSCHLAND

AACHEN: Plaisier
ANDERNACH: Ai Pero
BADEN-BADEN: Schloss Neuweier
BERGEN: Biohof Stövesandt
BERLIN: Amigo Cohen, Cumberland, Il Calice, Osteria Ribaltone, Osteria Centrale, Ponte, Sale e Tabacchi, To the Bone, Victor & Victoria
BERNKASTEL-KUES: Deinhard's
BISPINGEN: Landschlachterei Hermann Meyer, Stimbekhof
BLANKENHEIN (THÜRINGEN): The First
BREMEN: Al Papgallo, Due Fratelli
BUCHHOLZ IN DER NORDHEIDE: Henry's
BÜHL: Gude Stub Casa Antica
CELLE: Althoff Hotel Fürstenhof Celle, Das Esszimmer, Taverna & Trattoria Palio
DARMSTADT: Ferruci
DORTMUND: Tonis Gusto Italiano
DRESDEN: Villa Marie
DUISBURG: Villa Patricia
DÜSSELDORF: nineOfive, Saittavini
EGESTORF: Brennerei Bosselmann
ELMSHORN: Sette
ENKIRCH: Sekthaus Philipp Bender
ESSEN: La Grappa
FRANKFURT/MAIN: Carmelo Greco, Monte Napoleone, Pasta Davini, Seven Swans
FREIBURG: Eichhalde, Enoteca
GLIENECKE (BEI BERLIN): Piazza Italiana
HAMBURG: bianc, Cornelia Poletto, L'Europeo
HANNOVER: Tropeano Di-Vino
HOFHEIM: 1811 Carmelo Riccardo Cali
KARLSRUHE: Erasmus
KEITUM/SYLT: Tipken's Sylt by Nils Henkel serue
KELSTERBACH (BEI FRANKFURT): Ambiente Italiano
KÖLN: Alfredo, Caruso Pasta Bar, Etrusca
KREFELD: Villa Medici

LEIPZIG: Risotrante Da Vito
LEIWEN: Weingut Carlo Schmitt
LÜDERSBURG: Schloss Lüdersburg
LÜNEBURG: Röhms Deli
MEHRING: Weingut Lenhardt
MÜNCHEN: Acetaia, Beccofino, Galleria, Hippocampus, Katzlmacher, Vecchia Lanterna
NAURATH (WALD): Rüssels Landhaus
NEU-ISENBURG: Alter Haferkasten
NÜRNBERG: Culina, Minneci Leonardo
REIL: Reiler Hof
ROTTACH-EGERN: Barcaiolo
SALZHAUSEN: Brauerei „De Lütte“
STUTTGART: La Fenice
TRABEN-TRARBACH: Die Mosel
TRIER: Bagatelle, Weinbar Trier
TRITTENHEIM: Weingut Unterlind, Wein & Tafelhaus Oos
UELZEN: Heidehof Schulz
WANGELS: Bootshaus
WINTRICH: Max Kilburg im Weingut Geierslay
ZELTINGEN: Die Mosel Weinbar Kinkerlitzche, Weingut Gessinger

FRANKREICH

PARIS: Onor

GRIECHENLAND

ATHEN: The Dolli

GROSSBRITANNIEN

LONDON: Studio Frantzén

ÖSTERREICH

WIEN: Glasswing

SCHWEIZ

LUZERN: Hotel des Balances, Colonnade, Drei Könige, Glou Glou, Lucide, Mandarin Oriental Palace Luzern, MOzern, Seehaus Grill, Sens
STANSSTAD: Spices
VITZNAU: focus, Park Hotel Vitznau, Vitznauerhof
WEGGIS: Campus Hotel Hertenstein

SPANIEN

MADRID: ABarra, Arzábal Retiro, Barracuda MX, HanSo, Despacio Concept Store, La Castela, La Catapa, La Raquetista, La Tintoreria Vinoteca, Lobito de Mar, Mercado de San Ildefonso, Taberna Laredo, Taberna Verdejo, The Madrid Edition

SINGAPUR

SINGAPUR: Whitegrass

CHEF'S TABLE

SEITE 8

Singapur

Whitegrass

Chefkoch Takuya Yamashita entdeckte seine Liebe zur französischen Hochküche bereits während seiner Ausbildung in der japanischen Heimat. In seinem Gourmetrestaurant serviert er heute eine höchst raffinierte Liaison aus klassischer französischer Technik und japanischen Produkten.

30 Victoria Street, #01-26/27, Chijmes Hall, Singapur 187996, Tel. 0065-68 37 04 02, www.whitegrass.com.sg, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 128-298

TOP 50 ITALIENISCHE RESTAURANTS

SEITE 18

Andernach

Klassikern der italienischen Küche. Casarecce mit Salsiccia, Artischocke, Tomate und Scamorza-Käse, Pizza aus dem Holzbackofen oder Ossobuco.

Schafbachstr. 20-24, 56626 Andernach, Tel. 02632-989 40 60, www.aipero.de, Do-Di mittags und abends geöffnet

Berlin

❷ Cumberland

Im Restaurant am Kurfürstendamm mit mondänem Grandhotel-Flair setzt Inhaber Mika Rahimkhan auf italienische Klassiker und Traditionsgerichte aus Sardinen und der Basilikata. Beliebtes Mittagsmenü. Antipasti an der Bar ab 16 Uhr.

Kurfürstendamm 194, 10707 Berlin, Tel. 030 27 69 63 08, www.ristorante-cumberland.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 9-46

❸ Il Calice

Das legere Weinlokal in Charlottenburg ist ein angesagter Treffpunkt mit authentischer Produktküche – im Sommer gern auf der großen Terrasse. Ob Puntarelle (ein Bittersalat) mit Burrata und Anchovis oder Aquerello-Risotto mit Fenchel-Topinambur-Creme, die Qualität ist immer top.

Walter-Benjamin-Platz 4, 10629 Berlin, Tel. 030-

❶ Ai Pero
Mit geändertem Konzept jetzt mittags und abends eine authentische Trattoria mit den

324 23 08, www.ilcalice.de,
Mo-Sa abends geöffnet,
Hauptgerichte € 21-42

---

❹ Osteria Centrale
Schlichtes Ristorante, großes Genusspotenzial. Roberto de Santis ist ein versierter Kenner der Küche seiner Heimat, glänzt mit geschliffenem Handwerk und besten Produkten. Top-Weinkarte!
Bleibtreustr. 51, Berlin,
Tel. 030-31 01 32 63,
www.facebook.com,
Mo-Sa abends geöffnet,
Hauptgerichte € 25-45

❺ Osteria Ribaltone
Am Schöneberger Viktoria-Luise-Platz kochen sie norditalienisch, im Gastraum steht eine alte Moto-Guzzi, alles hängt voll politischer Karikaturen. Die Terrasse ist ein Meer aus rot- und blau-weiß karierten Tischdecken. Kleine Standardkarte, wunderbare Tagesempfehlungen.
Motzstraße 54, 10777 Berlin, Tel. 030-214 36 55,
www.ribaltone.de,
tgl. abends geöffnet,
Hauptgerichte € 24-26

❻ Ponte
Stilvoll eingedeckte Tische, Holzpaneele, bequeme Leder-

Regensburger Straße 5,
10777 Berlin, Tel. 030-21 91 24 10,
www.ponte-ristorante.de,
Mi-Sa abends, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 14-29,50

❼ Sale e Tabacchi
Im Gebäude der „taz“, gleich um die Ecke von Checkpoint Charly befindet sich das Restaurant mit hohen Decken und weiß eingedeckten Tischen. Klassisch sind auch die Gerichte auf der Karte, die Atmosphäre ist lebhaft und der Service charmant.
Rudi-Dutschke-Str. 25,
10969 Berlin, Tel. 030-252 11 55,
www.sale-e-tabacchi.de,
Mo-Sa mittags und abends geöffnet,
Hauptgerichte € 22-30

❽ To the Bone
Im szenig-lebendigen und farbenfrohen Restaurant wird Norditaliens Fleischkultur zelebriert, etwa mit Cuts vom Kultmetzger Dario Cecchini aus der Toskana. Außerdem gibt es modern interpretierte Pasta- und Gemüsegerichte.
Torstraße 96, 10119 Berlin, garnituren. Italienisch-bodenständig ist die Küche der Brüder Valter und Gio Mazza mit Spezialitäten aus dem Friaul. Terrasse mit Pergola.

Tel. 030-40 75 34 40, www.tothebone.bonita.berlin/de/home, tgl. abends geöffnet, Hauptgerichte € 26-40

ALLA ITALIA: Safran-Tagliolini mit Tintenfisch und Venusmuscheln bei „Cornelia Poletto“ in Hamburg

Blankenhain

❾ The First

Draußen Golfplätze der Extraklasse, drinnen Kulinarik auf Topniveau: Marcello Fabbri führt das Restaurant des Golfresorts noch als Interimskoch, bevor er hier im Herbst eröffnen wird. Derzeit serviert er ein italienisch geprägtes Fünf-Gänge-Menü, die Gäste haben freien Blick in die Showküche.

Weimarer Straße 60, Tel. 030-40 75 34 40, www.tothebone.bonita.berlin/de/home, tgl. abends geöffnet, Hauptgerichte € 26-40

Bremen

❿ Alpappagallo

Im Schütting, auch Sitz der be. In den hellen Räumen werden klassische Gerichte serviert, die von Handwerkskunst und besten Produkten zeugen.

Außer der Schleifmühle 73, 28203 Bremen, Tel. 0421-32 79 63, www.alpappagallo.de, Mo-Fr mittags und abends geöffnet, Sa abends geöffnet, € 32-52

⓫ Due Fratelli

99444 Blankenhain, Tel. 36459-61 64 40 00, www.golfresort-weimarerland.de, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 95

Bremen

⑩ Al Pappagallo

Elvira und Gianni Ferrulli führen ihr Restaurant herzlich und persönlich. Sie steht in der Küche und kocht mit Herz und Hingabe. Bremer Handelskammer, sorgt das Ristorante mit frischem Ambiete und klassischen wie überraschenden Gerichten für italienische Momente in der Hansestadt.

Hamburger Str. 32, 28205 Bremen, Tel. 0421-67 35 28 17, www.due-fratelli-bremen.de, Mi-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 28-42

Bühl

⑫ Gude Stub Casa Antica

Ein Ristorante trotz urig-badischem Stubencharakter: Andrea Alesi setzt auf authentische Traditionsküche mit regionalen Zutaten und Selbstgemachtem: Pasta, Brot, Salumi, Bottarga. SBei der Lasagnetta badischer Spargel auf Ricotta.

Dreherstraße 9, 77815 Bühl, Tel. 07223-306 06, www.gudestub-casa-antica.de, Mi-Mo mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 13-35

Celle

⑬ Taverna & Trattoria Palio

Im eleganten italienischen Landhausambiente – Steinfußboden, geschwungene Holzstühle und bodentiefe Fenster – serviert Holger Lutz Klassiker wie Carne cruda (Tatar) mit Trüffeln und ein monatliches wechselndes Menü Kreationen auf der wechselnden Wochenkarte.

Wilhelm-Leuschner-Str. 30, 64293 Darmstadt, Tel. 06151-136 20 47, www.ferrucci-wine-bar.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-39

Dortmund

⑮ Tonis Gusto Italiano

Herzliche Stimmung, italienische Weine und die besten Produkte auf dem Teller, das ist das Konzept des Restaurants nahe dem Phoenixsee. Backsteinwände, weiß eingedeckte Tische und wandhohe Weinregale bestimmen das elegante Ambiente.

Herrmannstr. 164, 44263 Dortmund, Tel. 0231-95 00 10 50, www.tonis-dortmund.de, Mo-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-39

durch die Regionen Italiens.
Hannoversche Str. 55-56, 29221 Celle, Tel. 05141-20 10, www.fuerstenhof.de, Mi-Fr abends, Sa, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 26-42

Darmstadt

⓮ Ferrucci

Die Darmstädter Institution kombiniert Weinbar und Restaurant in einem – dementsprechend groß ist die Weinauswahl, die zu den frisch gekochten Klassikern serviert werden kann. Eigene

Dresden

⓰ Villa Marie

Mediterrane Ambitionen in Küche und Keller pflegt dieses stilvoll eingerichtete Landhaus. Die Antipasti-Platte gefällt dank original italienischer Fenchelsalami, Parmaschinken und dezent gegrilltem Gemüse, die Pasta ist natürlich hausgemacht.
Fährgässchen 1, 01309 Dresden, Tel. 0351-31 54 40, www.villa-marie.com, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-40

Duisburg

⓱ Villa Patrizia

Klassisch eingerichtetes Ristorante mit einer Speisekarte, die zahlreiche Topprodukte in Szene setzt: Roten Thunfisch mit Tropea-Zwiebeln oder Orecchiette mit Ragout vom Fassone-Rind. In der Woche auch mittags.
Mülheimer Str. 213, 47058 Duisburg, Tel. 0203-33 04 80, www.villa-patrizia.de, Sa abends, Mo-Fr mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-46

Düsseldorf

⓲ nineOfive

Hier backt die klassische Pizza Napoletana nach 72 Stunden Teigruhe sekundenkurz im glut-

Luegallee 79, 40545 Düsseldorf, Tel. 0211-577 97 90, www.saittavini.de, Hauptgerichte € 29-48

Elmshorn

⓴ Sette

Manuela Tegge-Schultz serviert in ihrem kleinen Tagesbistro mit Feinkostladen italienisch inspirierte Gerichte. Ihre Produkte bezieht sie zum Teil direkt aus Italien. Die passenden Weine gibt es im Laden.
Marktstr. 7, 25335 Elmshorn, Tel. 04121 26 29 39, www.sette-feinbistro.de, Di-Sa mittags, Fr auch abends geöffnet, Hauptgerichte € 14-32

Essen

㉑ La Grappa

heißen Ofen. Im neuen Laden an der Moltkestraße gibt es handgefertigte Pasta. Zu den hochwertig belegten Pizzas lockt Sebastian Georgis gigantische Weinkarte.
Ackerstr 181, 40233 Flingern, www.nineofive.de, Tel. 0211-31 12 39 89, Mo-Do abends, Fr-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 14-18

⑲ Saittavini

Seit 25 Jahren ist Michelangelo Saitta Italiens Außenposten in Oberkassel – und ein Garant für exzellente Weine in atemberaubender Auswahl. In behaglich-rustikalem Ambiente sorgen geschmackvolle authentische Gerichte und engagierter Service für italienisches Lebensgefühl, das Düsseldorfer wie auch viele Winzer vom Stiefel lieben.
Seit 1978 gibt es die Essener Institution für original italienische Küche. Im rustikalen Ambiente mit Kristalllüstern und Wandtellern serviert Gastgeber Rino Frattesi die besten Produkte seiner Heimat, dazu eine große, ausgesuchte Weinkarte.
Rellinghauser Str. 4, 45128 Essen, www.la-grappa.de, Tel. 0201-23 17 66, Mo-Fr mittags und abends, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 42-48

Frankfurt am Main

㉒ Carmelo Greco

Schicke Räume mit Akzenten in Silber, Gold und Grau. Schlicht und schön ist auch, was der unermüdliche Padrone Greco auf die Teller bringt – im Menü oder à la carte. Weinkarte mit seltenen Flaschen und Abfüllungen aus autochthonen Sorten.
Ziegelhüttenweg 1-3, 60598 Frankfurt am Main, Tel. 069-60 60 89 67, www.carmelo-greco.de, Mo-Fr mittags und abends geöffnet, Sa nur abends geöffnet, Hauptgerichte € 42-56

㉓ Pasta Davini

Roswitha Stern, gebürtige Davini, und ihre Damen setzen mit raffiniert einfacher Pasta – die Carbonara ist ein Traum! – auf seelenvolle Hausfrauenküche.

㉔ Via Montenapoleone

Hausgemachte Pasta, täglich frisch, und kreative, italienisch inspirierte Gerichte lassen im stylishen Ambiente an die namensgebende Mailänder Prachtstraße denken.
Bockenheimer Landstr. 55, 60325 Frankfurt am Main, Tel. 069 27 27 55 61, www.via-montenapoleone.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-36

Es ist eng, man sitzt unter Kronleuchtern auf Holzstühlen. Kleine feine Getränkeauswahl.
Heiligkreuzgasse 9A, 60313 Frankfurt am Main, Tel. 069-57 80 51 06, www.pasta-davini.de, Mi-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-38

Freiburg im Breisgau

㉕ Eichhalde

Zeitgemäße italienische Küche, die von den Erfahrungen aus der Spitzenküche von Küchenchef Federico Campolattano profitiert. Beste Produkte kommen in der puristischen Küche schön zur Geltung, die italieni-

ZWEI BRÜDER, „DUE FRATELLI“, sorgen in Bremen für beste italienische Küche: Elvis (l.) und Denis Behljuljevic

sche Seele ist immer zu spüren. Im Sommer öffnet die kleine Terrasse.
Stadtstr. 91, 79104 Freiburg im Breisgau,
Tel. 0761-58 99 29 20,
www.eichhalde-freiburg.de,
Mo, Di, Fr, So mittags
und abends geöffnet,

Hamburg

㉘ bianc

In der Hamburger HafenCity wird mediterrane Küche auf höchstem Niveau geboten. Matteo Ferrantino und sein Team servieren in dem kosmopolitisch gestylten Gourmetrestaurant zwei Menüs: „Emotion“ und die

Sa abends geöffnet,
Hauptgerichte € 27-46

㉖ Enoteca

Klassische italienische Hochküche mit hervorragenden Produkten. Der angeschlossene Weinhandel garantiert eine fulminante Auswahl aus Italien und zahlreichen VDP-Gütern aus Deutschland.
Gerberau 21,
79098 Freiburg im Breisgau,
Tel. 0761-389 91 30,
www.enoteca-freiburg.de,
Di-Sa mittags und
abends geöffnet,
Hauptgerichte € 28-52

Glienicke/Nordbahn

㉗ Piazza Italiana

Italiener-Urgestein: Die Wirte aus Umbrien eröffneten das große Lokal kurz nach der Wende und sind seither der Treffpunkt für Italienfreunde. Pizza aus dem Steinofen, Feinkostgeschäft nebenan.
Oranienburger Chaussee 2,
16548 Glienicke/Nordbahn,
Tel. 030-404 46 13,
www.piazza-italiana.net,
Hauptgerichte € 28-42

vegetarische Variante „Garten“.
Am Sandtorkai 50,
20457 Hamburg, Tel. 040-
18 11 97 97, www.bianc.de,
Mi-Sa abends geöffnet,
Menü € 230

㉙ L’Europeo

Die cucina italiana wird hier in besonderer Form zelebriert. Inhaber Antonio Cotugno führt das Lokal seit 1980 und ist die personifizierte Speisekarte – er zählt unzählige Gerichte am Tisch auf: alle klassisch, geschmackvoll und herzlich serviert.
Osdorfer Weg 27,
22607 Hamburg, Tel. 040-
899 21 38, www.leuropeo.de,
Mo, Di, Do, Fr abends,
Sa, So mittags und abends
geöffnet, Hauptgerichte
€ 30-50

㉚ Cornelia Poletto

Eine kulinarische Institution in Hamburg, die für zeitgemäße italienische Küche mit Anspruch steht und sich auch von anderen Ländern inspirieren lässt. Wunderbar die kreativen Antipasti und natürlich Pasta und Risotto (unser Cover-Motiv!) sowie saisonale Primi Piatti. Das kleine Bistro der beliebten Köchin ist behaglich-elegant gestylt, die Atmosphäre entspannt – wie in Italien.
Eppendorfer Landstr. 80, 20249 Hamburg, Tel. 040-480 21 59, www.cornelia-poletto.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 29-36

Hannover

31 Tropeano Di-Vino

Ambitionierte italienische Küche im alten Fachwerkhaus. Rustikales Ambiente auf drei Ebenen. Klassische Gerichte und wechselnde Spezialitäten. Großer Weinkeller mit über 300 Positionen aus Italien. Schöne Terrasse.
Kleiner Hillen 4, 30559 Hannover, Tel. 0511-353 31 38, www.restaurant-tropeano.de, Di-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 28-38

Hofheim

32 1811 Carmelo Riccardo Cali

Jugendlicher Elan, professionelles Handwerk und viel Kreativität lassen raffiniert komponierte Teller entstehen, darunter originelle Veggie-Gerichte wie Lauch-Nori mit Heidelbeere, Verbene, Zitrone, Rauchmandel und Staudensellerie. Dazu deutsche, französische, spanische und italienische Weine.
Pfarrgasse 24, mit Bioprodukten in einem von Walter Gropius entworfenen Gebäude mit großer Dachterrasse. Große Karte, zwei Menüs (eines vegetarisch, auf Wunsch auch vegan), Austernbar und Kaviar-Auswahl. Feinkostladen.
Nürnberger Str. 1, 76199 Karlsruhe, Tel. 0721-40 24 23 91, www.erasmus-karlsruhe.de, Di, Mi, Sa abends geöffnet, Do, Fr mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-46

Kelsterbach

34 Ambiente Italiano

Ausblick auf den Main vom luftigen Wintergarten und der Terrasse, dazu italienische Hochküche in Perfektion. Hausgemachte Pasta ist hier Ehrensache. Vorzügliche Weinauswahl. Benachbarte Trattoria für Pasta & Pizza und Klassiker.
Staufenstr. 16, 65451 Kelsterbach, Tel. 06107-989 68 40, www.ambienteitaliano.de, Mo-Fr mittags und abends geöffnet, Sa abends geöffnet, Menü € 65-111

Köln

35 Alfredo

Alfredo Carturan eröffnete das Restaurant 1973. Heute kocht sein Sohn Roberto puristische Produktküche. Das elegante dunkle Interieur mit weißen Tischdecken wirkt so aufgeräumt wie die schnörkellosen

65719 Hofheim, Tel. 06192-958 82 60, www.das1811.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 30-42

Karlsruhe

33 Erasmus
Moderne anspruchsvolle Küche

Teller rund um saisonale Zutaten mit Kreativ- und Frischekick.
Tunisstr. 3, 50667 Köln, Tel. 0221 257 73 80, www.ristorante-alfredo.com, Mo-Fr mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 34-45

36 Caruso Pasta Bar
Zeitgemäße, handgemachte Pastagerichte stehen beim wählbaren Drei-Gänge-Menü regional und saisonal variierend in neuer, luftigerer Location im Fokus. Reservieren!
Kasparstr. 19, 50670 Köln, Tel. 0221-938 63 11, www.caruso-pastabar.de, Mo-Sa abends geöffnet, Menü € 42-48

37 Ristorante Etrusca
Sardische Gerichte dominieren die kleine Speisenauswahl im mit Promi-Fotowand ausstaffierten Restaurant. Die kräftige Sauce zum Spanferkel hatte Carlo Padiglia auf sardische Art mit Myrte aromatisiert.
Zülpicherstr. 27, 50674 Köln, Tel. 0221-240 39 00, www.ristorante-etrusca.de, Di-Sa abends, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 29-35

Krefeld

38 Villa Medici
Herrschaftliche Villa, schöner

Leipzig

39 Ristorante Da Vito
Sizilianische Küche, ein gediegenes Ambiente und zwei venezianische Gondeln auf der Weißen Elster. Padrone Vito Signorello steht selbst am Herd. Fische werden im Ganzen präsentiert und bei Tisch mit filetiert.
Nonnenstr. 11b, 04229 Leipzig, Tel. 0341-480 26 26, www.da-vito-leipzig.de, Mi-Mo mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 23-32

München

40 Acetaia
Italienisch für Fortgeschrittene: Giorgio Maetzke interpretiert die Traditionen seiner Heimat kreativ und überraschend.
Nymphenburger Str. 215, 80639 München, Tel. 089-13 92 90 77, www.acetaia.de, So-Di und Do-Fr mittags und abends geöffnet, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 32-45

Garten und italienische Klassiker mit Anspruch auf der Karte: von der Antipasti-Auswahl vom Wagen über Meeresfrüchterisotto bis Kalbsleber mit Butter und Salbei. Große Weinkarte.
Schönwasserstr. 73, 47800 Krefeld, Tel. 02151 506 60, www.villa-medici-krefeld.de, Di-Fr mittags und abends geöffnet, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 27-58

41 Galleria

Kleines, liebevoll dekoriertes Ristorante im Herzen der Stadt mit klassischen und neu interpretierten, saisonalen Gerichten.
Sparkassenstr. 11, 80331 München, Tel. 089-29 79 95, www.ristorante-galleria.de, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 35-40

42 Hippocampus

Mediterrane Wohlfühlküche in stilvollem Ambiente. „Mimmo“ Ruggiero verführt mit Pastagerichten seiner apulischen Heimat und aromastarken Gerichten mit besten Produkten. Grün eingewachsene Terrasse.
Mühlbaurstr. 5, 81677 München, Tel. 089 47 58 55, www.hippocampus-restaurant.de, Mi-Fr und So mittags und abends geöffnet, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 32-39

43 Katzlmacher

Klassiker im Herzen der Stadt. Stärke des Hauses ist u.a. die hausgemachte Pasta. Überzeugendes Handwerk, stilvoller Rahmen, häufig wechselnde Karte.
Bräuhausstr. 6, 80331 München, Tel. 089 33 33 60, www.der-katzlmacher.com, Mo-

schenregal als Raumteiler, Designer-Wandlampen – im Hotel domus im Lehel. Chefkoch Antonino Denami stammt aus Kalabrien, seine süditalienisch inspirierten Teller richtet er sehr kreativ an. Schöne Terrasse.
St.-Anna-Str. 31, 80538 München, Tel. 0170 487 06 27, www.vecchia-lanterna.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 35-55

Neu-Isenburg

46 Alter Haferkasten

Seit 1960 hat der Fischsalat von Francesco Pugliese Bestand. Gelegentlich schaut man im stilvoll-gemütlichen Ambiente mit internationaleren Gerichten über den Tellerrand der Cucina italiana hinaus.
Löwengasse 23, 63263 Neu-Isenburg, Tel. 06102-32 60 59, www.restaurant-haferkasten.de, Di-Sa mittags

Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 39-45

44 Ristorante Beccofino
Sympathisch unprätentiöses Lokal nahe der Maximilianstraße mit authentischer Küche aus Italiens Regionen und wöchentlich wechselnder Karte. Aromatische Pasta geschmackvolle Gerichte.
Hochbrückenstr. 14, 80331 München, Tel. 089-21 11 20 06, www.ristorante-beccofino.de, Di-Do mittags und abends, Mo, Fr, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-33

45 Vecchia Lanterna
Modern gestyltes Restaurant – blau illuminierte Wand, Weinfla- und abends geöffnet, Hauptgerichte € 28-42

Nürnberg

47 Culina
Aufgeweckt zeitgemäße „Cucina alla mamma“ im charmant möblierten rustikalen Restaurant. Authentisch italienisch ist die hausgemachte Pasta von Marco Marongiu. Alles mit besten (Bio-)Grundprodukten. Großes Naturweinregal.
Schleifweg 31-33, 90409 Nürnberg, Tel. 0911-28 94 26, www.restaurant-culina.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 28-35

---

48 Minneci Leonardo
Im eleganten Renaissance-Haus fühlt man sich wie in Bella Italia. Das ist beim neuen Patron-Restaurantleiter – Boris Jakir hat übernommen – nicht anders. Die Küche schickt Klassiker der „alta cucina“ im zeitgemäßen Outfit. Im Keller Italiens beste Weine inklusive Supertuscans.
Zirkelschmiedsgasse 28, 90402 Nürnberg, Tel. 0911-20 96 55, www.minneci-ristorante.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 38-46

Rottach-Egern

49 Il Barcaiolo

Stuttgart

50 La Fenice
Seit Jahrzehnten der besten Italiener Stuttgarts. Vincenzo Gorgoglione steht für hohe Produktqualität und sehr sorgfältige Zubereitung. Sehr gute Weinauswahl mit Klassikern und einigen Neuentdeckungen.
Rotebühlplatz 29, 70178 Stuttgart, Tel. 0711 615 11 44, www.ristorante-la-fenice.de, Di-Fr mittags und abends, Mo, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 34-42

Weissenhaus

51 Bootshaus
In einzigartiger Lage direkt am

Seeblick, großzügige Terrasse und anspruchsvolle Küche aus handverlesenen Produkten (Fisch direkt von Venedigs Fischmarkt). Tipp: gut sortierte Weinkarte.
Überfahrtstr. 10, 83700 Rottach-Egern, Tel. 08022-669 29 73, www.seehotel-ueberfahrt.com, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 40-56

Naturstrand der Ostsee befindet sich das Restaurant des Luxushotels Weissenhaus. Saisonale Produkte von heimischen Lieferanten bestimmen die italienische Küche mit Anspruch – Meeresbrise inklusive.
Parkallee 1, 23758 Weissenhaus, Tel. 04382-92 62 35 02, www.weissenhaus.de, tgl. mittags und abends geöffnet, € 36-59

VIERWALDSTÄTTER SEE

SEITE 34

Vorwahl: 0041

Hotels

❶ Campus Hotel Hertenstein
Panoramablick inklusive: Das moderne Haus liegt auf der Halbinsel Hertenstein bei Weggis direkt am Wasser; moderne Zimmer.
Hertensteinstr. 156, CH-6353 Weggis, Tel. 413 99 71 71, www.campus-hotel-hertenstein.ch, 62 Zi., DZ ab € 188

Prachtvolle Säle, schöne Zimmer, kleiner Spa. Das im April 2023 (nach Redaktionsschluss) eröffnete Gourmetrestaurant „Colonnade“ steht unter der Regie von Gordon-Ramsay-Schüler Gilad Peled; sein Küchenstil ist französisch inspiriert. Die zeitgemäße Brasserie „MOzern“ ist das kulinarische Herzstück des Hauses. Das Dekor mixt opulente Historie mit modernen Elementen, die Küche Schweizer Produkte mit asiatischen Einflüssen.
Haldenstr. 10, CH-6006 Luzern, Tel. 415 88 18 88, www.mandarinoriental.com, 136 Zi. und Suiten, DZ ab € 700
„Colonnade“ Mi-Sa abends geöffnet
„MOzern“ Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 34-50

❷ Hotel des Balances

Stilvolle Zimmer in bester Altstadtlage hinter historischen Mauern; das hauseigene Restaurant mit Terrasse direkt über der Reuss ist auch bei den Einheimischen sehr beliebt.
Weinmarkt, CH-6004 Luzern, Tel. 414 18 28 28, www.balances.ch, 56 Zi., DZ ab € 222

❸ Mandarin Oriental Palace Luzern

Historisches Haus von 1906 direkt an der Uferpromenade; aufwendig restauriert, eröffnete es im Herbst 2022 im neuen Look, der die denkmalgeschützte Belle-Époque-Pracht mit zeitgemäß-urbanem Styling verbindet.

❹ Park Hotel Vitznau

Die historische Villa mit der großen Terrasse direkt am Wasser wurde geschmackvoll restauriert; großzügige, individuell eingerichtete Suiten. Besonderheit: In sechs Weinkellern lagern über 30 000 Flaschen. Im Restaurant „Seeterrasse“ wird im Sommer gegrillt. Das rundum verglaste Restaurant „focus“ und die Sommerterrasse bieten einen Logenplatz am See und die perfekte Bühne für Patrick Mahlers leichte und subtile Kreativküche. Spitzenweinkarte mit rund 4000 Positionen.
Seestr. 18, CH-6354 Vitznau, Tel. 413 99 60 60, www.parkhotel-vitznau.ch, 48 Suiten, DZ ab € 900
„focus“ Di-Sa abends geöffnet, Menü € 268-298

---

❺ Vitznauerhof

Das über 120 Jahre alte Haus liegt idyllisch direkt am See, mit langer Abendsonne, Blick in die Berge und eigenem Bootsanleger. Lobby, Bar und Restaurant mischen Historie und Moderne; die Zimmer sind etwas nüchterner. Im bootshausähnlichen Restaurant „Sens“ mit der Terrasse über dem Wasser sitzt man wie auf einer Ferieninsel. Aromen, Produkte und Techniken aus aller Welt fließen in Jeroen Achtiens hochkreativen und eigen- auf Basis heimischer Produkte. Vom rundum verglasten Restaurant blickt man auf den See und den Schiffsanleger.
Im Kultur- und Kongresszentrum Luzern, Europaplatz 1, CH-6005 Luzern, Tel. 412 26 71 10, www.lucide-luzern.ch, Di und Sa abends, Mi-Fr mittags und abends geöffnet, Menü € 120-150

❾ Seehaus Grill

Angesagte Adresse am Lido: Im lichten Gastraum oder auf ständigen Menüs zusammen.
Seestr. 80, CH-6354 Vitznau, Tel. 413 99 77 77, www.vitznauerhof.ch, 53 Zi. und Suiten, DZ ab € 260
„Sens“, Mi-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 247-288

Restaurants

❻ Drei Könige

Sympathische Innenstadtadresse im Brasserie-Stil, die Speisekarte setzt auf Gutes aus der Region. Engagierte Weinkarte!
Klosterstr. 10, CH-6003 Luzern, Tel. 412 50 76 76, www.3koenige-luzern.ch, Di-Fr mittags und abends, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 34-41

❼ Glou Glou

Im beliebten „Helvetiagärtli“ serviert ein junges Team engagierte Küche, von täglich wechselnder Pasta bis zu kreativen Tellern auf Basis heimischer Produkte. Coole Drinks, naturnah erzeugte Weine.
Waldstätterstr. 7, CH-6003 Luzern, Tel. 797 96 49 18, www.glouglou-luzern.ch, Di und Sa abends, Mi-Fr mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 16-40

❽ Lucide

Aus Michèle Meiers offener Küche kommen geschmacksintensive Kreationen, besonders gern der großen Terrasse kommen mediterrane Aromen auf den Tisch – Fisch und Fleisch direkt vom Grill.
Lidostr. 27, CH-6006 Luzern, Tel. 413 70 28 15, www.seehaus-luzern.ch, Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 27-56

❿ Spices

Der Besuch im rundum verglasten Restaurant lohnt alleine wegen des spektakulären Ausblicks über den See. Das panasiatische Konzept (Thailand, China, Japan, Indien) setzt auf Köche aus den Originalländern und beste Produkte.
im Bürgenstock Hotel, Bürgenstock 17, CH-6363 Stansstad, Tel. 416 12 64 02, www.burgenstockresort.com, Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 34-95

LÜNEBURGER HEIDE

SEITE 44

Hotels

❶ Althoff Hotel Fürstenhof Celle

Prachtvolles Hotel in einem Barockpalais von 1670 und klassisch eingerichteten Zimmern. Kleiner Spa-Bereich mit Sauna.
Hannoversche Str. 55/56, 29221 Celle, Tel. 05141-20 10, 62 Zi. und Suiten, www.althoff-collection.com, 62 Zi. und Suiten, DZ € 120

❷ Schloss Lüdersburg

Weitläufiges Ensemble mit eigenem Golfplatz. Saunabereich mit Beautyanwendungen.
Lüdersburger Straße 21, 21379 Lüdersburg, Tel. 04139-697 00, www.schloss-luedersburg.de, 64 Zi. und Suiten, DZ € 190

❸ Stimbekhof

Reetdach-Ensemble von 1920, das von drei jungen Hoteliers aus Hamburg geführt wird. Jovitha James, Sabrina Walterscheidt und Björn Bohlen haben das ehemalige Tagungshotel Naturschutzgebiet. Zimmer und Suiten verteilen sich auf die Fachwerkhäuser.
Oberhaverbeck 2, 29646 Bispingen, Tel. 05198-98 10 90, www.stimbekhof.de, 27 Zi. und Suiten, DZ ab € 175

Restaurants

❹ Das Esszimmer

International inspirierte Küche in gemütlich-ländlichem Ambiente. Kleine Sommerterrasse.
Hostmannstraße 37, 29221 Celle, Tel. 05141-977 75 36, www.dasesszimmer-celle.de, Mi-Sa abends, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 29-35

❺ Henry's

Inhabergeführtes Restaurant mit zeitgemäßer Landhausküche, viele Produkte aus der Heide.
Steinbecker Str. 111, 21244 Buchholz in der Nordheide, Tel. 04181-200 00, www.zur-eiche.de, Mi-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-33

❻ Röhms Deli

Ungezwungene Kombination aus Restaurant, Café und Delikatessen-Shop mit regionalen Produkten.
Heiligengeiststr. 30, 21335 Lüneburg, Tel. 04131-241 60, www.roehmsdeli.de, Di-Sa

Anfang 2020 übernommen und in ein liebevoll geführtes Gasthaus verwandelt – mitten im

mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 17-29

Produzenten

Biohof Stövesandt

Heilkräuter wie Schafgarbe, aber auch Aroniabeeren gedeihen hier. Der Hof ist seit 1587 in Familienbesitz, die junge Generation denkt neu. Online-Shop, kein Verkauf ab Hof.

• Hagen 8, 29303 Bergen, Tel. 05051-606 97 80, www.biohof-stoevesandt.de

Brauerei „De Lütte“

Braumeister Jan-Hendrik Koch überzeugt mit süffigem Bier. Online-Shop, Verkostungen für Gruppen auf Anfrage, Braukurse.

• Rathauspl. 2, 21376 Salzhausen, Tel. 0163-7197732, www.de-luette.de

Brennerei Bosselmann

Dr. Gerhard Bosselmann sammelt Wildpflanzen in der Heide und stellt einen einzigartigen Gin her: den Heide-Gin. Gin-Tastings auf Anfrage.

• Kuhlhof 7, 21272 Egestorf, Tel. 01515-062 02 63, www.heidebrennerei.com

Heidehof Schulz

Die Familie baut unter anderem Süßkartoffeln an mit einem nachhaltigen Ansatz. Exemplare,

Landschlachterei Hermann Meyer

Der Betrieb hat sich der heimischen Schafrasse verschrieben, den Heidschnucken. Die Tiere leben draußen und dienen vor allem der Landschaftspflege.

• Haverbecker Str. 24, 29646 Bispingen, Tel. 05194-12 15, www.landschlachterei-hermann-meyer.de, Mo-Fr 6-12.30 und 14.30-18 Uhr, Sa 6-12 Uhr geöffnet

die nicht den Normen entsprechen, verarbeiten sie zu Chips.
• Kirchberg 2, 29525 Uelzen, Tel. 0171-781 64 82, www.heidehof-schulz.de EC

KOCH DES MONATS

SEITE 52

Frankfurt am Main

Seven Swans

Ricky Saward ist ein Solitär in der Restaurantszene. In seinem Restaurant denkt er vegane Küche neu: kühn und verblüffend kreativ, dabei ganz ohne Gewürze und streng regional. Das Mobiliar ist schlicht und dunkel, jeder Teller, jede Schale ein handgemachtes Unikat. 16 Gäste finden in persönlicher Atmosphäre Platz und genießen das Menü gleichzeitig. Dazu gibt es Bio- und Naturweine aus Deutschland.
Mainkai 4, 60311 Frankfurt am Main, Tel. 069-21 99 62 26, www.sevenswans.de, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 159 EC

WEINREISE MOSEL

SEITE 84

Weingüter

❶ Sekthaus Philipp Bender

Philipp Bender konzentriert sich nicht nur auf Riesling, sondern ist auch auf der Suche nach alten Spät- und Weißburgunder-Lagen für seinen Sekt. Sein prächtiger Schiefer-Cuvée-Rieslingsekt reifte 33 Monate auf der Hefe, wodurch die Zitrusfrucht der Rebsorte um feine Noten von Bratapfel und Brotkruste ergänzt wird.
Großbachtal 14, 56850 Enkirch, Tel. 0175-266 78 42, www.bender-mosel.de, Besuch n.V. EC BIO
Weintipp: 2019 Riesling Schiefer-Cuvée Brut, ab Weingut, € 15

❷ Weingut Gessinger

Sarah Gessinger kehrte 2010 nach Zeltingen an die Mittelmosel zurück – und begann beim Vater im Weingut eine Leh-

re. Sie investiert ihr Geld lieber in Tonneaux, große gebrauchte Holzfässer aus Frankreich. Das Ergebnis kann sich beim 2021er Auktionswein Graben GG am besten schmecken lassen: Die eindringliche Frucht aus Aprikose und die Kräuternote aus Verbene bringen ihn zum Strahlen.
⬢⬢ Moselstr. 9, 54492 Zeltingen, Tel. 06532-236, www.weingut-gessinger.de EC
Weintipp: 2021 „Josefsberg“ Riesling Spätlese -Alte Reben-, ab Weingut, € 13

❸ Max Kilburg im Weingut Geierslay

Max Kilburg hat innerhalb des familieneigenen Weinguts Geierslay sein Boutiqueweingut eingerichtet und macht am liebsten Riesling. Sein 2021er Kabinett aus dem Ohligsberg ist hinreißend aufgrund seiner brillanten Frucht, zarte Feuerstein-Noten zeugen vom Boden aus Schiefer mit Quarzit.
⬢⬢◐ Moselweinstr. 1, 54487 Wintrich, Tel. 06534-182 11, www.weingut-geierslay.de, Besuch: Mo-Sa 10-17 Uhr, So n.V. EC
Weintipp: 2021 Riesling Wintricher Ohligsberg Kabinett, www.wernersweinwelt.de, € 13,50

❹ Weingut Lenhardt

Die Geschwister Eva und Chris- Rauchigkeit und die Anmutung von Wermut aus.
⬢⬢◐ Wiesenflurweg 4, 54346 Mehring, Tel. 06502-72 98, www.weingut-lenhardt.de, Besuch: Fr-So 15-18 Uhr und n.V. EC
Weintipp: 2021 Mehringer Zellerberg Riesling trocken, ab Weingut, € 15,90

❺ Weingut Carlo Schmitt

Carlo Schmitt hat Weinbautechniker gelernt und die Welt bereist hat, bevor er ins Familienweingut zurückkehrte, das er gemeinsam mit seiner Schwester und seiner Mutter bewirtschaftet. Sein 2021er Riesling trocken hat eine straffe Säure, die von cremiger Textur aufgefangen wird.
⬢⬢ Stefanusstr. 4, 54340 Leiwen, Tel. 06507-42 76, www.weingut-carlo-schmitt.de EC
Weintipp: 2021 Riesling trocken, ab Weingut, € 8

❻ Unterlind

Heiner Bollig besitzt 2,2 Hektar in den Lagen Apotheke,Trittenheimer Altärchen, Leiwener Laurentiuslay, im Brauneberger Juffer und in der Juffer Sonnenuhr – alles arbeitsaufwendige Steillagen. Dass sich die Plackerei lohnt, zeigt der 2021er Riesling Kabinett mit purer kristallklarer Aromatik.

tian Lenhardt rekultivieren u.a. drei alte Terrassenlagen im Layet, vom VDP als Große Lage klassifiziert. Der graue Schiefer mit den Eiseneinschüssen des Mehringer Zellerbergs drückt sich im 2021er Riesling durch eine eher zarte Frucht, leichte

Clemensstr. 2, 54349 Trittenheim, kein Tel., veronikaundheiner@gmail.com, bollig-weine.de EC

Weintipp: 2021er Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett, www.rieslinghaus-bernkastel.de, € 21

FOTO: CARO MAURER

Heiner und Veronika Bollig mit Riesling-Flaschen, die sie selbst gravieren

Hotels

❼ Deinhard's

Boutiquehotel in Mauern aus dem 17. Jahrhundert. Elegante, moderne Zimmer mit Kunstobjekten. Im Restaurant „Dian" ist das Motto Asia meets Riesling, Weinbar.

Gestade 12, 54470 Bernkastel-Kues, Tel. 065-

Restaurants

❿ Bagatelle

Der Fokus von Küchenchef Gerald Schöberl liegt bei seinen international inspirierten Gerichten auf regionalen Zutaten, etwa bei Beef Tatar mit Kimchi und Ponzu-Gel. Puristisches Interieur in Schwarz-Weiß. Weinkarte mit Entdeckungen von der Mosel.

31 97 15 40, www.deinhards.com, 54 Zi. und Suiten, DZ € 136

❽ Reiler Hof
Schlichte, moderne oder rustikale Zimmer hinter Fachwerk, teils mit Balkon oder Moselblick. Kleiner Spa-Bereich. Im Restaurant „Heim's" Klassiker mit regionalen Zutaten.
Moselstr. 27, 56861 Reil, Tel. 06542-26 29, www.reiler-hof.de, 15 Zi. und Suiten, DZ € 120

❾ Rüssels Landhaus
Harald Rüssel beglückt die Gäste in seinem Landhaus mit ambitionierter Hochküche aus regionalen Zutaten, gern auch mit Wild aus eigener Jagd.
Büdlicherbrück 1, 54426 Naurath (Wald), Tel. 065-09 91 40-0, www.ruessels-landhaus.de, 14 Zi. und Suiten, DZ € 150

Zurlaubener Ufer 78, 54292 Trier, Tel. 0651-43 69 73 80, www.bagatelle.de, Mi, Do, Sa abends, Fr, So, Feiertage mittags und abends geöffnet, Menü € 140-180

⓫ Wein & Tafelhaus Oos
Alexander Oos serviert im ländlich-eleganten ehemaligen Winzerhaus von 1672 Frischeküche mit besten Produkten aus der Region, dabei setzt er gern mediterrane Akzente, etwa bei Wachtel auf Artischocken. Neben Weinen von der Mosel, natürlich auch von der Trittenheimer Apotheke gegenüber, Flaschen aus Frankreich und Österreich.
Moselpromenade 4, 54349 Trittenheim, Tel. 06507-70 28 03, www.wein-tafelhaus.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 52-56, Menü € 140-187

Weinbars

⓬ Die Mosel
Shop, Weinbar und Tapas-Restaurant zwischen Bruchsteinmauern in einer denkmalgeschützten Weinhändlervilla von 1890. Am Boden zieht die Mosel als grüner Leuchtstreifen ihre

Simeonstr. 12, 54290 Trier, Tel. 0651-99 46 69 55, www.weinbar-trier.de, Mo-Do 15-23 Uhr, Fr-Sa 12-1 Uhr, So und feiertags 13-22 Uhr geöffnet, Schinken/Käseplatte € 12, Winetasting € 20

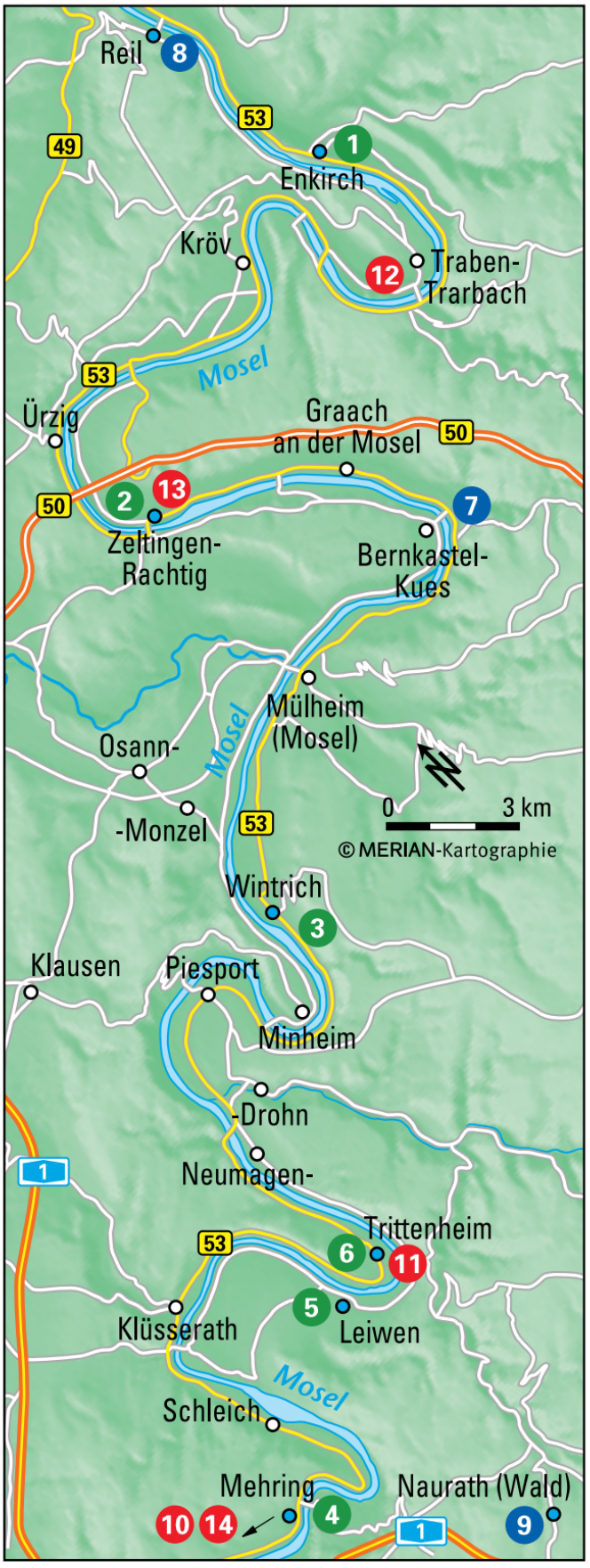
Kurven. Große Terrasse zur Promenade an der Mosel.
Rißbacher Str. 13, 56841 Traben-Trarbach, Tel. 06541-812 76 88, www.diemosel.wine, Do-So 14-22 Uhr, Küche ab 17 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 16-24

⓭ Die Mosel Weinbar Kinkerlitzche

Ein Ableger des Klassikers Zeltinger Hof: Im modern und attraktiv rausgeputzten, alten Fachwerk-Eckhaus gibt es Moselweine, Sherry und Port zu einfallsreichen Tapas.
St. Stephanstr. 9, 54492 Zeltingen, Tel. 06532-938 20, www.zeltinger-hof.de, Do-Sa ab 18 geöffnet, Tapas € 4,50-6

⓮ Weinbar Trier

Direkt an der Porta Nigra. Nicht nur Wein von Mosel, Saar und Ruwer, sondern aus der ganzen Welt. Unten Shop, Verkostung und legere Weinbar, oberes Stockwerk mit gemütlichen Sitzgelegenheiten.



Neueröffnung des Monats

Sylt

Tipken's Sylt by Nils Henkel

Nils Henkel setzte mit seinen Gemüsekreationen Maßstäbe. Im „Tipken's" knüpft er mit einem Fauna- und einem Flora-Menü an seine legendäre „Pure Nature"-Küche an: produktfokussiert, elegant und aromareich. Mehrmals im Jahr wird Henkel selbst vor Ort sein, für die Umsetzung ist mit Henkels langjährigem Mitarbeiter René Verse und Uwe Benkowsky eine Doppelspitze als Küchenchef verantwortlich.

Am Tipkenhoog 18, 25980 Keitum/Sylt, Tel. 04651-46 06 65 33, www.severins-sylt.de, Mi-So geöffnet, Hauptgerichte € 36-52

Aachen

Plaisier

Küchenchef Hamid Heidarzadeh scheut bei seiner originellen, geschmacklich harmonischen Cross-over-Küche keinen handniert etwa Huhn mit Miso oder Bison mit Pastrami und beglückt durch kräftige Aromen bei glasigem Skrei mit Topinambur und intensiv reduziertem Pilzfond. Das puristisch in Schwarz-Weiß gehaltene Interieur bringt die bunten Tellerarrangements bildschön zur Geltung. Die deutsch-französische Weinkarte ermöglicht passgenaue Pairings, befindet sich aber noch im Aufbau.

OT Frankenberger Viertel, Schlossstr. 16, 52066 Aachen, Tel. 02489-46 45 14, www.plaisiraachen.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menüs € 98-142

Baden-Baden

Schloss Neuweier

Jan Hoffmann folgt auf Armin Röttele und legt einen gelungenen Neustart hin. Er will auch ein jüngeres, neugieriges Publikum anziehen, das Spaß an gutem Essen hat, und verzichtet auf viele, oft teure Edelprodukte. Er serviert etwa Meeressaibling (gebeizt und angegart) mit Maronencreme und Grünkohl in zwei Konsistenzen oder Steckrüben-Pannacotta, der eine gebrannte Rahm-Reduktion ein karamelliges Aroma verleiht.

OT Neuweier, Mauerbergstr. 21, 76534 Baden-Baden, Tel. 07223-966 70, www.schloss-neuweier.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 65-90

werklichen Aufwand. Er kombi-

Berlin

Victor & Victoria

In Berlins derzeit meist diskutierter Neueröffnung hat sich ein junges Team unter Leitung von Stephan Krogmann zusammengefunden, um Klassisches neu zu zelebrieren. Harmonisch kombiniert waren feine Aromen beim Filet vom Black Cod, in Pastis-Sud gedämpft, mit Estragon-Beurre-blanc, Anis, Limette, Fenchel und einem saftigen Ragout aus Herz-, Schwert- und Miesmuscheln. Etwas irritierend: Extravagante Lüster kollidieren mit Allerweltspflanzen. Fokussierte Weinkarte mit 200 Positionen führender Güter aus Frankreich und der Toskana.
OT Mitte, 10117 Berlin, Charlottenstr. 59, Tel. 030-992 11 56 11, www.victorvictoria-berlin.com, Di-Sa ab 18.30 Uhr geöffnet, Menüs € 98-185, Hauptgerichte € 48-56 EC

Amigo Cohen

Das Restaurant im neuen Hotel Romy by Amano entführt mit exotischen Pflanzen, dunklen Holzlamellen sowie nachtblauen und safrangelben Wänden in eine andere Welt. Küchenchef Shimon Peretz vereint mit Gerichten zum Teilen das junge Israel und Mexiko, etwa bei würzi-

FOTO: MATHILDE DE LECOTAIS

Thierry Marx (r.) und sein Statthalter im „Onor“ Ricardo Silva

OT Moabit, 10557 Berlin, Invalidenstr. 53A, www.amanogroup.de, Tel. 0152-32 18 09 07, Mi-Sa ab 18 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 23-40 EC

EUROPA
Athen

The Dolli

Luxuriöses Boutiquehotel unweit der Akropolis, untergebracht in einem Gebäude von 1925, welches früher als Tuchweberei und Kontor fungierte und ungewöhnliche Räume bietet. Maßgefertige Möbel, Holz- oder Tavertin-Böden, griechischer Marmor, wertvolle Deko-gem Chili con Carne vom Black Angus mit Hummus im Pita-Brot, die Guacamole wird mit den Wunschzutaten individuell am Tisch frisch zubereitet. Dazu wählt man etwa unter acht Margaritas und 70 Sorten Mezcal und Tequila.

Tapeten oder Schleiflackwände zeugen von Topqualität der Zimmerausstattung.
Mitropoleos 49, 10565 Athen, Tel. 0030-21 60 04 70 00, www.thedolli.com, 46 Zi, DZ ab € 597

London

Studio Frantzén

Über zwei Etagen streckt sich das Restaurant mit rund 120 Plätzen mit Leder bezogenen Sitzecken, im Private-Dining-Bereich, an zwei Bars, der Dachterrasse sowie vis-à-vis am Marmortresen der offenen Küche. Auf den von Royal Copenhagen gestalteten Tellern richten Björn Frantzén und sein Londoner Küchenchef Marcus Rohlen im gekonnt produktorientierten nordisch-asiatischen Küchenstil an. Austern und Kaviar, rohe und gekochte Vor- und Hauptspeisen sowie Gerichte vom Grill und Beilagen und Desserts laden zu Business Lunch über Casual Snacks bis zum pompösen Dinner.
im Kaufhaus Harrods, Fifth Floor, OT Knightsbridge, 87-135 Brompton Road, London SW1X 7XL, England, Tel. 0044-20 72 25 68 00, www.harrods.com, Hauptgerichte ab € 36

und neue Rezepte des Mentors umsetzt – in puristischem Stil. Etwa herzhaft-sanfter Risotto aus Sojamilch, winzigen Selleriewürfeln, Sojabohnensprossen und sautierten Pilzen. Vorzügliche Desserts, hochmotivierter Service.
8. Arr., 258 Rue du Faubourg Saint-Honoré, FR-75008 Paris, Tel. 0033-01 85 61 60 60, www.onor-thierrymarx.com, Menü mittags € 80 (4 Gänge, vegan)-€ 90, Menü abends € 150 (5 Gänge, vegan) - € 250 (7 Gänge)

Wien

Glasswing

Nach einem Falter mit durchsichtigen Flügeln (Engl. Glasswing) ist das lichte Restaurant im neu eröffneten Luxushotel The Amauris benannt. Alexandru Simon kocht mit Fantasie, Raffinesse und Präzision, seine Teller inspirieren Gaumen wie Augen. So etwa die Suppe aus Kartoffelschalen mit feinwürzi-

Paris

Onor

Thierry Marx eröffnete das „Onor“ als eine Art Modell, was ein Restaurant im 21. Jahrhundert sein könnte und sollte. Im eleganten austernfarbenen Speiseraum wird auf schönen, blanken Eichentischen eingedeckt. Die Küche leitet der Portugiese Ricardo Silva, der alte gen Röstaromen, die das Millefeuille von Kartoffeln und Äpfeln umschmeicheln. Dazu empfiehlt Max Populorum ungewöhnliche Naturweine oder Cocktails.

●●●◐ im Hotel The Amauris, Kärtner Ring 8, AT-1010 Wien, Tel. 0043-1-221 22, www.theamauris.com, So, Mo geschl., nur abends geöffnet, Menü € 160, Hauptgerichte € 34-59

---

48 STUNDEN IN MADRID

SEITE 124

Vorwahl Spanien: 0034

Hotel

❶ The Madrid Edition

Das architektonisch wohl spektakulärste Hotel der Hauptstadt: Den Ian-Schrager-Bau an der Plaza de las Descalzas ziert ein prächtiges barockes Portal des Künstlers Pedro de Ribera. Er punktet außerdem mit dem größten Infinity-Pool der Stadt. Die Zimmer sind stylish und fast ganz in Weiß gehalten.

●●●◐ Plaza de Celenque, 2, ES-28013 Madrid, Tel. 919 54 54 20, 28009 Madrid, Tel. 914 09 56 61, www.arzabal.com, tgl. mittags und abends geöffnet, Tapas € 10-19

❹ Barracuda MX

Mexikanische Pazifikküste trifft Asien. Die Tacos al Pastor vom Ibérico-Schwein – Rindermarkknochen und Thunfisch („Tuetano y atún“) sind umwerfend.

●◐ Calle Valenzuela, 7, ES-28014 Madrid, Tel. 911 08 89 99, www.barracudamx.es, Tapas € 12-16

❺ HanSo

Hier kann man mit Kimchi-Toast in den Tag starten.

• Costilla de los Ángeles, 7, ES-28013 Madrid, Tel. 918 64 30 18, www.hansocafe.es

❻ La Castela

Spezialität dieser Tapas-Bar www.editionhotels.com,
200 Zi. und Suiten, DZ ab € 430

Restaurants / Bars / Cafés

❷ ABarra

Sergio Manzano zelebriert die spanische Klassik aufs Raffinierteste, ohne sich in molekularen Fantastereien zu verlieren: Artischocken mit Wildkaninchenfond, Ibérico-Bäckchen und Tatar vom Blauen Hummer, Rothuhn mit Linsen und Orangen-Essenz.
Calle del Pinar, 15, ES-28006 Madrid, Tel. 910 21 00 61, www.restauranteabarra.com, Mo mittags, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 32-50

❸ Arzábal Retiro

Tapas-Bar: köstliche mit Schafsmilch zubereitete Kroketten.
Menéndez Pelayo 13, ES-

sind Meeresfrüchte.
Calle del Doctor Castelo, 22, ES-28009 Madrid, Tel. 915 740 015, www.lacastela.com, Tapas € 4,50-16

❼ La Catapa

In der Tapas-Bar ist alles ohne Ausnahme sensationell – von Schwertmuscheln a la plancha bis Öhrchen vom Spanferkel –, tolle Weinkarte.
Calle de Menorca, 14, ES-28009 Madrid, Tel. 915 74 26 15, www.tabernalacatapa.eatbu.com, Tapas € 8-15

❽ La Raquetista

Eine Empfehlung in dieser Tapas-Bar sind die „torreznos“, gebratene Speckstücke.
Calle del Doctor Castelo, 19, ES-28009 Madrid, Tel. 918 31 18 42, www.laraquetista.com, Tapas € 7-19

AGENCY

FOTO: CHRISTINA KÖRTE/JALAG/SEASONS.

IM CHAMBERÍ-VIERTEL ließ sich der Geldadel im 19. und 20. Jahrhundert sehenswerte Stadtpaläste bauen

❾ Lobito de Mar
Meeresfrüchte-Paradies, das auch Reisgerichte und Pasta anbietet. Tipp: Carpaccio und Tatar vom Roten Thunfisch.
Calle de Jorge Juan, 10, ES-28001 Madrid, Tel. 910 88 94 40, www.grupodanigarcia.com/lobito-de-mar/madrid, Hauptgerichte € 24-50

❿ Taberna Laredo
In diesem Restaurant mit Tapas-Bar darf man die modern interpretierte „ensaladilla rusa“ (russischer Salat) nicht versäumen.
Calle del Doctor Castelo, 30, ES-28009 Madrid, Tel. 915 73 30 61, www.tabernalaredo.com, Tapas € 15-20

⓫ Taberna Verdejo
In familiärer Atmosphäre serviert Marian Reguera spanisches Soul Food: Wachteln, Kalbsbries, Ve-
Tel. 910 11 22 48, www.taberna-verdejo.com, Hauptgerichte € 22-29

Einkaufen

⓬ Despacio Concept Store
Junge spanische Mode und moderne Designer-Deko.
• Calle de Belén, 10, ES-28004 Madrid, Tel. 910 11 02 85, www.despacio.es

⓭ La Tintoreria Vinoteca
Hier gibt es manch raren spanischen Wein zu kaufen. Auch die Auswahl an französischen Weinen ist fantastisch. Im Angebot sind Flaschen, an die man oft nur via Warteliste kommt.
• Calle de Gurtubay, 4, ES-28001 Madrid, Tel. 912 09 25 50, www.latintoreriavinoteca.com

⓮ Mercado de San Ildefonso
Dreistöckiger Street-Food-nusmuscheln. Bei fast allen Gerichten sind halbe und Viertel-Portionen möglich. Fantastische Weinkarte (Sherry satt!).
⬢⬢ Calle del General Díaz Porlier, 59, ES-28006 Madrid,

Markt.
• Calle de Fuencarral, 57, ES-28004 Madrid, www.mercadodesanildefonso.com

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 ⬢.

WEINGÜTER:

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

SYMBOLE:

🍸 Bar

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

BIO 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