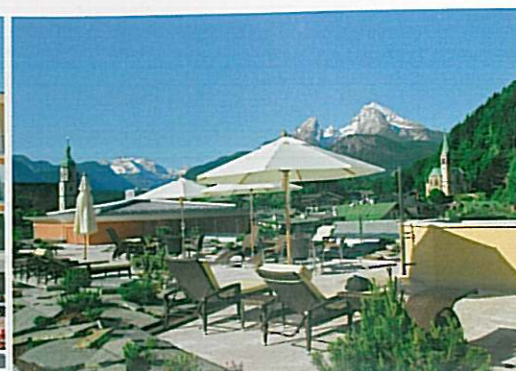
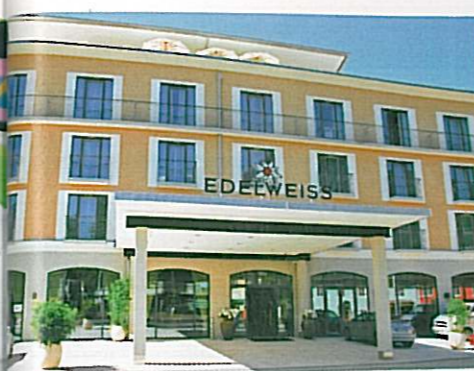




Christian Buer kocht im Schellers. Apartes Design im Hotel Lago; die Küche dort steigert sich mit Denis Blunk (l.) und Marian Schneider

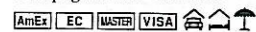


Das neue Hotel Edelweiss lockt mit Wellness und Gastronomie auf dem Dach. Das Zin-Zin ist ein wunderbarer Rückzugsort an der Kö

und karamellisiertem Knoblauch erwies sich als gelungene süß-salzige Kombination. Ein bisschen zu breiig war die Kartoffelmousse-line zum US-Beef, dessen Filet noch Biss hatte; die Schmorbacke dazu war sehr schön mürb. Die kleine Weinkarte legt den Schwerpunkt auf Deutschland. Netter Service. *Barbara Goerlich*

Geeignet für: Experimentierfreudige mit Bodenhaftung

„Schellers“ im „Hardtwald Hotel“, Philosophenweg 31, 61350 Bad Homburg, Tel. 06172-98 80, www.hardtwald-hotel.de, nur Abendessen, So, Mo, geschl., Hauptgerichte € 32-35



P F A L Z

HOFGUT GÖNNHEIM: Feldblumen und Zitronenpolenta

Ein junges Gastronomen-Trio hat das Restaurant im Weingut der Familie von Thun und Hohenstein-Blaul im idyllischen Pfälzer Gönnheim übernommen. Vom begrünten Innenhof mit Terrasse geht es in den schlicht in Weiß und Braun dekorierten Innenraum. Auf blanken Holztischen liegt dort schöne alte Leinentischwäsche, darauf stehen Feldblumensträuße. Für Weinproben und Sonderveranstaltungen gibt es einen separaten Gewölbekeller.

Chefkoch Mario Leuschen hat an guten Herden im In- und Ausland gestanden und kocht nun bekannte Gerichte in deftig-pfiffiger Variante, etwa Cordon bleu vom Kalb mit Taleggio und Südtiroler Rauchschinken zu Olivenpüree. Er reicht Zitronenpolenta zum perfekt gebratenen Wildschweinfilet oder schmort das Schwarzwild

in Spätburgunder. Gut gelungen und schön bunt anzuschauen war der angegrillte Thunfisch auf schmelzigem Rucolarisotto mit wunderbar herbem Rote-Bete-Schaum.

Mitinhhaber Jörg Bäuerle leitet den Service und baut derzeit rund um die gute eigene Produktion eine Weinkarte mit regionalem Schwerpunkt auf. Ums Gästehaus kümmert sich als Dritte im Bunde Mechtild Jaus. Die sechs Zimmer sind groß, behaglich und mit Antiquitäten und schönen Bädern ausgestattet. Zum Frühstück gibt's Hausgemachtes aus Feld und Garten. *Barbara Goerlich*

Geeignet für: ein weinseliges Wochenende auf dem Land

„Hofgut Restaurant Gönnheim“, Ludwigstr. 52, 67161 Gönnheim, Tel. 06322-988 67 20, www.hofgut-goennheim.de, außer Sa, So nur Abendessen, Mi geschl., Hauptgerichte € 16-23

E R L A N G E N

ROSMARIN: Mit eigenem Chauffeur zu den Raf-Tomaten

Kräftig trommelt das Tagungshotel „Bayerischer Hof“: Chauffeurservice, fränkischer Dinner-Krimi und „magische Menüs“ mit Tischzauberei sollen die Erlanger ins etwas versteckte „Rosmarin“ locken.

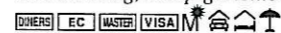
Der Anspruch des Chefkochs Marek Nitsche liegt über dem Abfeiern solcher Events, was die Variation von Raf-Tomaten zum Auftakt eindrucksvoll bewies: Neben der klassischen Caprese-Variante bot sie eine schmelzige weiße Mousse von der andalusischen Wintersorte, bedeckt mit einem fruchtigen Granité aus Tomatensaft und – Überraschung! – Himbeeren. Beim glasigen Bachsaibling bewirkten Grapefruit-Tapioka-

perlen, Saiblingskaviar und Senfsaat ein kontrastreiches Mundgefühl; die ebenfalls dazu servierte Sushirolle mit Spargel fanden wir entbehrlich. Das saftige Schwarzfederhuhn mit Haselnusskruste, Polenta, Spargel und Babymais hingegen bewies, dass Nitsche seine klassisch orientierten Lehrmeister Helmut Thielges und Heinz Winkler nicht vergessen hat.

Die Servicedamen erklären die ambitionierte Karte mit Engelsgeduld, ihre Weinempfehlungen passen. *Ulf Sundermann*

Geeignet für: neugierige Genießer und Dinnershow-Fans

„Rosmarin“ im Hotel „Bayerischer Hof“, Schuhstr. 31, 91052 Erlangen, Tel. 09131-78 50, www.bayerischer-hof-erlangen.de, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 17-31



U L M

LAGO: Klassische Moderne, innovatives Kalbsfilet

Über dem Hotel „Lago“ in der grünen Friedrichsau schwebt der Geist Max Bills, des legendären ersten Rektors der 1953 gegründeten Ulmer Hochschule für Gestaltung: Im Bauhausstil, funktional und elegant, kommt das 60-Zimmer-Haus daher, dazu sportlich, ausschließlich mit Nichtraucherzimmern sowie einem Fitness- und Wellnessbereich im sechsten Stock mit Aussicht auf Donau und Münster.

Integriert wurde das bereits 2005 eröffnete gleichnamige Restaurant. Es besticht ebenfalls durch ein reduziert-modernes Ambiente sowie durch eine schöne Sommerterrasse am Ausee. Die Küche allerdings war nach dem Abgang des Altmeisters Eber-

hard Aspacher 2007 abgefallen; mit dem 28-jährigen Marian Schneider soll es nun wieder aufwärts gehen.

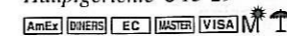
Dessen Karte ist vielversprechend: Neben der dem Hotelbetrieb geschuldeten Abteilung „Tradition“ mit Allgäuer Bergkäse- nocken lockt das Kapitel „Innovation“. Die Variation von Granny Smith, Bresaola und geräucherter Jakobsmuschel bot nur blassen Geschmack, doch das Kalbsfilet harmonierte prächtig mit Rote-Bete-Creme und Ziegenkäse mit Daikonkresse. Stimmig auch der Kabeljau auf Stampfkartoffeln mit der mallorquinischen Paprikawurst Sobrasada und Limette.

Noch fehlt Schneiders Küche eine klare Handschrift, und auch der allzu globalisierten Weinkarte täte mehr Entschiedenheit gut. Aber die Digestifauswahl der Pianobar neben der Lobby beeindruckt. *Wilhelm Hölkemeier*

Geeignet für: Power-Lunches und -Dinners mit Aussicht

„Lago“, Friedrichsau 50, 89073 Ulm, Tel. 0731-206 40 00, www.lago-uhl.de, 60 Zi., DZ ab € 102

Restaurant So geschl., Hauptgerichte € 15-29



B E R C H T E S G A D E N

EDELWEISS: Bergblick aus dem Hallenbad

Nach 14 Monaten Bauzeit hat das Luxushotel „Edelweiss“ der Familie Hettegger im Herzen Berchtesgadens eröffnet. Ursprünglich sollte es sieben Stockwerke in die Höhe ragen, darüber gab es Streit. Nun verteilen sich die 120 Zimmer, drei Restaurants sowie der Wellness- und Saunabereich über fünf Geschos-

se. Im Stil orientiert sich das neue „Edelweiss“ am gleichnamigen Mutterhotel in Großarl im Salzburger Land. Marmor, schwerer roter Samt und Eichenholz prägen die Eingangshalle, die Zimmer sind in bodenständiger Eleganz orange und moosgrün gestaltet.

Erfrischend puristisch wirkt das von warmen Braun- und Goldtönen geprägte Hallenbad auf dem Dach des Gebäudes. Durch die Glasfassade genießen die Gäste von hier aus den Blick über die Kirchtürme bis in die Berchtesgadener Berge – ein Luxus, der auch zahlreiche Besucher ins Panoramarestaurant auf der gleichen Ebene lockt.

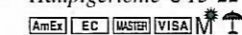
Dort lässt der junge Chefkoch Christoph Schimpl zum Beispiel gebeizte Gewürzlachsforelle mit karamellierter Melone und grünem Kaviar servieren oder Spargeleremesuppe mit Räucherlachs-Crostini. Schön ausgewogen waren die Röstaromen beim rosa Kalbstafelspitz mit Ofengemüse und Kartoffelpüree. Sommerliches Flair umgibt die Gäste bei schönem Wetter auf der großzügig angelegten Terrasse.

Im Erdgeschoss öffnet sich die hoteleigene „Pizzeria Platzl“ zur neu gestalteten Fußgängerzone. Kurz nach der Eröffnung des Hauses zeigten sich noch kleine Mängel im Service, aber die werden sich hoffentlich geben, sobald mehr Routine einkehrt. *Maria Holzmüller*

Geeignet für: Alpinisten mit Sinn für klassische Eleganz

„Edelweiss“, Maximilianstr. 2, 83471 Berchtesgaden, Tel. 08652-979 90, www.edelweiss-berchtesgaden.com, 111 Zi., 9 Suiten, DZ ab € 178

im Restaurant kein Ruhetag, Hauptgerichte € 15-22



B A R Mit dem ZIN-ZIN hat Düsseldorf einen weiteren

weltstädtische Hotspot bekommen. Die Lage an der Königsallee und am Hotel Intercontinental ist hervorragend, das Ambiente mit Panoramafenstern, Schwarz-Grau-Weiß-Kontrasten, farbigen Blumenmosaiken und Deckenbespannungen schick, die Atmosphäre ruhig. ZIN-ZIN ist der richtige Platz, um das Handy mal abzuschalten und lässig-elegant einen Drink zu nehmen: gute Weinauswahl, gut gemixte Cocktails. Mittags gehobene Snacks, abends aufwendigere Gerichte, meist in französisch-mediterranem Stil. „ZIN-ZIN“, Königsallee 59, 40215 Düsseldorf, Tel. 0211-86 39 99 24, www.zin-zin.de, Mo-Sa ab 10 Uhr geöffnet (open end), So geschl.

B R Ü S S E L

LE DIPTYQUE: Der Juniorchef der „Villa Lorraine“ geht neue Wege

Die „Villa Lorraine“ ist eine Brüsseler Institution. In dem eleganten Bau am Waldrand speisen seit Generationen Banker, Botschafter und Großbürger. Seit 1962 arbeitet Freddy Vandecasserie in diesem Hort des guten Geschmacks, 1972 wurde er Küchenchef, 1982 Miteigentümer. Er verstand sich stets als Hüter der Tradition, aber seit einigen Jahren schlägt sein Sohn Patrick einen anderen Weg ein. Nach wie vor bereitet der Senior Freddy hier die großen Klassiker zu, doch kommen inzwischen auch leichtere Gerichte des Sohns mit Algen und Arganöl, Quinoa oder Wasabi auf den Tisch.