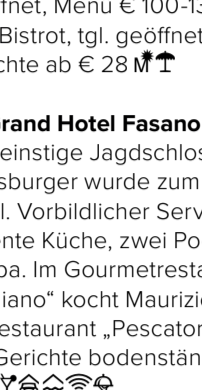




9/22 ADDRESS GUIDE



DEUTSCHLAND
ALTDORF B. NÜRNBERG: Zur schönen Aussicht
BERLIN: Hotel Wilmina, Lovis
DÜSSELDORF: Fritz's Frau Franz
ESSEN: Kettner's Kamota
FALKENSEE: Sawto Falkensee
FRANKFURT AM MAIN: Daheim im Lorsche Thal
KÖLN: Puls
ROTTACH-EGERN: Gourmetrestaurant Dichter

NORWEGEN
TRONDHEIM: Speisalen
NIEDERLANDE
AMSTERDAM: Euro de la Mer, Coulissee, De Bistro, De Juwelier, Fiore, Rosario, Slagerij de Beurs, Vanderveen

ÖSTERREICH
EBERSDORF: Die Weinbank, Loisium Wine & Spa Hotel, Weingut Gross, Weingut Tement.
EICHBURG-TRAUTENBURG: Weingut Jauneegg
GAMLITZ: Lilli & Jojo – Das kleine Wirtshaus, Sattlerhof, Weingut Lackner-Tinnacher
GLANZ AN DER WEINSTRASSE: Sabathihof.
STRASS: Weingut Polz, Weingut Trummer

SLOWENIEN
PODLEHNIK: Vино Gross

FRANKREICH
PARIS: Mallory Gabsi
RAMATUELLE: La Réserve Ramatuelle

ITALIEN
ALEGGIO SUL MINCIO: Alla Bors
ARCO: Peter Brunel Ristorante Gourmet
BARDOLOGINO: Annullus, Aceto dei Balsamico
COLOGNA DI TENNO: Ecolata del Limone Sul Garda
COLIGNANO: Cascina della Taverna
GARDA: Locanda Perbellini Ai Beati, Locanda San Vigilio
GARDONE RIVIERA: Grand Hotel Fasano, Fagiano, Pescatore
GARGNANO: Meandro, Villa Feltrinelli, Villa Giulia
LIMONE SUL GARDA: EALA – My Lakeside Dream, Senso
RIVA: Il Re della Busa, Lido Palace
SALO: QB DuePuntoZero
SAN FELICE DEL BENACO: La Dispensa
SIRMIONE: La Rucola 2.0

KROATIEN
NOVIGRAD: Palazzo Rainis

SPANIEN
SEVILLA: Alfarrería 21, Antigua Abacería de San Lorenzo, Barra Castizo, Corral del Rey, Churrería Doña Carmen, Espacio Eslava, Terraza Hotel Doña Maria, Virgen Coffee

CHEF'S TABLE SEITE 8

Norwegen
Speisalen
 Küchenchef Christopher Davidsen setzt auf eine leichte zeitgemäße Küche, die von den besten Zutaten Norwegens inspiriert wird. Jeden Samstagmittag gibt es ein Champagnermüti.
 ●●●●● Dronningens gate 5, 7011 Trondheim, Tel. 0047-73 80 08 05, speisalen.no/mat-og-drike/kjokstusalein-2, Mi-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 336

GARDASEE
SEITE 20
Vorwahl 0033
Hotels
 1 Acetaia del Balsamico Sympathischer Agriturismo mit eigenem Seeblick. Viele eigene Produkte (Wein, Käse, Balsamico, Olivenöl). Restaurant, Pool.
 ●●●●● Strada di San Zeno 2, IT-38060 Cologna di Tenno, Tel. 04 64 55 00 64, acetiaidelbalsamico.it, 7 DZ, 3 Apts., DZ ab € 110

●●●●● Via IV Novembre 86, IT-25010 Limone sul Garda, Tel. 03 65 95 46 13, ealalakegarda.com, 67 Suiten ab € 305
 ●●●●● „Senso“, Mi-So abends geöffnet, Menü € 100-130
 ●●●●● BiStrot, tgl. geöffnet, Hauptgerichte ab € 28

●●●●● Grand Hotel Fasano Das einstige Jagdschloss der Habsburger wurde zum Luxushotel. Vorbildlicher Service, exzellente Küche, zwei Pools, neuer Spa. Im Gourmetrestaurant „Fagiano“ kocht Maurizio Bufi, im Restaurant „Pescatore“ sind die Gerichte bodenständig.
 ●●●●● Via Zanardelli 190, IT-25083 Gardone Riviera, Tel. 03 65 29 02 20, ghf.it, 80 Zi. und Suiten, DZ ab € 260
 ●●●●● „Fagiano“, abends geöffnet, Menü € 130
 ●●●●● „Pescatore“, abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-28

●●●●● Lido Palace Der Architekt Alberto Cecchetti erlangt das Traditionshaus inmitten eines Parks komplett neu. Großzügige Zimmer, Prachtblick über den See, erstklassiger Spa. Im „Il Re della Busa“ kocht David Cattoi – etwa Spaghetti mit alpinem Weizen oder Tortelli mit Kalbschulter.
 ●●●●● Viale Giosuè Carducci 10, IT-38066 Riva, Tel. 04 64 02 18 99, lido-palace.it, DZ ab € 350
 ●●●●● „Il Re della Busa“

IT-25084 Gargnano, Tel. 036 57 10 22, villagiulia.it, 21 Zi. und Suiten, DZ ab € 350
 ●●●●● „Ristorante Villa Giulia“, tgl. geöffnet, Menü € 90-130

RESTAURANTS
 ●●●●● Alla Bors Die besten Tortellini weit und breit, in saisonalen Variationen macht Nania Pasquali.
 ●●●●● Via Goita 2, IT-37067 Valeggio sul Mincio, Tel. 045 795 00 93, ristoranteborsai.it, Di, Mi und So Abend geschl. Hauptgerichte € 13-18

●●●●● Cascina della Taverna Pasta und herzhafte Gerichte vom Grill in trüblicher Atmosphäre mit Preisen wie aus anderen Zeiten. Gartenterrasse.
 ●●●●● Località Taverna 2, IT-25015 Desenzano, Tel. 03 09 10 32 53, facebook.com, Mo geschl., Hauptgerichte € 10

●●●●● La Dispensa Stimmungsvolles Familienrestaurant samt ausgezeichnetem Entocca, auch mit Flaschen aus Frankreich. Dazu passend: das „Plateau Bretagna“ mit rohem Fisch und Austern.
 ●●●●● Piazza Municipio 10, IT-25010 San Felice del Benaco, Tel. 03 65 55 70 23, dispensa.beato.com, Mi-So geöffnet, Hauptgerichte € 26-40

●●●●● La Rucola 2.0 Bei Chefkoch Gionata Bignotti gibt es verspielt-kreative Küche
 ●●●●● Via Pietro da Salò 23, IT-25087 Sialo, Tel. 03 65 52 04 21, Di-So mittag geöffnet, Hauptgerichte € 18-25

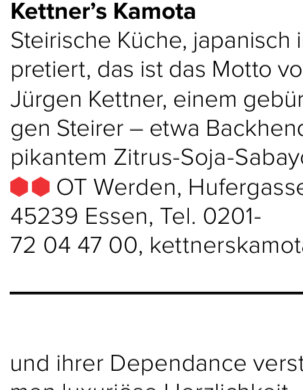
DAS BESONDERE HOTEL SEITE 36

Côte d'Azur
La Réserve Ramatuelle
 Topdesigner Jacques Garcia hat die öffentlichen Räume des ikonischen Hotels bei Saint-Tropez großartig neu gestaltet, die neue, in das Gourmetrestaurant integrierte Bar, in der am Morgen auch das Frühstück serviert wird, ist allein sehenswert.
 ●●●●● Chemin de la Quessine, FR-83350 Ramatuelle, Tel. 0033-494 44 94 44, www.lareserve-ramatuelle.com, 28 Zi. und Suiten, DZ ab € 1250
 ●●●●● „La Voile“, Mo-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 68-89, Menü € 175-225



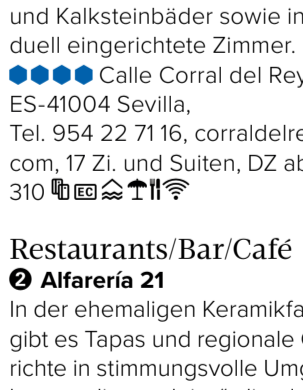
Restaurants
 ●●●●● Bistro de la Mer Schlauchartige Location für Fisch- und Meeresfrüchte, die zum „De Juwelier“ gehört. Man sitzt am Tresen und schaut zu, wie niederländische Garnelen mit Seliere-Mayo zubereitet werden.
 ●●●●● Utrechtsestraat 57, NL-1017 VJ Amsterdam, Tel. 20-237 47 90, bistroderamer.com, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 23-48

●●●●● Chicousse Schickes skandinavisches Design, nördliche Küche mit saisonalen niederländischen Zutaten im ehemaligen Theater-Foyer. Küchenchef Tim van der Molen, arbeitet im „Noma“, Weinkarte aus europäischen Klassikern und hippen Nischenzeugern.
 ●●●●● Oostenburgergracht 75, 1018 NC Amsterdam, Tel. 20-737 10 07, coulissee-ams-



●●●●● Beethovenstraat 27a, NL-1077 HM Amsterdam, Tel. 20-737 12 59, vanderveenbar.kitchen.nl, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 80-110

KÖCHEN DES MONATS SEITE 52
Weinereckhof Sigi Schelling
 Sigi Schelling, lange Jahre die rechte Hand von Hans Haas im „Tantiris“, führt seit gut einem Jahr ihr eigenes Restaurant: Ein modernes Gasthaus mit rund 40 Plätzen, in dem gern Stimmung aufkommen darf. Schellings Küche ist leicht, kommt mit wenigen Komponenten aus und überzeugt mit Harmonie der



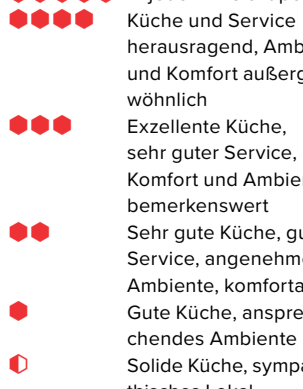
WEINREISE STEIERMARK SEITE 36
Vorwahl: 0043
Weingüter
 1 Sabathihof Jung und progressiv, hält Winzer Florian Dillinger eine gute Bilanz von zugenügend Gutsweinen und zugänglicheren Lagenweinen. Viele Kunden steuern erst in den Gasthof.
 ●●●●● Pölnitz 142, AT-8403 Glanz an der Weinstraße, Tel. 345 44 95, sabathihof.com, Besuch: tgl. 8-22 Uhr

●●●●● Sattlerhof Eines der berühmtesten und besten Weingüter für den steirischen Sauvignon-blanc-Typ, schlank und filigran, eine Reifung in Holz wird meist vermieden. Dazu gehört ein herzliches kleines Hotel mit familiärem Charme, Haute Cuisine im Restaurant und gefüllte Frühstücksküchen.
 ●●●●● Sernau 2a, AT-8462 Gamlitz, Tel. 3453-445 40, sattlerhof.at, ●●●●● 15 Zi. und Suiten, DZ ab € 132
 ●●●●● „Genießerrestaurant“ Di, Do, Fr, Sa abends geöffnet, Menü € 94-119
 ●●●●● „Wirtshaus“, Mai-Okt. Di-So

Katharina Tinnacher in ihrem Bioweingut.
 ●●●●● Steinbach 12, AT-8462 Gamlitz, Tel. 34 53 21 42, tinnacher.at, Besuch: Mo-Sa 10-17 Uhr

●●●●● Weingut Polz Erich Polz junior tauschte das Dirigentenpul mit dem Weinberg und erzeugt jetzt aufregende, geradlinige Sauvignon blancs und dicke Chardonnays.
 ●●●●● Am Graßnitzberg 39, AT-8472 Straß, Tel. 345 32 30 10, weingutpolz.at, Besuch: Mo-So 10-17 Uhr

●●●●● Weingut Tement Einer der ganz großen Namen in der Steiermark. Armin Tement füllt elegante Sauvignon blancs aus der Spitzen-Steilgasse Ziegenrath. Der gelbe Muskateller



●●●●● Lilli & Jojo – Das kleine Wirtshaus. Tollere Ausblick an der Weinstraße und präzises Küchenhandwerk des ehemaligen Haubäckers.
 ●●●●● Sulztal an der Weinstraße 22, AT-8461 Gamlitz, Tel. 34 53 23 10, lillundjojo.at, Mo, Fr-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs ab € 46

APFELWEIN-KULT SEITE 96
Daheim im Lorsche Thal
 Frank Winkler gilt als einer der Promotoren der neuen, deutschen Apfelweinkultur. Seine Apfelweinkarte umfasst mehr als 300 Positionen.
 ●●●●● Große Rittergasse 49, 60594 Frankfurt am Main, Tel. 06109-507 76 11, lorsche-thal.de, Mo, Mi-Fr abends, Sa, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 13-26

●●●●● „Lovis“, Iovisrestaurant.com, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-28

HAVELLE
Sawito Falkensee
 Das erste eigene Restaurant von Marco Wahl (davor im „DUKE“, Berlin) ist ein echtes kulinarisches Highlight. Mit Elan wird wolffend gekocht, etwa Lachsforelle mit Himbeeri-Büffelzorella und Kischigi-Kohlraib.
 ●●●●● Spandauer Str. 14, 14612 Falkensee, Tel. 03322-121 85 66 restaurant-sawito.com, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-48

DÜSSELDORF
Fritz's Frau Franz
 Tobias Rocholl kam von der Ahr an den Rhein, sein markanter Stil zeigt Ecken und Kanten, etwa bei Pinienkernen zu Thunfisch oder Forelle mit fermentiertem Rettich in Buttermilchvinaigrette.
 ●●●●● OT Friedrichsdorf, Aderstr. 8, 40215 Düsseldorf, Tel. 0211-37 07 50, fritzs-frau-franzy.de, Mi-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 39-49

ESSEN
Kettner's Kamota
 Steirische Küche, japanisch interpretiert, das ist das Motto von Jürgen Kettner, einem gebürtigen Steirer – etwa Backhendl mit pikantem Zitrus-Soja-Sabayon.
 ●●●●● OT Werden, Sufergasse 23, 45239 Essen, Tel. 0201-72 04 47 00, kettnerskamota.de, und ihrer Dependence verströmen luxuriöse Herzlichkeit.
 ●●●●● Kastanija 2, HR-52466 Novigrad, Tel. 00385-52 645 993, palazzorainis.com, 20 Zi. und Suiten, DZ ab € 190
 ●●●●● Restaurant Di-So mittags und abends geöffnet, Menü € 90-135

48 STUNDEN IN SEVILLA SEITE 124
Vorwahl 0034
Hotels
 1 Corral del Rey Im Zentrum gelegen, in einem kleinen Palast aus dem 17. Jahrhundert. Halbes Holzornament, römische Säulen, Marmor- und Kalksteinbäder sowie individuell eingerichtete Zimmer.
 ●●●●● Calle Corral del Rey, 12, ES-41004 Sevilla, Tel. 954 22 7116, corraldelrey.com, 17 Zi. und Suiten, DZ ab € 310
Restaurants/Bar/Café
 2 Alfarrería 21 In der ehemaligen Keramikfabrik gibt es Tapas und regionale Gerichte in stimmungsvoller Umgebung – die „azules“, die gläsernen Fliesen, schmücken die hohen Räume und einige Tische.
 Hauptgerichte € 9-22

●●●●● Churrería Doña Carmen Als churrería gibt es hier eine der besten Varianten der knusprig frittierten Teufelsgans „Churros“, die in dickflüssiger Schokoladenelektur werden.
 ●●●●● Calle San Eloy, 19, ES-41001 Sevilla, Tel. 955 67 31 29, Mo-Sa 7.30-20.30 Uhr
 ●●●●● Espacio Eslava Diese Feinkostgeschäfte ist zugleich beliebt-belobtes Tapas-Restaurant mit modernem interpretierter andalusischer Küche. Besten Iberico-Schinken, Muscheln aus Cádiz, frittierte kleine Steinchen servieren!
 ●●●●● C. Eslava, ES-41002 Sevilla, Tel. 954 90 65 68, espacioeslava.com, Di-Sa mittags und abends, So tagsüber geöffnet, Hauptgerichte € 11-24
 ●●●●● Terraza Hotel Doña Maria Die Bar auf der Dachterrasse bietet einen wunderschönen Blick auf das historische Zentrum.
 ●●●●● Calle Don Remondo, 19, ES-41004 Sevilla, Tel. 954 22 49 90, www.hotelmaria.com, Mo-So abends geöffnet
 ●●●●● Virgen Coffee Sehr gute, hausgeröstete Sorten aus der italienischen Maschine.
 ●●●●● Calle Regina, 1, local 6, ES-41003 Sevilla, Tel. 675 94 29 95, virgin.coffee, Mo-Do 8-13, 16-19 Uhr, Fr-13 Uhr, Sa, 10-13 Uhr
Einkaufen

UNSER BEWERTUNGSSYSTEM:
 Alle Adressen sind von erfahrenen FEIN SCHMECKER-Redaktoren 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, komfortable Güte Küche, anspruchsvolles 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
 ●●●●● Güter Komfort und freundliche Atmosphäre
 ○○○○○ Bewertung ausgesetzt

WEINGÜTER:
 ●●●●● Einer der besten
 ●●●●● Weinproduzenten
 ●●●●● Herausragende
 ●●●●● Weinqualität
 ●●●●● Sehr gute Weinqualität
 ●●●●● Gute bis sehr gute
 ●●●●● Weinqualität
 ●●●●● Gute Weinqualität
 ○○○○○ Halber Punkt

SYMBOLS:
 ☞ Bar
 ☞ Biogebot
 ☞ Gärtliche oder Parkplatz
 ☞ Mittags geöffnet
 ☞ Pool
 ☞ gutes vegetarisches Angebot
 ☞ Terrasse und/oder Garten
 ☞ Umbis/Bistro/Weinstube
 ☞ Übernachtung möglich
 ☞ besonders
 ☞ Weinangebot
 ☞ WLAN gratis
 ☞ Service
 ☞ Creditkarten
 ☞ Nur Barzahlung

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

Aqualux
 Vor zehn Jahren von einer Olivenöl-Familie aus Bardolino in ökologischer Bauweise eröffnet, finden sich auf 17 000 Quadratmetern acht Pools und Kümmert sich um die Kulinarik.
 ●●●●● Via Europa Unità 24/B, IT-37011 Bardolino, Tel. 04 56 22 99 99, aqualuxhotel.com, 125 Zi., DZ ab € 250
 ●●●●● „Evo“, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 23-26

●●●●● EALA – My Lakeside Dream Das neue Suitenhotel bietet eine fantastische Sicht auf den See. Viel Platz, Panorafenster, zwei Restaurants, zwei Pools, sehr guter Spa, Privatstrand.
 ●●●●● Punta San Vigilio, IT-37016 Garda, Tel. 04 57 25 19 90, locanda.sanvigilio.it, DZ ab € 280

●●●●● Meandro Die preiswerte Alternative am Westufer. Saubere Zimmer, kleine Balken mit Seeblick, gutes, bodenständiges Restaurant.
 ●●●●● Via Repubblica 44, IT-25084 Gargnano, Tel. 036 57 11 28, www.hotelmeandro.it, 35 Zi., DZ ab € 75

●●●●● Villa Feltrinelli Im nobelsten Hotel Italiens mit 21 Suiten dreht sich die Welt mit perfektem Rundumservice um den Gast. Drei Hektar großer Park. Stefano Baiocco ist der höchstdekorierte Koch des Sees. Prominente Stammgäste.
 ●●●●● Via Rimembranza 38/40, IT-25084 Gargnano, Tel. 03 65 79 80 00, villafeltrinelli.com, 21 Suiten ab € 1400
 ●●●●● Restaurant, Menü € 250

●●●●● Villa Giulia Intimes Luxushotel mit Privatstrand, Pool und neuen Suiten. Im „Ristorante“ kocht der junge Ukrainer Demyas Pashchenko.
 ●●●●● Via Rimembranza 20,

●●●●● Locanda San Vigilio Ein schöner Rückzugsort auf einer kleinen Landzunge. Unter hundert Jahre alten Olivenbäumen schmecken Spezialitäten aus der Region. Die Suiten haben einen eigenen Eingang und einen privaten Garten.
 ●●●●● Punta San Vigilio, IT-37016 Garda, Tel. 04 57 25 19 90, locanda.sanvigilio.it, DZ ab € 280

●●●●● Meandro Die preiswerte Alternative am Westufer. Saubere Zimmer, kleine Balken mit Seeblick, gutes, bodenständiges Restaurant.
 ●●●●● Via Repubblica 44, IT-25084 Gargnano, Tel. 036 57 11 28, www.hotelmeandro.it, 35 Zi., DZ ab € 75

●●●●● Villa Feltrinelli Im nobelsten Hotel Italiens mit 21 Suiten dreht sich die Welt mit perfektem Rundumservice um den Gast. Drei Hektar großer Park. Stefano Baiocco ist der höchstdekorierte Koch des Sees. Prominente Stammgäste.
 ●●●●● Via Rimembranza 38/40, IT-25084 Gargnano, Tel. 03 65 79 80 00, villafeltrinelli.com, 21 Suiten ab € 1400
 ●●●●● Restaurant, Menü € 250

●●●●● Villa Giulia Intimes Luxushotel mit Privatstrand, Pool und neuen Suiten. Im „Ristorante“ kocht der junge Ukrainer Demyas Pashchenko.
 ●●●●● Via Rimembranza 20,

IT-25084 Gargnano, Tel. 036 57 10 22, villagiulia.it, 21 Zi. und Suiten, DZ ab € 350
 ●●●●● „Ristorante Villa Giulia“, tgl. geöffnet, Menü € 90-130

RESTAURANTS
 ●●●●● Alla Bors Die besten Tortellini weit und breit, in saisonalen Variationen macht Nania Pasquali.
 ●●●●● Via Goita 2, IT-37067 Valeggio sul Mincio, Tel. 045 795 00 93, ristoranteborsai.it, Di, Mi und So Abend geschl. Hauptgerichte € 13-18

●●●●● Cascina della Taverna Pasta und herzhafte Gerichte vom Grill in trüblicher Atmosphäre mit Preisen wie aus anderen Zeiten. Gartenterrasse.
 ●●●●● Località Taverna 2, IT-25015 Desenzano, Tel. 03 09 10 32 53, facebook.com, Mo geschl., Hauptgerichte € 10

●●●●● La Dispensa Stimmungsvolles Familienrestaurant samt ausgezeichnetem Entocca, auch mit Flaschen aus Frankreich. Dazu passend: das „Plateau Bretagna“ mit rohem Fisch und Austern.
 ●●●●● Piazza Municipio 10, IT-25010 San Felice del Benaco, Tel. 03 65 55 70 23, dispensa.beato.com, Mi-So geöffnet, Hauptgerichte € 26-40

●●●●● La Rucola 2.0 Bei Chefkoch Gionata Bignotti gibt es verspielt-kreative Küche
 ●●●●● Via Pietro da Salò 23, IT-25087 Sialo, Tel. 03 65 52 04 21, Di-So mittag geöffnet, Hauptgerichte € 18-25

●●●●● Locanda Perbellini Ai Beati Giancarlo Perbellini führt die „Casa Perbellini“ in Verona. Mit einem jungen Team startete er sein Restaurant über Garda. Für seine moderne italienische Küche lohnt sich das siebengängige Menü (S. Heft 7, S. 122).
 ●●●●● Via Val Mora 57, IT-37016 Garda, Tel. 04 56 57 31 14, locandaperbelliniailago.it, Mo, Do-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-24, Menü € 60-78

●●●●● Peter Brunel Ristorante Gourmet Leichtigkeit in der neuen Villa gibt es gebürtigen Trentiner. Hier gibt es auch seine legendären Kartoffelpaghetti carbonara mit guancia. Eines der zugänglichsten und sympathischsten Spitzenrestaurants Italiens.
 ●●●●● Via Linfano 47, IT-38062 Gardone, Tel. 04 64 07 67 05, peterbrunel.com, Di-Sa geöffnet, Hauptgerichte ab € 30

●●●●● QB DuePuntoZero Bei Chefkoch Alberto Bertani und seiner Frau Irene als Maître und Sommerliebe spielen die Köstlichkeiten der Region die Hauptrolle. Die Seefische werden bevorzugt mit heimischen Produkten verarbeitet.
 ●●●●● Via Rimembranza 20,

IT-25084 Gargnano, Tel. 036 57 10 22, villagiulia.it, 21 Zi. und Suiten, DZ ab € 350
 ●●●●● „Ristorante Villa Giulia“, tgl. geöffnet, Menü € 90-130

RESTAURANTS
 ●●●●● Alla Bors Die besten Tortellini weit und breit, in saisonalen Variationen macht Nania Pasquali.
 ●●●●● Via Goita 2, IT-37067 Valeggio sul Mincio, Tel. 045 795 00 93, ristoranteborsai.it, Di, Mi und So Abend geschl. Hauptgerichte € 13-18

●●●●● Cascina della Taverna Pasta und herzhafte Gerichte vom Grill in trüblicher Atmosphäre mit Preisen wie aus anderen Zeiten. Gartenterrasse.
 ●●●●● Località Taverna 2, IT-25015 Desenzano, Tel. 03 09 10 32 53, facebook.com, Mo geschl., Hauptgerichte € 10

●●●●● La Dispensa Stimmungsvolles Familienrestaurant samt ausgezeichnetem Entocca, auch mit Flaschen aus Frankreich. Dazu passend: das „Plateau Bretagna“ mit rohem Fisch und Austern.
 ●●●●● Piazza Municipio 10, IT-25010 San Felice del Benaco, Tel. 03 65 55 70 23, dispensa.beato.com, Mi-So geöffnet, Hauptgerichte € 26-40

●●●●● La Rucola 2.0 Bei Chefkoch Gionata Bignotti gibt es verspielt-kreative Küche
 ●●●●● Via Pietro da Salò 23, IT-25087 Sialo, Tel. 03 65 52 04 21, Di-So mittag geöffnet, Hauptgerichte € 18-25

●●●●● Locanda Perbellini Ai Beati Giancarlo Perbellini führt die „Casa Perbellini“ in Verona. Mit einem jungen Team startete er sein Restaurant über Garda. Für seine moderne italienische Küche lohnt sich das siebengängige Menü (S. Heft 7, S. 122).
 ●●●●● Via Val Mora 57, IT-37016 Garda, Tel. 04 56 57 31 14, locandaperbelliniailago.it, Mo, Do-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-24, Menü € 60-78

●●●●● Peter Brunel Ristorante Gourmet Leichtigkeit in der neuen Villa gibt es gebürtigen Trentiner. Hier gibt es auch seine legendären Kartoffelpaghetti carbonara mit guancia. Eines der zugänglichsten und sympathischsten Spitzenrestaurants Italiens.
 ●●●●● Via Linfano 47, IT-38062 Gardone, Tel. 04 64 07 67 05, peterbrunel.com, Di-Sa geöffnet, Hauptgerichte ab € 30

●●●●● QB DuePuntoZero Bei Chefkoch Alberto Bertani und seiner Frau Irene als Maître und Sommerliebe spielen die Köstlichkeiten der Region die Hauptrolle. Die Seefische werden bevorzugt mit heimischen Produkten verarbeitet.
 ●●●●● Via Rimembranza 20,

AMSTERDAM SEITE 42



Vorwahl: 0031
Hotels
 1 De l'Europe Runderneuert, privat geführtes Luxushaus in bester Zentrumslage am Wasser. Vortreffliche Eleganz in warmen Erdtönen mit zahlreichen Kunstskulpturen. Das Restaurant „Flora“ ist stilvoll-naturalistisch inszeniert. Küchenchef Bas van Kranen serviert Seafood modern spannend, kocht anspruchsvoll saisonal.
 ●●●●● Nieuwe Doelenstraat 2-14, NL-1012 CP Amsterdam, Tel. 205 31 17 77, www.deleurope.com, 97 Zi. und Suiten, DZ ab € 539
 ●●●●● „Flora“, Tel. 20-531 16 19, www.restaurantflora.com, Mi-Do abends, Fr, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 165

●●●●● The Hoxton Im Designhotel vereinen sich historische Kanalhaus-Elemente mit zeitgemäßer Ausstattung. Schön gelegen im „Straatjes“-Viertel mit Shopp, Cafés und Restaurants. Einige kleine Zimmer.
 ●●●●● Herengracht 255, 10166 BJ Amsterdam, Tel. 20-888 55 55, www.thehoxton.com/amsterdam, 111 Zi., DZ ab € 249

●●●●● Rosario Mexikanisches Edel-Foodfood zum Teilen, etwa pikant marinierte Walfischnote. Einfach elegant-richtiges hole-in-the-wall-Restaurant. Kleine Getränkekarte.
 ●●●●● Tweede Egelantiersdwarsstraat 9h, 1015 5B Amsterdam, Tel. 20-363 64 37, www.rosario-amsterdam.nl, Mi-Do abends, Sa, So mittags und abends geöffnet, Gerichte 10-15 €

●●●●● Slagerij de Beurs Geräumige Brasserie: Aus der offenen Küche schickt Timo de Beurs, neben gekonten Pasteten, Pies und Steaks auch Fischgerichte. Formidable Weinkarte.
 ●●●●● Amstelstraat 9, 1017 DA Amsterdam, Tel. 6-41 06 22 31, www.slagerijdebeurs.nl, Do-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-18

●●●●● Vanderveen Ein buntes gemischtes Team mit internationaler Erfahrung kocht in offener Küche und serviert pointiert süffige Gerichte nordischen Stils mit asiatischen Akzenten im entspannten Ecklokal.
 ●●●●● Beethovenstraat 27a, NL-1077 HM Amsterdam, Tel. 20-737 12 59, vanderveenbar.kitchen.nl, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 80-110

KÖCHEN DES MONATS SEITE 52
Weinereckhof Sigi Schelling
 Sigi Schelling, lange Jahre die rechte Hand von Hans Haas im „Tantiris“, führt seit gut einem Jahr ihr eigenes Restaurant: Ein modernes Gasthaus mit rund 40 Plätzen, in dem gern Stimmung aufkommen darf. Schellings Küche ist leicht, kommt mit wenigen Komponenten aus und überzeugt mit Harmonie der



WEINREISE STEIERMARK SEITE 36
Vorwahl: 0043
Weingüter
 1 Sabathihof Jung und progressiv, hält Winzer Florian Dillinger eine gute Bilanz von zugenügend Gutsweinen und zugänglicheren Lagenweinen. Viele Kunden steuern erst in den Gasthof.
 ●●●●● Pö