



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 Lorscheider Thal
KÖLN: Puls
ROTTACH-EGERN: Gourmetrestaurant Dichter

NORWEGEN

Tromsheim: Spisalenen

NIEDERLANDE

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

CHEF'S TABLE

SEITE 8



Norwegen

Spisalenen
 Küchenchef Christopher Davidsen setzt auf eine leichte zeitgemäße Küche, die von den besten Zutaten Norwegens inspiriert wird. Jeden Samstagmittag gibt es ein Champagnermenü.

••••• Drønningens gate 5, 7011 Tromsheim, Tel. 0047-73 80 08 05, spisalenen.no/mat-og-drikk/eitersalenen-2, Mi-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 336

GARDASEE

SEITE 20



Vorwahl 0033

1 Acetaia del Balsamico

Symphatischer 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

4 Grand Hotel Fasano

Das einstige Jagdschloss der Habsburger wurde zum Luxushotel. Vorbildlicher Service, exzellente Küche, zwei Pools, neuer Spa. Im Gourmetrestaurant „Fagiano“ Koch 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

5 Lido Palace

Der Architekt Alberto Cecchetto erlangt das Traditionshaus inmitten eines Parks komplett neu. Großzügige Zimmer, Prachtblick über den See, erstklassiger Spa. Im „Il Re della Busa“ Koch David Cattol – 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“

••••• 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

••••• Biistro, tgl. geöffnet, Hauptgerichte ab € 28

6 Grand Hotel Fasano

Das einstige Jagdschloss der Habsburger wurde zum Luxushotel. Vorbildlicher Service, exzellente Küche, zwei Pools, neuer Spa. Im Gourmetrestaurant „Fagiano“ Koch 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

5 Lido Palace

Der Architekt Alberto Cecchetto erlangt das Traditionshaus inmitten eines Parks komplett neu. Großzügige Zimmer, Prachtblick über den See, erstklassiger Spa. Im „Il Re della Busa“ Koch David Cattol – 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“

••••• 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

••••• Biistro, tgl. geöffnet, Hauptgerichte ab € 28

6 Grand Hotel Fasano

Das einstige Jagdschloss der Habsburger wurde zum Luxushotel. Vorbildlicher Service, exzellente Küche, zwei Pools, neuer Spa. Im Gourmetrestaurant „Fagiano“ Koch 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

5 Lido Palace

Der Architekt Alberto Cecchetto erlangt das Traditionshaus inmitten eines Parks komplett neu. Großzügige Zimmer, Prachtblick über den See, erstklassiger Spa. Im „Il Re della Busa“ Koch David Cattol – etwa Spaghetti mit alpinem Weizen oder Tortelli mit Kalbschulter.

ÖSTERREICH

EBERHARD: Die Weinbank, Loisium Wine & Spa Hotel, Weingut Gross, Weingut Tement.

EICHBERG-TRAUTENBURG: Weingut Jaunegg

GAMLITZ: Lilli & Jojo – Das kleine Wirtshaus, Sattlerhof, Weingut Lackner-Tinnacher

GLANZ AN DER WEINSTRASSE: Sabathihof.

STRASS: Weingut Polz, Weingut Trummer

SLOWENIEN

PODLEHNIK: Vino Gross

FRANKREICH

PARIS: Mallory Gabsi

RAMATUELLE: La Réserve Ramatuelle

ITALIEN

ALLEGIO SUL MINCIO: Alla Borsa

ARCO: Peter Brunel Ristorante Gourmet

BARDOLOINO: Annullu, Acetaia del Balsamico

COLOGNA DI TENNO: Eto della Taverna

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

IMONE 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, Churreria Doña Carmen, Espacio Eslava, Terraza Hotel Doña Maria, Virgen Coffee

RESTAURANTS

1 Alla Borsa

Die besten Tortellini weit und breit, in saisonalen Variationen macht Nana Pasquali.

••••• Via Goita 2, IT-37067 Valeggio sul Mincio, Tel. 045 795 00 93, ristoranteborsa.it, Di, Mi und So Abend geschl. Hauptgerichte € 13-18

1 Cascina della Taverna

Pasta und herzhafte Gerichte vom Grill in trüblicher Atmosphäre mit Preisen wie aus anderen Zeiten. Gartenterasse.

••••• Località Taverna 2, IT-25015 Desenzano, Tel. 03 09 10 32 53, facebook.com, Mo geschl., Hauptgerichte € 10

12 La Dispensa

Stimmungsvolles Familienrestaurant mit ausgezeichnetem Entocca, auch mit Flaschen aus Frankreich. Dazu passend: das „Plateau Bretagne“ mit rohem Fisch und Austern.

••••• Piazza Municipio 10, IT-25010 San Felice del Benaco, Tel. 03 65 55 70 23, dispensa.com, Mi-So geöffnet, Hauptgerichte € 26-40

13 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

3 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, bistrodelamer.com, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 23-48

4 Coulissee

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 Nischenerzeugern.

••••• Oostenburgergracht 75, 1018 NC Amsterdam, Tel. 20-737 10 07, coulissee-ams-



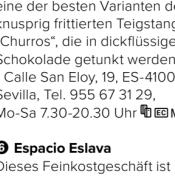
Vanderveen

Ein bunt 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



Werneckhof 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

••••• 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



WEINREISE STEIERMARK

SEITE 36

Vorwahl: 0043

1 Sabathihof

Jung und progressiv, hält Winzer Florian Dillinger eine gute Bilanz von zugänglichen Gutsweinen und zuverlässigeren Lagenweinen. Viele Kunden steuern erst in den Gasthof an.

••••• Pölnitz 142, AT-8403 Glanz an der Weinstraße, Tel. 345 44 95, sabathihof.com, Besuch: tgl. 8-22 Uhr

2 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 Frühstücksküche.

••••• 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

7 Weingut Polz

Erich Polz junior tauschte das Dirigenzpuhl 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

9 Weingut Tement

Einer der ganz großen Namen in der Steiermark. Armin Tement füllt elegante Sauvignon blancs aus der Spitz-Stellage Ziegenberg ab. Der gelbe Muskateller

Lilli & Jojo – Das kleine Wirtshaus

Toller Ausblick an der Weinstraße und präzises Küchenhandwerk des ehemaligen Haubänkochs.

••••• Sulztal an der Weinstraße 22, AT-8461 Gamlitz, Tel. 34 53 23 10, lillundjojo.at, Mo, Fr-So mittags und abends geöffnet, Menüs ab € 46

APFELWEIN-KULT

SEITE 96

Daheim im Lorscheider 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, lorscheider-thal.de, Mo, Mi-Fr abends, Sa, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 13-26

„Lovis“

••••• „Lovis“, lovistrrestaurant.com, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-28

SAVILLENDE

Hawitt Falkensee

Das erste eigene Restaurant von Marco Wahl (davor im „DUKE“, Berlin) ist ein echtes kulinarisches Highlight. Mit Elan wird weisses gekocht, etwa Lachsforelle mit himmlich-Büffelzorella und Kischig-Kohlrabi.

••••• 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 Buttermilchvinegarlette.

••••• OT Friedrichsdorf, Aderstr. 8, 40215 Düsseldorf, Tel. 0211-37 07 50, fritzs-frau-franz.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 Backhendel mit pikantem Zitrus-Soja-Sabayon.

••••• OT Werden, Hofstraße 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

1 Corral del Rey

Im Zentrum gelegen, in einem kleinen Palast aus dem 17. Jahrhundert. Hübsche Holzornamente, 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 „azulejos“, die glasierten Fliesen, schmücken die hohen Räume und einige Tische.

Hauptgerichte € 9-22

5 Churreria Doña Carmen

Auf churrerías gibt es hier eine der besten Varianten der knusprig frittierten Teufelsgans „Churros“, die in dickflüssiger Schokolade getunkt werden.

••••• Calle San Eloy, 19, ES-41001 Sevilla, Tel. 955 67 31 29, Mo-Sa 7.30-20.30 Uhr

6 Espacio Eslava

Dieses Feinkostgeschäft ist zugleich beliebtestes Tapas-Restaurant mit modern interpretierter andalusischer Küche. Besten Iberico-Schinken, Muscheln aus Cádiz, frittierte kleine Tortellenische. Reservieren!

••••• C. Eslava, 3, ES-41002 Sevilla, Tel. 954 90 65 68, espacioeslava.com, Di-Sa mittags und abends, So tagsüber geöffnet, Hauptgerichte € 11-24

7 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.donmaria.com, Mo-So abends geöffnet

9 Virgen Coffee

Sehr gute, hausgeröstete Sorten aus der italienischen Maschine.

••••• Calle Regina, 1, local 6, ES-41003 Sevilla, Tel. 675 94 29 95, virgen.coffee, Mo-Do 8-13, 16-19 Uhr