

MERIAN *live!*

Wo Deutschland am schönsten



1000 Ideen rund ums Essen: drinnen und
draußen • von Picknick bis Sterne Küche

Wo Deutschland am schönsten isst

1000 Ideen rund ums Essen: drinnen und
draußen • von Picknick bis Sterne Küche

Baden-Württemberg



S. 4-57

130
Tipps

Bayern



158
Tipps

S. 58-129

Berlin



70
Tipps

S. 130-163

Brandenburg



52
Tipps

S. 164-187

Bremen



13
Tipps

S. 188-197

Hamburg



39
Tipps

S. 198-219

Hessen



67
Tipps

S. 220-249

Mecklenburg-Vorpommern



76
Tipps

S. 250-281

Niedersachsen



S. 282-315

71
Tipps

Sachsen



S. 386-409

48
Tipps

Nordrhein-Westfalen



96
Tipps

S. 316-355

Sachsen-Anhalt



35
Tipps

S. 410-425

Rheinland-Pfalz



S. 356-375

41
Tipps

Schleswig-Holstein



S. 426-453

56
Tipps

Saarland



18
Tipps

S. 376-385

Thüringen



30
Tipps

S. 454-467

Baden- Württemberg

Essenfassen in der umgebauten Öko-Kaserne – das ist eine sehr zivile Freiburger Spezialität. In Heidelberg darf man im ehemaligen Mensur-saal Messer und Gabel nur noch gegen servierte Speisen richten, in Stuttgart sitzt man im coolen Glaswürfel über dem Schlossplatz, am Bodensee blickt man über den Teller auf die Alpen ...



»En de kloinschte Däschla,
send oft de beschte
Sächla.«
Schwäbisches Sprichwort





Amador Mannheim

1

Nahezu futuristisch mutet das weiß-rote Ambiente bei Juan Amador an. Nicht von dieser Welt scheinen auch die kulinarischen Kreationen zu sein: Auf dem Teller trifft sich überraschend die Jakobsmuschel mit Pilzen, spanischer Blutwurst und Birne – abheben erlaubt.

Floßwörthstraße 38; Tel. 06 21/8 54 74 96;
www.restaurant-amador.de; So, Mo geschl.

2

Andalucia

Mannheim

LESER-TIPP

Gemütlich lässt es sich auf der Terrasse unterm Blätterdach sitzen. Drinnen zeigt sich das Restaurant ganz andalusisch mit Flamenco-Postern und Fächern an den Wänden, von der Decke baumeln rustikale Gefäße und Serranoschinken.

Ein Gitarrist in Landestracht intoniert spanische Weisen zu Fisch, Fleisch und feinen Tappas. Köstlich: die Datteln im Speckmantel.

U 6, 8; Tel. 06 21/33 32 42;

www.andalucia-mannheim.de

4

Schwarzer Walfisch

Heidelberg

Klassisch-schlicht eingerichtetes Café-Restaurant mit Wintergarten. Auf weißen Schalenstühlen oder dunkel gepolsterten Sitzbänken können Gäste aus rund 60 ideenreichen Frühstücksvarianten wählen. Dezent erklingen im

Hintergrund Jazz und Soul, indirektes Licht und Kerzenschein sorgen für warmen Loungecharakter.

Bahnhofstraße 27;

Tel. 0 62 21/5 02 90 44;

www.schwarzerwalfisch.com

5

Zum Seppi

Heidelberg

Eine kuriose Zeitreise bietet das ehemalige Verkehrslokal des Heidelberger Korps. Dem geneigten Gast werden zeitlos deftige deutsche Spezialitäten und kulturbrauereigebräutes Bier auf-

getischt, in fotobehangenen, holzgetäfelten Räumen.

Hauptstraße 213; Tel. 0 62 21/50 29 80; www.heidelberg-ger-kulturbrauerei.de;
So, Mo geschl.

Die Ente

Ketsch

Draußen, auf der Terrasse, lässt es sich göttlich mit Blick auf den See dinieren. Drinnen, besonders vom Wintergarten aus, ist die Aussicht nicht minder schön. Ebenso gelungen zeigen sich die kulinarischen Köstlichkeiten, die Tommy Möbius meisterlich angerichtet aus seiner Küche entlässt: Bodenständig regional, aber immer mit überraschender Note, mundet die Maronischamsuppe, die getrüffelt daherkommt. Und während die Parade der Gaumenfreuden sich fortsetzt, quaken im Hintergrund die Enten.

Kreuzwiesenweg 5; Tel. 0 62 02/69 70; www.seehotel.de;
So, Mo geschl.

3

LESER-TIPP

La Fée

Heidelberg

Hinter der Fassade mit dem Schriftzug »Kunstfeuerwerkerei seit 1800« versteckt sich ein charmantes, kleines Café, das innen mehr Plätze bietet, als es von außen scheint.

Wie in einem französischen Film, der in den

Zwanziger-Jahren

spielt, mögen

sich Kaffee-

trinker fühlen,

wenn sie unter edlen Kronleuch-

tern auf geschwungenen

Sofas oder in stoffbezo-

genen Lehnstühlen Platz

nehmen. Es gibt köstliche

Kuchen und Tartes.

Abends verwandelt sich

das Café in eine gemütliche

Bar, die eine Vielzahl

von Cocktails und

Longdrinks kredenzt.

Untere Straße 29;

Tel. 0 62 21/7 19 81 74;

www.lafee-heidelberg.com



7

Casa del Caffè

Heidelberg

Wer einen Platz in oder vor dem kleinen, gemütlichen Café ergattert, wird mit freundlichem Service und einem hervorragenden Kaffee belohnt. Der Kuchen sieht

nicht nur hausgemacht aus, sondern schmeckt auch so. Fantastisch: der Apfelkuchen.

Steingasse 8; Tel. 0 62 21/2 99 69; www.casa-del-caffe.de

8

Pop

Heidelberg

Wie lässt sich ein Austin-Healey ungewöhnlich in Szene setzen? Man nehme den Oldtimer und hänge ihn an die Decke. Darunter wird ganz multikulturell hervorragende italienische Küche serviert, mit Werken von Lichtenstein und Warhol an

den Wänden und »Spaghetti alla Frank Sinatra« auf dem Teller: zartes Rinderfilet mit großartiger Tomaten-Pesto-Soße, gekrönt von Garnelen.

Untere Straße 17; Tel. 0 62 21/2 55 59; www.pop-restaurant.de; So geschl.

Le Gourmet

Heidelberg

Einst war ein Mensurlokal hier untergebracht, dessen Fechtboden Mark Twain mit einer kurzen Stippvisite beehrte. Heute zeichnet sich das Gourmetrestaurant durch stilvolles Interieur aus. Historisches Ambiente ist allenthalben in den alten, gepflegten Räumen zu spüren. Unter Fachwerkdecke, zwischen sandsteinernen oder stoffbespannten Wänden in Rouge, lässt es sich grandios speisen, während Lüster und Kerzenschein ein warmes Licht verbreiten. Exquisit und ganz modern bekocht Küchenchef Mario Sauer seine Gäste mit Kreationen französischer Tendenz. Der Service ist ebenso unkompliziert wie professionell, kommentiert jedes Gericht fachlich fundiert. So präsentiert sich die Kalbsbriesmaultasche neu interpretiert mit einem Kabeljau-Brunnenkressensalat und mild geräucherter Artischockensuppe.

Hirschgasse 3; Tel. 0 62 21 / 45 40; www.hirschgasse.de;
So, Mo geschl.

Scharffs Schlossweinstube

Heidelberg

Eine neue Spielwiese hat Martin Scharff – ehemals »Wartenberger Mühle« – der nach wie vor auf höchster Genussstufe gekonnt mit Kräutern und Aromen jongliert, gefunden. Im Innenhof des Heidelberger Schlosses hat sich im einstigen Zentrum der Romantik ein neuer Genussplatz aufgetan. Besonders ist dabei die Atmosphäre, die durch eine puristische Einrichtung erzeugt wird, mit weiß eingedeckten Tischen, großzügig verteilt auf glänzendem Parkett. Eingerahmt wird diese Szenerie von dicken Schlossmauern und Stuckdecken, breite Fenster erlauben Blicke auf die Renaissance-Fassade des Schlosses. So in erhabene Stimmung gebracht, setzen die kulinarischen Kunstwerke, vom flotten Service serviert und jedes mit eigenem Scharffschen Kräuterschwerpunkt, dem allem noch die Krone auf.

Schlosshof 1; Tel. 0 62 21/8 72 70 03;
www.heidelberger-schloss-gastronomie.de; Di, Mi geschl.



10

Qube

Heidelberg

Hier ist jedes Detail, von der Türklinke über die Blumenfarbe bis hin zu den Beleuchtungselementen, zum Gesamtkunstwerk durchgestylt und kommt dabei doch ohne Schnickschnack aus. Ebenso klar und überschaubar ist die Speisekarte. Dies aus gutem Grund: Küchenchef Sascha Epphardt

legt großen Wert auf

frische, regionale Zutaten.

Daraus kreiert er exquisite Gerichte, mal

klassisch deutsch,

mal asiatisch oder

mediterran. Die kommen

fantasievoll angerichtet

und in großen Portionen

auf den Designtisch.

Bergheimer Straße 74;

Tel. 0 62 21/18 79 90;

www.qube-hotel-heidelberg.de



12

Weisser Bock

Heidelberg

In zentraler Lage, zwischen Universitätsplatz und Neckarufer befindet sich in einem über 300 Jahre alten Haus diese traditionsreiche Gaststätte. In der sehr stilvoll eingerichteten Stube, wo in der Vergangenheit eine Heidelberger Studentenverbindung tagte, wird

heute mindestens genauso viel diskutiert. Bei schönem Wetter sind die Plätze in der kopfsteingepflasterten Großen Mantelgasse besonders beliebt.

Große Mantelgasse 24;

Tel. 0 62 21/9 00 00;

www.weisserbock.de

11

13

Kulturbrauerei

Heidelberg

Darf ich bitten, gnäd'ge Frau? Wo früher unter mächtigen Kronleuchtern und kunstvollen Stuckdecken das Tanzbein geschwungen wurde, gibt es heute Hausmannskost, die gutbürgerlich-deftig daherkommt. Und natürlich Bier-

kultur vom Feinsten, feinherb spritzig oder obergärig mit leichter Fruchtnote, im Sommer serviert im Biergarten.

Leyergasse 6; Tel. 0 62 21/50

29 80; www.heidelbergerkulturbrauerei.de

14

Lachers Restaurant

Angelbachtal

Sich herrschaftlich fühlen, fällt leicht, wenn der Blick von der hübschen Terrasse aus über den großartigen Schlosspark schweift. Edles Ambiente herrscht im Restaurant, das sich licht und hell präsentiert, mit kronen-gemustertem Teppichboden.

Die Küche ist das Reich von Michael Lacher, der seine Gäste mit frankophilen und mediterranen Kreationen königlich verwöhnt.

.....
Friedrichstraße 2; Tel. 0 72
65/91 99 00; www.schlosshotel-michelfeld.de; Mo geschl.

16

Schloss Lehen

Bad Friedrichshall

Renaissancebauwerk trifft Gourmetküche: Der Name des Schlosses rührt daher, dass es ein Lehen des Deutschen Reiches war und die Besitzer direkt dem Kaiser unterstanden. Heute kocht Vjkoslav Pavic im herrlichen

Gemäuer und bringt Exquisites auf den Teller. Ein Gedicht: Veloute vom Wirsing mit beschwipstem Rehfilet.

.....
Hauptstraße 2; Tel. 0 71 36/9
89 70; www.schlosslehen.de;
So geschl.



Konditorei Café Viktoria

LESER-TIPP

Eberbach

Hinterm Glas tut sich eine süße Welt aus Erdbeer-Joghurt, Himbeer-Schokolade oder Champagner-Melba auf.

Von einem TV-Sender zur besten Torte Deutschlands

gekürt, hat die Viktoria-Torte eine besondere Geschichte. Sie wurde an Queen Elizabeth geschickt, die ein Dankeschreiben sandte. Wer im Café sitzt, kann durch die Fensterfront das Treiben draußen beobachten.

Und darüber nachsinnen, ob Königin Victoria wirklich nahe Eberbach auf einem Schiff auf die Welt gekommen ist, wie es das Gerücht besagt.

Friedrichstraße 5–9;
www.cafe-viktoria.de

15

Gasthaus zum Löwen

Bitzfeld

Im historischen Fachwerkhaus aus dem 18. Jahrhundert konnten früher die Wanderschäfer kostenfrei übernachten. Heute herrscht die einfache, urige Stubenatmosphäre einer typischen Dorfwirtschaft. Birgit Wolf ist verantwortlich für Töpfe

und Pfannen, rührt und brät und versorgt die stets zahlreichen Gäste mit hervorragender Hausmannskost. Dabei

legt sie Wert auf regionale Zutaten und zaubert einen herrlich mürben Rostbraten mit üppiger Soßenportion auf den Teller, dazu gibt es Spätzle und Salat. Ebenfalls beliebt: die traditionellen vegetarischen Hohenloher Gerichte wie Grünkernküchle oder hausgemachte vegetarische Maultaschen. Dazu werden exzellente Weine aus der Region ausgeschenkt und selbst gebrannter Schnaps.

Alte Straße 13; Tel. 0 79 46/13 88; www.landhaus-wolf.de;
Di geschl.

LESER-TIPP



17

Anne-Sophie

Künzelsau

Restaurant mit futuristisch anmutendem Wintergarten. Von dort aus lässt es sich wunderbar auf das Künzelsauer Schloss und den liebevoll angelegten Garten blicken. In das Serviceteam sind Menschen mit Behinderung integriert, die flott und herzlich die exquisiten Kreationen – regional mit internationalen Einflüssen – auftragen. Schon längst kein Geheimtipp mehr ist der köstliche Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Weiderind, dazu kommen handgeschabte Spätzle. Bei gutem Wetter wird auf der Terrasse serviert. Kuchen, Torten und Kekse, zubereitet in der hauseigenen Konditorei, sorgen für den süßen Abgang.

Schlossplatz 9; Tel. 0 79 40/9 34 60; www.hotel-anne-sophie.de

18

19

Amtskeller

Ailringen

Wer kulinarischen Hochgenuss erleben will, steigt in das historische Gemäuer des ehemaligen Amtshauses des Deutschen Ordens im Hohenlohischen. Unten präsentiert sich der natursteinerne Gewölbekeller warm angestrahlt mit stilvollem In-

terieur. Hier verwöhnen Olaf Pruckner und Sebastian Wiese mit klassisch-mediterraner Küche, das Regionale stets im Blick – überirdisch gut.

Kirchbergweg 3; Tel. 0 79 37/97 00; www.altes-amtshaus.de;
Mo, Di geschl.

20

Jägerstube

Zweiflingen

Mit Kachelofen, Holztischen und Geweihen an der Wand strahlt die Stube des Jagdgeschlosses aus dem 18. Jh. einen gemütlich-rustikalen Charme aus, dem die Karte mehr als gerecht wird: Die bietet als Suppe eine Essenz

vom Mäusdorfer Landgockel mit seinem Raviolo und Sherry. Derweil man sich fragt, wo Mäusdorf wohl liegen mag.

Kärcherstraße; Tel. 0 79 41/6 08 70; www.schlosshotel-friedrichsruhe.de



Jagstmühle

Mulfingen

Dass Eduard Mörike die Hohenloher Landschaft »idyllisch, voll Poesie, eine besonders zärtlich ausgeformte Handvoll Deutschland« nannte, lässt sich besonders gut im direkt an der Jagst gelegenen Landgasthof spüren. Im Fachwerkhaus untergebracht ist das Restaurant, das stilvolle, ebenso edle wie schlichte Herzstück der Mühle. In die trugen die Bauern früher ihr Korn. Auch heute noch spielen sie eine wichtige Rolle, beliefern sie doch die Restaurantküche mit den frischen, vielfältigen Produkten, die zu feinen, regionalen Spezialitäten verarbeitet werden.

Jagstmühlenweg 10; Tel. 0 79 38/9 03 00; www.jagstmuehle.de

21



Rebers Pflug

Schwäbisch Hall

Das Restaurant zeigt sich edel mit Stoffsegeln und Jalousien, dunklen Bänken an weiß eingedeckten Tischen. Im hauseigenen Bauerngarten schneidet Chefkoch Hans-Harald Reber bündelweise Kräuter. Die trägt er in die

Küche und kreiert dort eine exquisite Kombination aus Gourmetspeisen und traditionellen Gerichten. Der Lardo, ein monatelang in Kräutern und Gewürzen eingelegter Speck: ein Gaumenschmaus.

22

Weckriedener Straße 2;
Tel. 07 91/93 12 30;
www.rebers-pflug.de

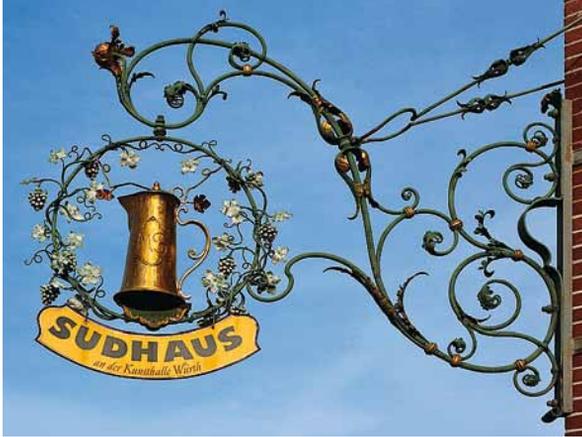
Laurentius

Weikersheim

In Sichtweite des Barockschlosses der Fürsten von Hohenlohe-Langenburg, direkt am lebhaften Marktplatz, hat Patron Jürgen Koch ein kulinarisches Kleinod geschaffen. Unten, im Gewölbekeller, trifft – natursteinern eingefasst mit stimmungsvollen Lichtakzenten bis in die Kellernischen – stilvolle Eleganz auf tauberfränkische Spezialitätenküche, neu und grandios interpretiert.

Marktplatz 5; Tel. 0 79 34/9 10 80; www.hotel-laurentius.de; Mo, Di geschl.

23



24

Sudhaus

Schwäbisch Hall

Im Jahr 1903 als Brauhaus erbaut, finden sich heute im imposanten Backsteinbau auf vier Etagen Räumlichkeiten für Konferenzen und Veranstaltungen sowie eine Braserie. Eine erhabene Aussicht hat der Gast von der Dachterrasse aus. Bei selbst gebrautem Bier und einem von

schwäbisch bis mediterran reichenden Speiseangebot können die Blicke wunderbar von der Altstadt bis zur Großcomburg schweifen.

.....
 Lange Straße 35/1;
 Tel. 07 91/9 46 72 70;
www.sudhaus-sha.de;
 Mo geschl.

25

Lamm

Aspach

Die 300 Jahre alte Gaststätte zeigt sich in neuem Gewand, mit edlen Kassettendecken, warmen Holztafeln und mit rotbezogenen Stühlen auf glänzendem Parkett. Altbewährt und fein ist die schwäbische Spezialitäten-

Küche, die sich zeitweisen internationalen Einflüssen nicht entziehen kann und will.

.....
 Hauptstraße 23; Tel. 0 71 91/2
 02 71; www.lamm-aspach.de;
 Mo geschl.

Waldhorn

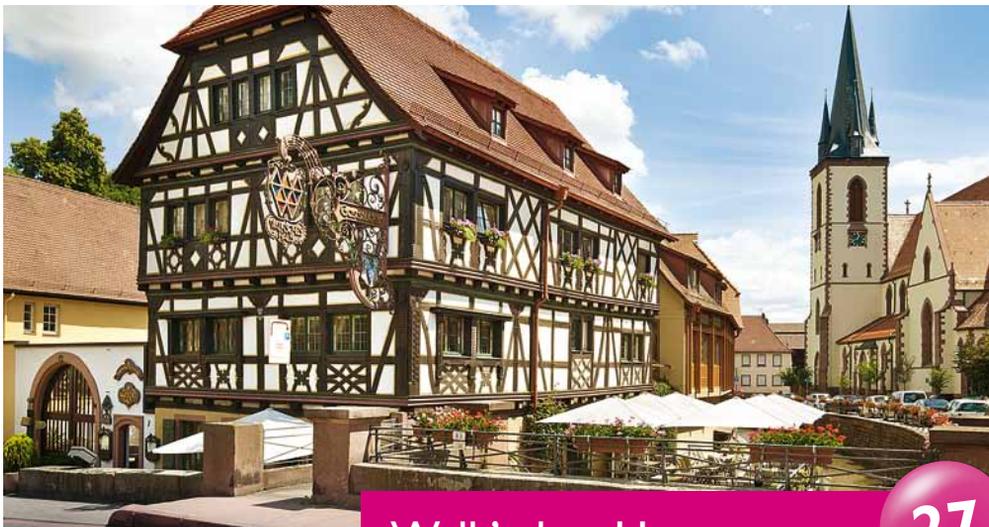
Auenwald

Mit stilvollem Ambiente und feinen Speisen wartet der am Fuße des Schwäbischen Walds gelegene Gasthof auf. Im zauberhaften Garten, umgeben von Oleander, Hortensien und exotischen Gewächsen, wohnt sich der Gast dann in ganz anderen Gefilden.

Nach Gauenfreuden wie Adlerfisch und gebratenen Salzwassergarnelen auf weißem Rosmarinschaum ist die Illusion perfekt. Allenfalls der Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle holt wieder auf den (schwäbischen) Boden der Tatsachen zurück.

Hohnweiler Straße 10; Tel. 0 71
 91/31 23 12; www.waldhorn-daefern.de; Di, Mi geschl.

26



Nagels Kranz

Karlsruhe

Seit mehr als 36 Jahren kreiert Wolfgang Nagel seine formidable französische

Küche mit badischer Färbung. Wenn Bilder Geschichten erzählen könnten, würden diese

hier wohl als Fortsetzungsband daherkommen, so zahlreich sind die Wände behangen. Ansonsten herrscht ein charmantes Ambiente.

28

Neureuter Hauptstraße 210;
Tel. 07 21/70 57 42; www.nagels-kranz.de; So geschl.

Walk'sches Haus

Weingarten/Baden

27

Gebaut wurde das Fachwerkhaus 1701 aus edlen Eichenbalken, die Grundmauern stammen gar aus dem Jahr 1509. Heute zeigt das schmiedeeiserne Wappenschild den Namen des ersten Besitzers an. Im Inneren des architektonischen Schmuckstücks befindet sich neben einem Bistro mit schöner Sommerterrasse am Bach das Gourmetrestaurant. Edle Kassettendecken und schön geschwungenes Mobiliar strahlen eine warme Atmosphäre aus. Drinnen kreiert Chefkoch Jörg Lawerenz klassisch-französische Gourmetküche vom Feinsten, die gekonnt mit Kräutern und Aromen spielt.

Marktplatz 7; Tel. 0 72 44/7 03 70;
www.walksches-haus.de; So, Mo geschl.

29

Garbo

Karlsruhe

LESER-TIPP

Wer inmitten der hektischen Stadt steht und auf die Fassade des Hotels Eden blickt, kann sich schwerlich vorstellen, dass sich im Inneren eine Feinschmecker-Oase verbirgt. Das Interieur ist niveauvoll-elegant, der Wintergarten lichtdurchflutet und der idyllische Garten scheint tatsächlich ein kleines Paradies zu sein. Stammgäste loben die hervorragende, innovative Küche mit Liebe

zum Detail, die gekonnt badische Spezialitäten sowie internationale Gerichte auf den Teller bringt. Beliebt sind die regelmäßig stattfindenden Tapas-Abende mit ebenso authentisch wie ideenreich angerichteten spanischen Häppchen. Unaufdringlicher, aufmerksamer Service.

.....
 Bahnhofstraße 15–19; Tel. 07 21 / 1 81 80; www.eden-ka.de;
 So, Mo geschl.

30

Villa Hammerschmiede

Pfinztal

Prächtig und stolz thront die Villa inmitten eines herrschaftlichen Parks. Erbaut wurde das edle Gemäuer als ehemaliger Direktorenwohnsitz im Jahr 1893. Nach jüngst durchgeführten Restaurierungsarbeiten zeigt sich die romantische Villa nun in neuem, hochherrschaftlichem Glanz. In dieses edle Ambiente reiht sich das Gourmetrestaurant tadellos ein, befindet es sich doch in einem lichten Wintergarten.

Sehr hübsch ist von hier aus der großzügig angelegte Park anzuschauen. Für die Küche verantwortlich ist seit 2013 der gebürtige Münchner Leonhard Bader. Dessen französische Gourmetküche vereinigt sich mit badischen Kreationen zum Augen- und Gaumenschmaus. Umfangreiche Weinkarte.

.....
 Hauptstraße 162;
 Tel. 0 72 40/60 10;
www.villa-hammerschmiede.de

Weinstube Kochenbas

Stuttgart

Söble, Spätzle, Nierle. Alles, was das Schwabenherz(-le) begehrt, findet man in der urgemütlichen Weinstube im Stuttgarter Süden.

Hier geht es ungezwungen zu: Wenn sich das Lokal füllt, rücken die Gäste einfach zusammen. Tische kann man eh nicht reservieren, dafür aber – wie in alten Zeiten – einzelne Plätze. Im Sommer lockt der idyllische Garten. Für unseren Leser, einen Schwaben in der hessischen Diaspora, ist die Kochenbas einfach der »schwäbische Knüller«!

Immenhofer Straße 33; Tel. 07 11/60 27 04; www.kochenbas.de;
 Mo geschl.

LESER-TIPP

31

Mercedes-Benz Museum

Stuttgart

Ob der Anblick alter Autos hungrig macht, sei dahingestellt. Gleichwohl wird in der Ahnengalerie der Stuttgarter Sterne-Vehikel kräftig aufgetischt. Mit Sarah Wiener und Michael Braun zeichnen zwei bekannte Köche verantwortlich dafür, was der Museumsgast im Restaurant

erwarten darf.

32

Die Karte ist schwäbisch geprägt, bietet Maul-

taschen oder

Zwiebelrostbraten.

Das hätte vermutlich auch Bertha Benz geschmeckt.

Mercedes-Jellinek-Straße 100;
Tel. 07 11/1 73 00 00; www.mercedesbenz.com/museum;
Mo geschl.



33

Brunnenwirt

Stuttgart

LESER-TIPP

»Schön« essen, dreht sich zu mancher Stunde auch um die Frage, wo man denn überhaupt noch etwas bekommt. Nachtulen kennen das Problem. In Stuttgart lässt es sich nächtens bis 2 und am

Wochenende bis 3 Uhr lösen. Zum Beispiel mit einer Currywurst beim Brunnenwirt. Illustre Gesellschaft inklusive.

Leonhardsplatz 25; Tel. 07 11/24 56 21

34

Herzog Carl-Eugen

Stuttgart

Das Restaurant im Schloss Solitude hält, was die aristokratische Adresse verheißt: Speisen in prunkvollen Räumen, geeignet für Bälle. Zeitgemäß nähert sich da die Karte eher dem Bürgertum. Jörg Mink verfeinert nor-

wegischen Kabeljau (Skrei) mit Vanillekarotten oder veredelt Rostbraten und Wiener Schnitzel.

Solitude (Kavaliersbau Haus Nr. 2); Tel. 07 11/4 69 07 70; www.joergmink.com; Mo geschl.

35

Der Zauberlehrling

Stuttgart

Sollte Design tatsächlich Bewusstsein bestimmen, finden Freunde unorthodoxer Stilmischungen hier vielleicht zu sich selbst. Auf barocken Schemeln bietet sich dem Auge viel Lack, Holz, Glas und Helligkeit. Seit über

20 Jahren im Bohnenviertel, bringt der Zauberlehrling längst Meisterliches auf den Tisch.

Rosenstraße 38; Tel. 07 11/2 37 77 70; www.zauberlehrling.de; So geschl.

Yosh

Stuttgart

Elegant ist das Yosh, dessen Räume Materialien wie Stein und Edelholz mit warmen Farben und Lichteffekten gekonnt in Szene setzen.

Dazu passt das hochkarätige Angebot der international

orientierten Küche, die wahre Verlockungen bietet: Spinatschaumsuppe etwa, oder Hummer-Carpaccio. Selbstredend, dass der Weinkeller im Sandsteingewölbe feine Schätze aus aller Welt birgt: vom Grünen Veltliner für 59 Euro bis zum 95er Château Mouton-Rothschild Grand Cru für 2600 Euro.

Feuerbacher Weg 101; Tel. 07 11/6 99 69 60; www.yosh-stuttgart.de; Mo, Di geschl.

36