

FEINSCHMECKER



DEUTSCHLAND
● **BISSERSHEIM:** Knipsers Halbstück, Weinquartier
● **BERLIN:** Prism
● **BRUCHSEL:** Weingut Klumppe
● **DEIDESHEIM:** Kaisergarten, Ketschauer Hof, L.A. Jordan, Lescaudr 1718
● **ERFURT:** Estima by Catalana
● **ESSENHEIM:** Weingut Braunevell
● **FELLBACH:** Weingut Aldinger
● **FORST AN DER WEINSTRASSE:** Achem-Magazin
● **FREINSHEIM:** Weinreich
● **HAMBURG:** Dim Sum Haus, Felix Restaurant, Nikkel Nine, Zur Traube
● **KIÖRDICH:** Weingut Weil
● **KLÜSSERATH:** Weingut Regnery
● **MAYSCHOSS:** Deutzerhof
● **MEINZ:** Weingut Schloss Pflanz, Prinz zur Lippe
● **MERTSORDERF:** Maxim Grünhaus
● **MONZEL:** Weingut Bastgen
● **NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE:** Irori
● **NIEDERHAUSEN:** Gut Hermannsberg
● **SCHLIENGEN:** Weingut Fritz Blankenhorn
● **SONNENBÜHL:** Dorfstube im Romantikhotel Hirsch

STEINHEIM AN DER MURR: Weingut Graf Adelmann
TETTEN BEI MEERSBURG: Weingut Aufricht
STORKOW (MARK): Kölnitzer Hofküche
VOLKACH: Weingut Rainer Sauer
WEINSTRASSE: Intense, Weingut Dr. Bürkin Wolf
WEINÖLSHEIM: Weingut Manitz
WILTINGEN: Van Volxem

SCHWEDEN
● **STOCKHOLM:** Brutalisten, Cafe Fika und Wine, Miss Clara by Nobis, Miyakodori, Operakällaren, Ostermalms Saluhall, Roda Villan, Villa Dagmar

FRANKREICH
● **PARIS:** Golden Poppy

ITALIEN
● **RADDA IN CHIANTI:** Pieve Aldina

SPANIEN
● **ALMENDRALEJO:** La Lonja 77, Museo de las Ciencias del Vino, Plaza de Toros de Almendralejo
● **BADAJOZ:** Dromo
● **CÁCERES:** Atria, Casa Palacio Paredes Saavedra by Atrio, Convento de Santa Helena, Homarus, Javier Martín, Museo Helga de Alvear, Parador de Cáceres
● **CASAR DE CÁCERES:** Queseria Dorca, Finca Casar
● **DÉNIA:** Quique Dacosta
● **OLIVENZA:** Olivenza Palacio
● **PLASENCIA:** La Chinata
● **ZARZA DE GRANADILLA:** Versátil

USA
● **NEW YORK:** Le Rock

CHEF'S TABLE

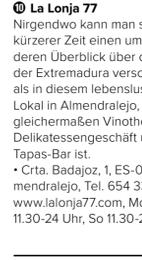


SEITE 8

SPANIEN

● **DENIA (Costa Blanca)**
● **Quique Dacosta**
Quique Dacosta und sein gleichnamiges Restaurant gehören zur spanischen Avantgarde. Der Spitzenkoch beschränkt sich auf Zutaten aus einem Umkreis von 75 Kilometern um sein Restaurant.
● ● ● ● Rascassa, 1 Urb.
● ● ● ● Poble, ES-03700 Dénia, com, Tel. 0034-965 78 41 79, www.0034.965.78.41.79
● ● ● ● Quique Dacosta es, Di-So mittags und abends geöffnet, Menüs € 275-295 ☎🍷🍴📶

EXTREMADURA



Vorwahl Spanien: 0034

Hotels

● **Atrio**
Der beste Koch der Stadt führt auch ihr bestes Hotel: Toño Pérez Atrio ist ein ebenso luxuriöses wie stilvolles Relais & Château-Hotel. Das Restaurant

„Atrio“ ist das Lebenswerk des großartigen Kochs Toño Pérez und eine der edelsten Adressen in Spanien, liefert zeitgemäß ausgezeichnet. Das „Atrio“ auf einer Extremadura-Reise nicht zu besuchen, wäre für jeden Feinschmecker eine schwere Sünde.
● ● ● ● Plaza de San Mateo 1, ES-10003 Cáceres, Tel. 927 24 29 28, www.restauranteatrío.com, 14 Zi., DZ ab € 429 ☎🍷🍴📶

● ● ● ● „Atrio“, tgl. mittags und abends geöffnet, Menü € 235 ☎

● **Parador de Cáceres**
Das Haus der staatlichen Hotelkette residiert in einem alten Adelspalast im Herzen der Altstadt von Cáceres und gibt seinen Gästen zumindest für eine Nacht das Gefühl, selbst ein Konquistador zu sein.
● ● ● ● Calle Ancha, 6, ES-10003 Cáceres, Tel. 927 21 17 59, www.paradores.es, 39 Zi., DZ ab € 160 ☎🍷🍴📶

● **Dromo**
Ein Manuel Salgado ist ein Einzelkämpfer in seinem Restaurant, in dem er eine „informelle Hochküche“ serviert, wie er selbst sagt. Und das er bei seinen großen Lehrmeistern wie Quique Dacosta und den Torres-Zwillingen viel gelernt hat, schmeckt man sofort.
● ● ● ● Plaza la Molineta, s/n, ES-06011 Badajoz, Tel. 645 61 32 14, www.dromobadajoz.es, Fr-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 75-95 ☎🍷🍴📶

● **Homarus**
Der Hummer hat nicht nur dem Lokal von Eleuterio Sánchez Nolasco seinen Namen gegeben, er ist auch das Lieblingsmeeresdier dieses besonderen Autodidakten. Deswegen spielt er in seinem ebenso unpretentiosen wie ambitionierten Lokal immer eine Hauptrolle.
● ● ● ● Calle Miguel Herrando, s/n, ES-10005 Cáceres, Tel. 927 23 55 82, www.restaurantehomarus.com, Do-Sa mittags und abends, So, Di, Mi mittags geöffnet, Menüs € 35-60 ☎🍷🍴📶

● **Versátil**
Die drei Brüder Restaurant Talaván feiern in ihrem Restaurant ein Fest der Heimatliebe mit lauter Produkten aus der unmittelbaren Umgebung und haben es geschafft, das totalsteifliche Dörfchen Zarza de Granadilla fest auf der kulinarischen Landkarte Spaniens zu verankern.
● ● ● ● Calle el Lagar, 6, ES-10710 Zarza de Granadilla, Tel. 927 38 62 36, www.versatilrural.com, Do-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 69-84 ☎

● **Queseria**
Aushängeschild der Käseerei ist die Torta del Casar aus Rohmich der Merino-Schafe. Nach Voranmeldung sind Werkführungen möglich (1,5 Stunden).
● ● ● ● Polígono Industrial Charca del Hombre, Nave 6, ES-10190 Casar de Cáceres, Tel. 927 24 12, www.queseriadofrancisca.com, Mo-Fr 9-14 und 16-19 Uhr, Sa 9-14 Uhr ☎

● **Museo Helga de Alvear**
Ausgerechnet im historischen Herz von Cáceres, umgeben von Mittelalter und Renaissance im besten Erhaltungszustand, befindet sich die wohl bedeutendste Sammlung zeitgenössischer Kunst in Spanien. Die deutschstämmige Galeristin Helga de Alvear hat sie zusammengetragen und auf Drängen ihres Freundes Toño Pérez nach Cáceres gegeben.
● ● ● ● Calle Pizarro, 8, ES-10003 Cáceres, Tel. 927 62 64 14, www.museohelgadelavear.com, Di-Sa 10-14 und 17-20 Uhr, So 10-14-30 Uhr ☎

● **Museo de las Ciencias del Vino**
Das Museum der Wissenschaften des Weins lohnt unbedingt einen Besuch. Es beschäftigt sich mit allen Aspekten des Weins und bietet auch auf Anfrage Weinproben mit den

besten Gewächsen der Extremadura an.
● ● ● ● Calle Ciudad Rubí, ES-06200 Almendralejo, Tel. 924 66 78 52, www.museovinoalmendralejo.com, Okt.-Mai Di-Fr 9.30-13.30 und 16-19.30 Uhr, So 10-14 Uhr; Juni-Sept. Di-Fr 9.30-13.30 und 17-20.30 Uhr, Sa 10-14 und 12-20.30 Uhr, So/Feiertage 10-14 Uhr ☎

● **Plaza de Toros de Almendralejo**
Stierkampfarena und Reifekeller



● **La Chinata**
Eine der ganz wenigen Marken der Extremadura, die nationalen und internationalen Ruhm erlangt hat, ist der Olivenölproduzent La Chinata, der auch ein breites Angebot an Feinkost und Kosmetik hat. Hauptstolz ist Plascencia, die Produkte findet man im guten Fachhandel in ganz Spanien.
● ● ● ● Av. de Alemania, 9, ES-10600 Plascencia, Tel. 927 41 79 58, www.lachinata.es, Mo-Fr 9-14 und 16-19 Uhr ☎

● **La Lonja 77**
Nirgendwo kann man sich in kürzester Zeit einen umfassenderen Überblick über die Weine der Extremadura verschaffen als in diesem lebenslustigen Lokal in Almendralejo, das gleichermaßen Vinothek, DelikatessenGeschäft und Tapas-Bar ist.
● ● ● ● Ctra. Badajoz, 1, ES-06200 Almendralejo, Tel. 654 33 77 64, www.lalonja77.com, Mo-Sa 11.30-24 Uhr, So 11.30-22 Uhr ☎

in einem: So etwas gibt es nur in Almendralejo, dem Herz des Weinbaus an der Ribera del Guadiana. Da es unter den Tribünen schön kühl und feucht ist, bauten die Winzer dort riesige Tanks ein. Heute finden in der Arena Verkostungen und Festivals statt. Das Tourismusamt von Almendralejo (Tel. 924 66 69 67, www.visita.almendralejo.es) organisiert auf Anfrage Führungen durch die Arena.
● ● ● ● Ctra. Sevilla, s/n, ES-06200 Almendralejo ☎

● **Pfalz**
SEITE 36



Hotels

● **Kaisergarten**
Stilvoll modernes Haus mit komfortablen Zimmern in nächster Nähe zu den Weinbergen von Buhl und Von Winning. Weißweibereich, gutes Frühstück und italienisches Restaurant „Riva“ mit großer Terrasse.
● ● ● ● Weinstr. 12, 67146 Deidesheim, Tel. 06326-70-00 77, www.kaisergarten-deidesheim.com, 85 Zi., DZ ab € 150, Suite ab € 330 ☎🍷🍴📶

● **Intense**
Über offenem Feuer kocht Benjamin Pfeifer, die Gäste nehmen am langen Tresen Platz und verfolgen das Geschehen direkt. Rund 18 kleine Gänge umfasst das Menü, die Zutaten kommen meist aus der Region, viel Inspiration aus Japan.
● ● ● ● Weinstr. 31, 67167 Wachenheim an der Weinstraße, Tel. 06322-60 049 94, www.restaurant-intense.de, Di-Sa restaurants geöffnet, Menü ab € 195 ☎🍷🍴📶

● **Irori**
Nur fünf Tische kommen am Ortstrand von Neustadt in den Genuss von Max Goldbergs japanisch inspirierter, zeitgemäß puristischer Küche auf Basis heimischer Produkte. Im Glas: vorzugsweise Pfälzer Biowein.
● ● ● ● Weinstr. 507, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Tel. 0715-243 78 01, www.the-irori.com, Fr, Sa, Mo abends und So mittags geöffnet, Menü ab € 130 ☎🍷🍴📶

● **Knipsers Halbstück**
Im liebevoll renovierten Anwesen neben der Kirche entsteht

mit vielen Naturmaterialien ausgestattet.
● ● ● ● Bachgasse 4, 67281 Bissersheim, Tel. 06359-910 49 05, www.weingutknipsers.de, Di 13 Zi., DZ ab € 105 ☎🍷🍴📶

● **Restaurants**
● **Intense**
Über offenem Feuer kocht Benjamin Pfeifer, die Gäste nehmen am langen Tresen Platz und verfolgen das Geschehen direkt. Rund 18 kleine Gänge umfasst das Menü, die Zutaten kommen meist aus der Region, viel Inspiration aus Japan.
● ● ● ● Weinstr. 31, 67167 Wachenheim an der Weinstraße, Tel. 06322-60 049 94, www.restaurant-intense.de, Di-Sa restaurants geöffnet, Menü ab € 195 ☎🍷🍴📶

● **Nur fünf Tische** kommen am Ortstrand von Neustadt in den Genuss von Max Goldbergs japanisch inspirierter, zeitgemäß puristischer Küche auf Basis heimischer Produkte. Im Glas: vorzugsweise Pfälzer Biowein.
● ● ● ● Weinstr. 507, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Tel. 0715-243 78 01, www.the-irori.com, Fr, Sa, Mo abends und So mittags geöffnet, Menü ab € 130 ☎🍷🍴📶

● **Knipsers Halbstück**
Im liebevoll renovierten Anwesen neben der Kirche entsteht

mit vielen Naturmaterialien ausgestattet.
● ● ● ● Bachgasse 4, 67281 Bissersheim, Tel. 06359-910 49 05, www.weingutknipsers.de, Di 13 Zi., DZ ab € 105 ☎🍷🍴📶

● **Restaurants**
● **Intense**
Über offenem Feuer kocht Benjamin Pfeifer, die Gäste nehmen am langen Tresen Platz und verfolgen das Geschehen direkt. Rund 18 kleine Gänge umfasst das Menü, die Zutaten kommen meist aus der Region, viel Inspiration aus Japan.
● ● ● ● Weinstr. 31, 67167 Wachenheim an der Weinstraße, Tel. 06322-60 049 94, www.restaurant-intense.de, Di-Sa restaurants geöffnet, Menü ab € 195 ☎🍷🍴📶

● **Irori**
Nur fünf Tische kommen am Ortstrand von Neustadt in den Genuss von Max Goldbergs japanisch inspirierter, zeitgemäß puristischer Küche auf Basis heimischer Produkte. Im Glas: vorzugsweise Pfälzer Biowein.
● ● ● ● Weinstr. 507, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Tel. 0715-243 78 01, www.the-irori.com, Fr, Sa, Mo abends und So mittags geöffnet, Menü ab € 130 ☎🍷🍴📶

● **Knipsers Halbstück**
Im liebevoll renovierten Anwesen neben der Kirche entsteht

mit vielen Naturmaterialien ausgestattet.
● ● ● ● Bachgasse 4, 67281 Bissersheim, Tel. 06359-910 49 05, www.weingutknipsers.de, Di 13 Zi., DZ ab € 105 ☎🍷🍴📶

● **Restaurants**
● **Intense**
Über offenem Feuer kocht Benjamin Pfeifer, die Gäste nehmen am langen Tresen Platz und verfolgen das Geschehen direkt. Rund 18 kleine Gänge umfasst das Menü, die Zutaten kommen meist aus der Region, viel Inspiration aus Japan.
● ● ● ● Weinstr. 31, 67167 Wachenheim an der Weinstraße, Tel. 06322-60 049 94, www.restaurant-intense.de, Di-Sa restaurants geöffnet, Menü ab € 195 ☎🍷🍴📶

● **Irori**
Nur fünf Tische kommen am Ortstrand von Neustadt in den Genuss von Max Goldbergs japanisch inspirierter, zeitgemäß puristischer Küche auf Basis heimischer Produkte. Im Glas: vorzugsweise Pfälzer Biowein.
● ● ● ● Weinstr. 507, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Tel. 0715-243 78 01, www.the-irori.com, Fr, Sa, Mo abends und So mittags geöffnet, Menü ab € 130 ☎🍷🍴📶

● **Knipsers Halbstück**
Im liebevoll renovierten Anwesen neben der Kirche entsteht

mit vielen Naturmaterialien ausgestattet.
● ● ● ● Bachgasse 4, 67281 Bissersheim, Tel. 06359-910 49 05, www.weingutknipsers.de, Di 13 Zi., DZ ab € 105 ☎🍷🍴📶

● **Restaurants**
● **Intense**
Über offenem Feuer kocht Benjamin Pfeifer, die Gäste nehmen am langen Tresen Platz und verfolgen das Geschehen direkt. Rund 18 kleine Gänge umfasst das Menü, die Zutaten kommen meist aus der Region, viel Inspiration aus Japan.
● ● ● ● Weinstr. 31, 67167 Wachenheim an der Weinstraße, Tel. 06322-60 049 94, www.restaurant-intense.de, Di-Sa restaurants geöffnet, Menü ab € 195 ☎🍷🍴📶

● **Irori**
Nur fünf Tische kommen am Ortstrand von Neustadt in den Genuss von Max Goldbergs japanisch inspirierter, zeitgemäß puristischer Küche auf Basis heimischer Produkte. Im Glas: vorzugsweise Pfälzer Biowein.
● ● ● ● Weinstr. 507, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Tel. 0715-243 78 01, www.the-irori.com, Fr, Sa, Mo abends und So mittags geöffnet, Menü ab € 130 ☎🍷🍴📶

● **Knipsers Halbstück**
Im liebevoll renovierten Anwesen neben der Kirche entsteht

mit vielen Naturmaterialien ausgestattet.
● ● ● ● Bachgasse 4, 67281 Bissersheim, Tel. 06359-910 49 05, www.weingutknipsers.de, Di 13 Zi., DZ ab € 105 ☎🍷🍴📶

● **Restaurants**
● **Intense**
Über offenem Feuer kocht Benjamin Pfeifer, die Gäste nehmen am langen Tresen Platz und verfolgen das Geschehen direkt. Rund 18 kleine Gänge umfasst das Menü, die Zutaten kommen meist aus der Region, viel Inspiration aus Japan.
● ● ● ● Weinstr. 31, 67167 Wachenheim an der Weinstraße, Tel. 06322-60 049 94, www.restaurant-intense.de, Di-Sa restaurants geöffnet, Menü ab € 195 ☎🍷🍴📶

● **Irori**
Nur fünf Tische kommen am Ortstrand von Neustadt in den Genuss von Max Goldbergs japanisch inspirierter, zeitgemäß puristischer Küche auf Basis heimischer Produkte. Im Glas: vorzugsweise Pfälzer Biowein.
● ● ● ● Weinstr. 507, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Tel. 0715-243 78 01, www.the-irori.com, Fr, Sa, Mo abends und So mittags geöffnet, Menü ab € 130 ☎🍷🍴📶

● **Knipsers Halbstück**
Im liebevoll renovierten Anwesen neben der Kirche entsteht

mit vielen Naturmaterialien ausgestattet.
● ● ● ● Bachgasse 4, 67281 Bissersheim, Tel. 06359-910 49 05, www.weingutknipsers.de, Di 13 Zi., DZ ab € 105 ☎🍷🍴📶

● **Restaurants**
● **Intense**
Über offenem Feuer kocht Benjamin Pfeifer, die Gäste nehmen am langen Tresen Platz und verfolgen das Geschehen direkt. Rund 18 kleine Gänge umfasst das Menü, die Zutaten kommen meist aus der Region, viel Inspiration aus Japan.
● ● ● ● Weinstr. 31, 67167 Wachenheim an der Weinstraße, Tel. 06322-60 049 94, www.restaurant-intense.de, Di-Sa restaurants geöffnet, Menü ab € 195 ☎🍷🍴📶

● **Irori**
Nur fünf Tische kommen am Ortstrand von Neustadt in den Genuss von Max Goldbergs japanisch inspirierter, zeitgemäß puristischer Küche auf Basis heimischer Produkte. Im Glas: vorzugsweise Pfälzer Biowein.
● ● ● ● Weinstr. 507, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Tel. 0715-243 78 01, www.the-irori.com, Fr, Sa, Mo abends und So mittags geöffnet, Menü ab € 130 ☎🍷🍴📶

● **Knipsers Halbstück**
Im liebevoll renovierten Anwesen neben der Kirche entsteht

mit vielen Naturmaterialien ausgestattet.
● ● ● ● Bachgasse 4, 67281 Bissersheim, Tel. 06359-910 49 05, www.weingutknipsers.de, Di 13 Zi., DZ ab € 105 ☎🍷🍴📶

● **Restaurants**
● **Intense**
Über offenem Feuer kocht Benjamin Pfeifer, die Gäste nehmen am langen Tresen Platz und verfolgen das Geschehen direkt. Rund 18 kleine Gänge umfasst das Menü, die Zutaten kommen meist aus der Region, viel Inspiration aus Japan.
● ● ● ● Weinstr. 31, 67167 Wachenheim an der Weinstraße, Tel. 06322-60 049 94, www.restaurant-intense.de, Di-Sa restaurants geöffnet, Menü ab € 195 ☎🍷🍴📶

● **Irori**
Nur fünf Tische kommen am Ortstrand von Neustadt in den Genuss von Max Goldbergs japanisch inspirierter, zeitgemäß puristischer Küche auf Basis heimischer Produkte. Im Glas: vorzugsweise Pfälzer Biowein.
● ● ● ● Weinstr. 507, 67434 Neustadt an der Weinstraße, Tel. 0715-243 78 01, www.the-irori.com, Fr, Sa, Mo abends und So mittags geöffnet, Menü ab € 130 ☎🍷🍴📶

DEUTSCHLAND

● **Fellbach**
● **Forst an der Weinstraße**
● **Freinsheim**
● **Hammberg**
● **Kiördich**
● **Klüsserath**
● **Mayschoss**
● **Meinzig**
● **Mertsorderf**
● **Monzel**
● **Neustadt an der Weinstraße**
● **Niederhausen**
● **Schiengen**
● **Sonnenbühl**

FRANKREICH

● **Paris**
● **Erfurt**
● **Estima by Catalana**
● **Operakällaren**
● **Ostermalms Saluhall**
● **Roda Villan**
● **Villa Dagmar**

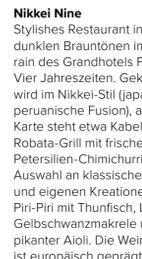
SPANIEN

● **Dénia**
● **Almendralejo**
● **Badajoz**
● **Cáceres**
● **Casas de Cáceres**
● **Dénia**
● **Olivenza**
● **Plascencia**
● **Zarza de Granadilla**

USA

● **New York**

48 STUNDEN IN STOCKHOLM



Vorwahl Schweden: 0046

● **Hotels**
● **Miss Clara by Nobis**
Stilvoll renoviertes Art-nouveau-Gebäude von 1910. Kompakte Zimmer mit Fischgräparkett und Marmor. Gym, Sauna sowie Trendrestaurant und Bar.
● ● ● ● OT Normalm, Sveavägen 48, SE-11334 Stockholm, Tel. 84 40 67 00, www.missclarahotel.com, 92 Zi., DZ ab € 250 ☎🍷🍴📶

● **Essen**
● **Brutalisten**
Modern Nordic Cuisine, brutal lokal, kompromisslos produktiv. Auf der Karte finden sich etwa gotische Linsen, Austern oder Tatar der smäländischen Milchkuh.
● ● ● ● OT Normalm, Stegerigratan 17, SE-11556 Stockholm, Tel. 72 16 18 683, www.brutalisten.com, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-39 ☎🍷🍴📶

● **Cafe Fika and Wine**
Kaffeestunde mit Zitronen-Baiser-Tarte, Zimtschnecken oder Pistazien-Creme-Torte in

● **Roda Villan**
Auf der Schäreninsel Fjärdholmen, zwanzig Bootsmilien südlich von Stockholm, liegt dieses charmante Wirtshaus und Café mit schönem Naturgarten. Im Angebot sind Kuchen, Sandwiches und natürlich Köttbullar (Fleischbällchen).
● ● ● ● Fjärdholmen 1, SE-10005 Stockholm, Tel. 82150 31, www.rodavillan.nu, tgl. 11-18 Uhr ☎🍷🍴📶

● **Villa Dagmar**
Zum Lunch schmecken Prosecco Pizza, mediterran leichte Pasta oder „Toscano“-Tatar. Romanisch überdachter Innenhof und Designermobiliar.

FRANKREICH

● **Paris**
● **Erfurt**
● **Estima by Catalana**
● **Operakällaren**
● **Ostermalms Saluhall**
● **Roda Villan**
● **Villa Dagmar**

USA

● **New York**

48 STUNDEN IN STOCKHOLM



Vorwahl Schweden: 0046

● **Hotels**
● **Miss Clara by Nobis**
Stilvoll renoviertes Art-nouveau-Gebäude von 1910. Kompakte Zimmer mit Fischgräparkett und Marmor. Gym, Sauna sowie Trendrestaurant und Bar.
● ● ● ● OT Normalm, Sveavägen 48, SE-11334 Stockholm, Tel. 84 40 67 00, www.missclarahotel.com, 92 Zi., DZ ab € 250 ☎🍷🍴📶

● **Essen**
● **Brutalisten**
Modern Nordic Cuisine, brutal lokal, kompromisslos produktiv. Auf der Karte finden sich etwa gotische Linsen, Austern oder Tatar der smäländischen Milchkuh.
● ● ● ● OT Normalm, Stegerigratan 17, SE-11556 Stockholm, Tel. 72 16 18 683, www.brutalisten.com, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-39 ☎🍷🍴📶

● **Cafe Fika and Wine**
Kaffeestunde mit Zitronen-Baiser-Tarte, Zimtschnecken oder Pistazien-Creme-Torte in

● **Roda Villan**
Auf der Schäreninsel Fjärdholmen, zwanzig Bootsmilien südlich von Stockholm, liegt dieses charmante Wirtshaus und Café mit schönem Naturgarten. Im Angebot sind Kuchen, Sandwiches und natürlich Köttbullar (Fleischbällchen).
● ● ● ● Fjärdholmen 1, SE-10005 Stockholm, Tel. 82150 31, www.rodavillan.nu, tgl. 11-18 Uhr ☎🍷🍴📶

● **Villa Dagmar**
Zum Lunch schmecken Prosecco Pizza, mediterran leichte Pasta oder „Toscano“-Tatar. Romanisch überdachter Innenhof und Designermobiliar.

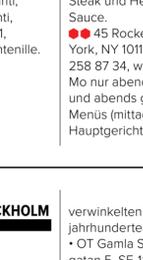
FRANKREICH

● **Paris**
● **Erfurt**
● **Estima by Catalana**
● **Operakällaren**
● **Ostermalms Saluhall**
● **Roda Villan**
● **Villa Dagmar**

USA

● **New York**

48 STUNDEN IN STOCKHOLM



Vorwahl Schweden: 0046

● **Hotels**
● **Miss Clara by Nobis**
Stilvoll renoviertes Art-nouveau-Gebäude von 1910. Kompakte Zimmer mit Fischgräparkett und Marmor. Gym, Sauna sowie Trendrestaurant und Bar.
● ● ● ● OT Normalm, Sveavägen 48, SE-11334 Stockholm, Tel. 84 40 67 00, www.missclarahotel.com, 92 Zi., DZ ab € 250 ☎🍷🍴📶

● **Essen**
● **Brutalisten**
Modern Nordic Cuisine, brutal lokal, kompromisslos produktiv. Auf der Karte finden sich etwa gotische Linsen, Austern oder Tatar der smäländischen Milchkuh.
● ● ● ● OT Normalm, Stegerigratan 17, SE-11556 Stockholm, Tel. 72 16 18 683, www.brutalisten.com, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-39 ☎🍷🍴📶

● **Cafe Fika and Wine**
Kaffeestunde mit Zitronen-Baiser-Tarte, Zimtschnecken oder Pistazien-Creme-Torte in

● **Roda Villan**
Auf der Schäreninsel Fjärdholmen, zwanzig Bootsmilien südlich von Stockholm, liegt dieses charmante Wirtshaus und Café mit schönem Naturgarten. Im Angebot sind Kuchen, Sandwiches und natürlich Köttbullar (Fleischbällchen).
● ● ● ● Fjärdholmen 1, SE-10005 Stockholm, Tel. 82150 31, www.rodavillan.nu, tgl. 11-18 Uhr ☎🍷🍴📶

● **Villa Dagmar**
Zum Lunch schmecken Prosecco Pizza, mediterran leichte Pasta oder „Toscano“-Tatar. Romanisch überdachter Innenhof und Designermobiliar.

FRANKREICH

● **Paris**
● **Erfurt**
● **Estima by Catalana**
● **Operakällaren**
● **Ostermalms Saluhall**
● **Roda Villan**
● **Villa Dagmar**

● **USA**
● **New York**

FRANKREICH

● **Paris**
● **Erfurt**
● **Estima by Catalana**
● **Operakällaren**
● **Ostermalms Saluhall**
● **Roda Villan**
● **Villa Dagmar**

USA

● **New York**

FRANKREICH