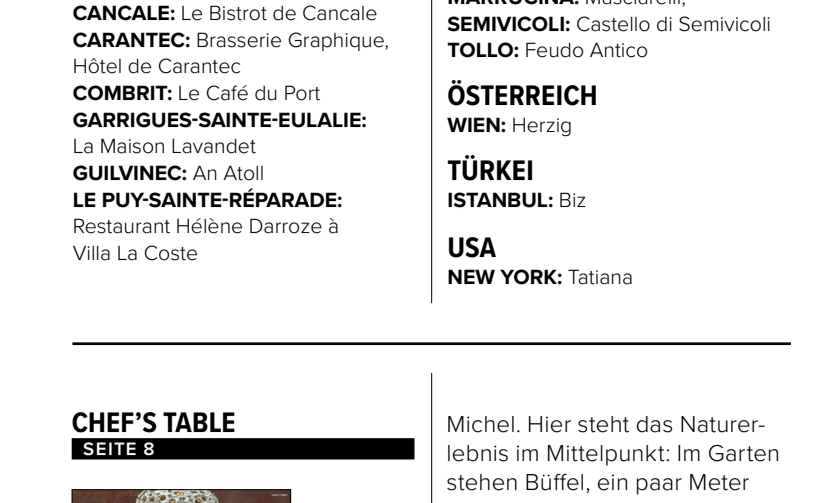


# FEINSTMIECKER

## 2018/23

### ADDRESS GUIDE



**DEUTSCHLAND**  
**DUISBURG:** Am Kai  
**HAMBURG:** Hof Royal  
**MICHELSTADT:** Historisches Gasthaus Zum Grünen Baum  
**MÜNCHEN:** Bogenhauser Hof  
**PILSACH (OBERPFALZ):** Hio

**BELGIEN**  
**ANTWERPEN:** Botanic Sanctuary Antwerp, Fine Fleur, Hertog Jan, Het Gebaar, 1238

**DÄNEMARK**  
**KØBENHAVN:** KOAN

**FRANKREICH**  
**BREST:** L'Embrun - Restaurant Guillaume Pape  
**CANCALE:** Le Bistrot de Cancale  
**CARANTEC:** Brasserie Graphique, Hôtel de Carantec  
**COMBRETT:** Le Café du Port  
**GARRIGUES-SAINTE-ETIENNE:** La Maison Lavandet  
**GUILLAUD:** Le Au  
**LE PUY-SAINT-ÉPAPRANTE:** Restaurant Hélène Darroze à Villa La Coste

**ITALIEN**  
**ALAINO:** Castorani  
**CASTEL DEL SANGIO:** Ristorante Reale  
**CIETINO:** La Fauri  
**CUGNOLI:** Tiberio  
**FRANCALVILLI:** Pasetti  
**LORETO APRUTINO:** Ciavolich 1853, Nicoletta de Fermo, Ristorante La Bianca, Torre dei Beati  
**MARINA DI SAN VITO:** CHETINCO, L'Ascensione di Santa Maria  
**ORTONA:** Cataldi Madonna  
**OFENA:** Codice Vino, Trattoria San Domenico  
**PESCARA:** Café Les Pallottes  
**SAN MARTINO SULLA MARRUCINA:** Masciarelli  
**SILVICO:** Castello di Semivico, Torco, Feudo Arifico

**ÖSTERREICH**  
**WIEN:** Herzig

**TÜRKEI**  
**ISTANBUL:** Biz

**USA**  
**NEW YORK:** Tatiana

**CHEF'S TABLE**  
**SEITE 150**

**FRANKREICH**  
**Les Baux-de-Provence**  
**L'Oustau de Baumanière**  
 Chefkoch Glenn Viel ist seit 2015 im Luxusresort Baumanière und entwickelt die Küche ständig weiter mit neuen Techniken und ganz zeitgemäß mit eigenen Gärten. Auch in diesem Jahr setzen er, Denkmalstoffe zu aktuellen Themen durch hochkreative Inszenierungen.

- D27, FR-13520 Les Baux-de-Provence, Fr-Di mittags und abends geöffnet, Tel. 0033-490 54 33 07, www.baumaniere.com, Menüs € 180-330

**BRETAGNE**  
**SEITE 20**

**Vorwahl Frankreich: 0033**

**Hotels**  
**Château Henrioux**  
 Altbes. Bienenhaus mit schicken Zimmern und Panoramablick über die Bucht des Mont-Saint-Mathieu.

**Hôtel de Carantec**  
 Einfaches Landhotel mit Blick aufs Meer. Der junge Koch Nicolas Carro serviert Fisch und Meeresfrüchte und bezieht viele Bioerzeugnisse der Region direkt von den Erzeugern.

- 20 Rue du Carantec, FR-29660 Carantec, Tel. 02 98 67 00 47, www.hotel-carantec.fr, 12 Zi., DZ ab 104 Euro
- Restaurant Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 60-65, Menüs € 80-130

**Restaurants/Bars**  
**An Atoll**  
 Strandlokal, in dem Hummer tagessfrisch und schnorellsch serviert wird.

- Rue 05 Mer-Meur, FR-29730 Cancale, DZ ab 298 € 58-1873, in der Hochsaison Mo-Sa mittags und abends sowie Sa mittags geöffnet, sonst Mo-Mi mittags und Do-Sa mittags und abends geöffnet

**Bar à Huîtres Adrién Legris**  
 Direkt am Meeresgelände. Spezialitäten sind überbackene Austern und das Algatator sowie, je nach Saison, die Jakobsmuscheln aus der Bucht. Der Familienbetrieb ist ein Treffpunkt für Einheimische und Urlauber gleichermaßen. Reservieren!

**Le Père Bougeard**  
 In dieser Créperie sind die Galettes (aus Buchweizen) die Come-It-All, es gibt sie klassisch mit Ei, Schinken und Käse – oder sehr besonders mit Jakobsmuscheln und Lauch.

- 1 Rue des Bittages, FR-35400 Saint-Malo, Do-Sa mittags und abends, Sa mittags geöffnet, Gerichte € 7-12

**Restaurant Racines**  
 Tolle Kreationen verbinden die urbane Küche von Zichin die Giboire in Rennes aus, etwa roher Wolfsbarsch mit Gurken und Tagetes-Blüten mit Wassermelonen-Jus.

- 4 Passage Antonette, Callot, FR-35000 Rennes, Tel. 02 99 65 64 21, www.racines-restaurant.fr, Di-Fr mittags und abends, Sa nur abends geöffnet, Menüs € 70-95

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66

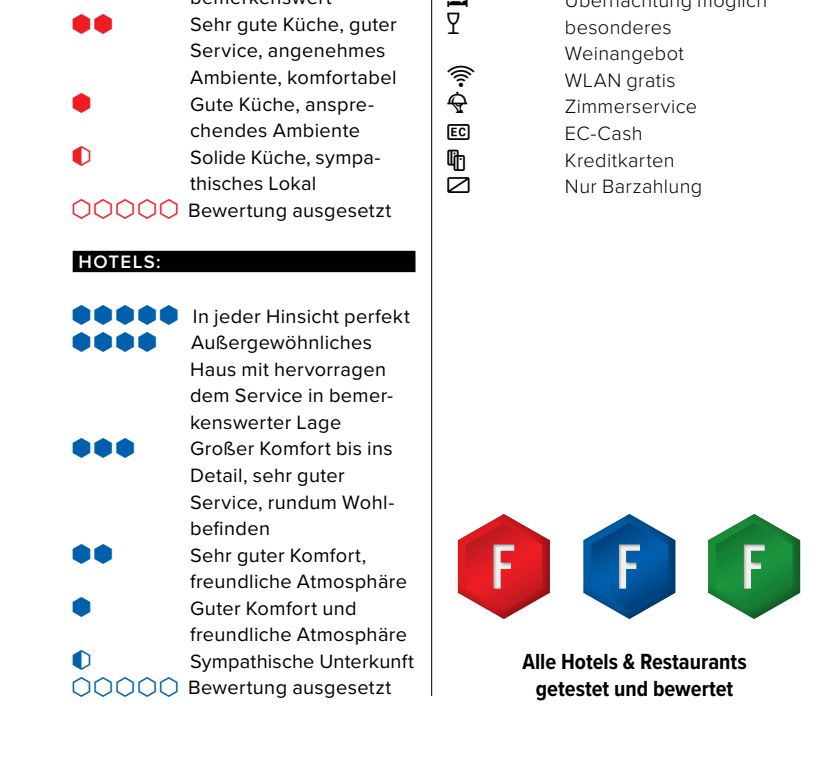
**Villa L'Etoile des Baux**  
 Ein luxuriös ausgestattetes provenzalischer Bauernhaus der privat geführten High-End-Kollektion Iconic House mit einem verwunschenen Garten, dessen Gästezimmer teilweise in die

**Restaurant Les Clos St-Roch**  
 Im alten, sorgsam restaurierten Gemäuer oder auf sonniger Terrasse, umgeben von Oleanderbüschen – Emmanuel Billaud bringt die Provence mit viel Entzückung auf den Teller.

- 87 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Maussane-les-Alpilles, Tel. 04 90 98 77 15, www.lesclossaintroch.com, Fr-Di mittags und abends geöffnet, € 29-36

**Le Bistrot du Paradou**  
 Beliebtes bodenständiges Bistro – mit provenzalischen Traditionsgerichten wie „Aïoli“ (Fisch und Gemüse mit Sauce ravignone). Lebendige Atmosphäre, große Terrasse. Telefonisch reservieren!

- 57 Av. de la Vall, des Baux, FR-13520 Paradou, Tel. 04 90 54 32 70, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 66



**Alle Hotels & Restaurants**  
 getestet und bewertet

**SYMBOLS:**

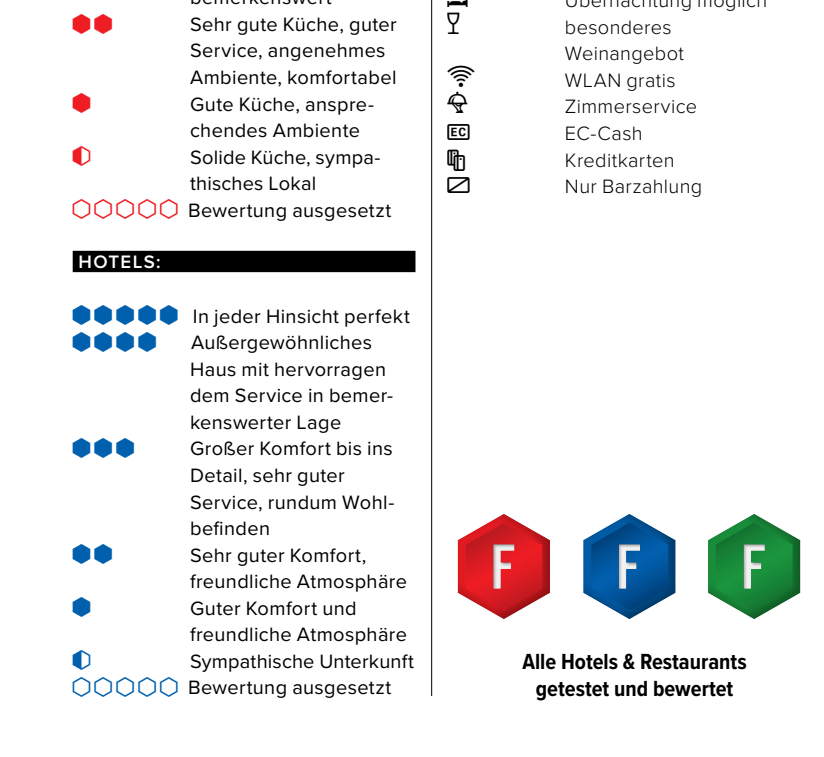
- Einer der besten
- Herausragende
- Weinqualität
- Sehr gute Weinqualität
- Gute bis sehr gute Weinqualität
- Weinqualität
- Halber Punkt

**RESTAURANTS:**

- In jeder Hinsicht perfekt
- hervorragendes Ambiente und Komfort außergewöhnlich
- Exzellente Küche, sehr guter Service, freundliche Atmosphäre
- Komfortables Ambiente
- Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortables
- Gute Küche, ansprechendes Ambiente
- Soziales, sympathisches Ambiente
- Bewertungsausgesetzt

**HOTELS:**

- In jeder Hinsicht perfekt
- Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- Großer Komfort und Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- Komfortables Ambiente, sehr gute Atmosphäre
- Bewertungsausgesetzt



**UNSER BEWERTUNGSSYSTEM:**  
 Alle Adressen sind von unseren Feinstmiecker-Redakteuren und Autoren getestet. Hier finden Sie alle Informationen zu den in dieser Ausgabe vorgestellten Restaurants, Hotels und Weingütern.

