★★★

# DIE BESTEN

## RESTAURANTS UND HOTELS

2014

ROBBE & BERKING

SILBER

★ ★ ★

Robbe & Berking
Restaurantführer

2014

★ ★ ★

Liebe Leserin, lieber Leser,

die Verbindung von Spitzen-Küche und exklusivem Silber ist ein Erlebnis für die Sinne, dem sich Robbe & Berking seit 140 Jahren widmet.

Für Gaumen und Nase das Können einer perfekten Gourmet-Küche.
Für Hand und Augen die Ästhetik unseres Silbers.

Zusammen mit der besonderen Atmosphäre eines besonderen Restaurants entstehen so die Besten, die wir Ihnen alljährlich in unserem kleinen Restaurantführer vorstellen. Dieses Mal 201 Topadressen. Unsere Zeit ist zu wertvoll, um sie in einem schlechten Restaurant zu verbringen.

Besuchen Sie die Besten, und genießen Sie es.

Ihr Oliver Berking

# Sphinx

Dieses Muster verweist auf die Prinzipien des Bauhauses. Aber doch anders. Die weiterentwickelte konzentrierte Ästhetik macht das neue Sphinx zu einer Ikone der Moderne. Die Schönheit des Silbers wird durch die plastische Materialverteilung sicht- und erlebbar. Der Stiel verstärkt sich kontinuierlich im Profil und mündet auf dem Höhepunkt mit einem spannungsvollen Bogen in das Mundstück. Der Gegenpol ist ein charaktervolles Final-Element, das den Besteckstiel über die Tafel schweben lässt. Damit verbindet Sphinx Ästhetik mit haptischen Vorzügen. *Entwurf: Wilfried Moll*

*Wein-, Wasser-, Wodkabecher aus der „Sphinx"-Kollektion.*

## Aqua ☆☆☆ Wolfsburg

Der moderne Kochstil von Sven Elverfeld besticht mit durchdachten sowie überzeugenden Kombinationen von Einfachheit und Raffinesse. Der Fokus seiner Küche liegt im Wesentlichen und konzentriert sich auf die Harmonie des Eigengeschmacks. Besonderen Wert legt Sven Elverfeld auf erstklassige regionale und europäische Produkte, die er von ausgewählten Produzenten bezieht. Unterstrichen wird das Ambiente des Gourmetrestaurants durch das fast puristische Design der bekannten französischen Innenarchitektin Andrée Putman: Blau-weiß gebeiztes Eichenholz verströmt eine warme Aura, während Art Déco Sessel mit feinsten Stoffen in Silber, Anthrazit und Rostrot akzentuierte Farbtupfer setzen.

Besteck: Robbe & Berking »Sphinx«

The Ritz-Carlton, Wolfsburg
Parkstraße 1
38440 Wolfsburg
Deutschland
Tel. +49 5361 607091
Fax +49 5361 606158
ccr.wolfsburg@ritzcarlton.com
www.ritzcarlton.de
www.restaurant-aqua.de

COLUMBIA Hotel Casino Travemünde
Kaiserallee 2
23570 Lübeck-Travemünde
Deutschland
Tel. +49 4502 3080
Fax +49 4502 308333
travemuende@columbia-hotels.de
www.columbia-hotels.de

## La Belle Epoque ☆☆☆ Travemünde

Brillante Bilanz für das Gourmetrestaurant La Belle Epoque, das sich in hellem, leichten und eleganten Ambiente präsentiert. In Travemünde kocht ein Ausnahmetalent, das bereits heute zu den wenigen Köchen gehört, deren Kreationen nicht nur handwerklich und qualitativ perfekt sind, sondern die darüber hinaus mit Einfallsreichtum und Esprit nachhaltig überraschen. Es sind Kreationen wie „Glasierter Aal & Umami-Auster mit Reiscreme, Wasabistaub & Koriander-Emulsion“ die sich im kulinarischen Langzeitgedächtnis einprägen. Ein exzellentes, junges Serviceteam unter der Leitung von Maître und Sommelier David Eitel erlaubt ein entspanntes Genießen.

Besteck: Robbe & Berking »Sphinx«

# Meierei Dirk Luther ☆☆ Glücksburg

Im atmosphärischen Restaurant mit Blick auf die Flensburger Förde erwartet den Gast Dirk Luthers klassisch französische Küche gepaart mit modernen Elementen. Maître Sommelier Andreas Butzkamm bereitet Ihnen mit seinem Team einen unvergesslichen Abend und begleitet das kulinarische Erlebnis mit Empfehlungen aus dem beeindruckenden Weinsortiment.

Besteck: Robbe & Berking »Sphinx«

Alter Meierhof Vitalhotel
OT Meierwik
Uferstraße 1
24960 Glücksburg
Deutschland
Tel. +49 4631 61990
Fax +49 4631 619999
info@alter-meierhof.de
www.alter-meierhof.de

ROBBE & BERKING

# Alt-Chippendale

Ein Muster, das dem großen Namen, den es trägt, alle Ehre macht. Die Form strahlt vollkommene Harmonie aus und besitzt jene perfekten Proportionen, für die Thomas Chippendale so berühmt war. Guter Geschmack ist – wie Rousseau einmal sagte – die Kunst, sich auf Kleinigkeiten zu verstehen. Es sind nicht zuletzt diese Kleinigkeiten, diese fast altmodische Liebe zum Detail, die den besonderen Wert von Alt-Chippendale ausmachen. Der markante, im Profil halbrunde Chippendale-Faden, ist ein Beispiel. Er umschließt nicht nur die Vorder-, sondern auch die Rückseite der Besteckteile. Eine Besonderheit, die man nur bei Alt-Chippendale von Robbe & Berking findet.

Kaviarschale aus Kristallglas
mit silbernem Beschlag und Deckel. Der Griff
ist ein fein gearbeiteter silberner Stör.

# Haerlin ☆☆ Hamburg

Das Restaurant Haerlin macht seinem Namen und seiner großen Tradition alle Ehre und wird nicht ohne Grund als das Flaggschiff der vier Restaurants im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten genannt. Es ist ein Gourmetrestaurant der Spitzenklasse, mit einem eleganten Ambiente, einer erlesenen Tischkultur und einem perfekten Service, der freundlich und aufmerksam ist und Sie kompetent berät. Das Haerlin mit Küchenchef Christoph Rüffer ist aktuell mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Chippendale«

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9–14
20354 Hamburg
Deutschland
Tel. +49 40 34940
Fax +49 40 34942600
gastronomie.hvj@fairmont.com
www.fairmont-hvj.de

Robbe & Berking

# Belvedere

Alles, glaubt man, ist schon einmal da gewesen. Aber dann erlebt man Klassisches so aktuell, so anders, so erstaunlich neu, wie es vorher noch nie zu sehen war. Mit Belvedere hat Robbe & Berking die Schönheit der Klassik mit der Ästhetik von heute verbunden. Verloren geglaubte handwerkliche Perfektion gibt dem Silber eine Ausstrahlung und Festlichkeit, die den Atem nimmt. Ein Besteck, das mit dem Anspruch geschaffen wurde, das beste seiner Art zu sein. *Entwurf: Robert Berking*

Eine kunstvoll gearbeitete Weinrebe krönt dekorativ den silbernen Flaschenstopfen aus der „Alt-Kopenhagen"-Kollektion.

# Bauernstube Bayrischzell

Das Restaurant „Bauernstube“ im Hotel „Der Alpenhof“ in Bayrischzell erwartet Sie mit einer frischen Küche, die einfach Spaß macht. Küchenchef Chris Lehmann und sein Team verwöhnen Sie mit Interpretationen von regionalen Spezialitäten und internationalen Klassikern. So kann man hier genauso bodenständige Gerichte wie einen ofenfrischen Schweinsbraten genießen und auch Raffiniertes wie zum Beispiel eine soufflierte Taubenbrust. Empfangen werden Sie in den gemütlich bayerischen Stuben von Restaurantleiter André Kaiser und seinem Team, die Sie mit einem Lächeln begrüßen und Ihnen jeden Wunsch von den Augen ablesen.

Besteck: Robbe & Berking »Belvedere«

Hotel „Der Alpenhof“
Osterhofen 1
83735 Bayrischzell
Deutschland
Tel. +49 8023 90650
Fax +49 8023 906520
info@der-alpenhof.com
www.der-alpenhof.com

Der Unterschwarzachhof
Schwarzacherweg 40
5754 Saalbach-Hinterglemm
Österreich
Tel. +43 6541 6633
Fax +43 6541 663325
office@der-schwarzacher.at
www.der-schwarzacher.at

## Der Schwarzacher Hinterglemm

„Der Schwarzacher“ ist ein modernes, dennoch passend zur Region im Landhausstil gehaltenes, gemütliches Restaurant, ausgezeichnet mit 1 Gault-Millau-Haube, in dem teils aus der eigenen Biolandwirtschaft, teils aus der Region hochwertigste Produkte verarbeitet werden. Traditionelle, bodenständige Küche auf hohem Niveau, gepaart mit edlem Design runden das von Sternekoch Jörg Wörther kreierte Foodkonzept ab, welches die Küchencrew gekonnt in die Tat umsetzt! Eine ausgeklügelte Erlebnisgastronomie für Skifahrer und Feinschmecker gleichermaßen.

Besteck: Robbe & Berking »Belvedere«

# Fährhaus ☆☆ Munkmarsch/Sylt

Im „Fährhaus“ verwöhnt der gastronomische Gastgeber Alexandro Pape seine Gäste mit außergewöhnlichen Kreationen der gehobenen Gourmetküche – ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 17 Gault-Millau-Punkten. Die sardischen Wurzeln Papes finden sich kreativ akzentuiert in den regionalen Gerichten wieder. Serviert wird beispielsweise lauwarmer Holsteiner Apfelkuchen mit Gänsestopflebercrème an salzigen Vanillestreuseln sowie Apfelblütensalat. Eine weitere Empfehlung ist Lammrücken unter der Wiesenkräuterkruste an Maccaronischnitte mit Auberginenkaviar. Ein Sorbet von der Quitte mit Speck-Brioche erweitert die kulinarische Vielfalt.

Besteck: Robbe & Berking »Belvedere«

Bi Heef 1
25980 Munkmarsch/Sylt
Deutschland
Tel. +49 4651 93970
Fax +49 4651 939710
info@faehrhaus-sylt.de
www.faehrhaus-hotel-collection.de

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

Grand Hotel Heiligendamm
18209 Bad Doberan-Heiligendamm
Deutschland
Tel. +49 38203 74 00
Fax +49 38203 7407474
reservations@grandhotel-heiligendamm.de
www.grandhotel-heiligendamm.de

## Friedrich Franz ☆ Bad Doberan-Heiligendamm

Im warmen Schein prächtiger Kronleuchter genießen Feinschmecker die beeindruckende Küche von Sternekoch Ronny Siewert. Eine Reise durch seine Gourmetwelt hält unter anderem kulinarische Stationen wie die gebratene Gänseleber mit konfiertem Eigelb, dreimal Aal mit Liebstöckelcrème oder Cannelloni vom Rindertatar mit Meerrettich-Baiser und Kaviar bereit. Ein umfangreiches internationales Weinangebot und ein zuvorkommender, herzlicher Service erwarten Sie.

Besteck: Robbe & Berking »Belvedere«

## Restaurants im InterContinental Chengdu

Das InterContinental Century City Chengdu vereint die europäischen Traditionen und die chinesische Gastfreundschaft. Das Hotel sticht als ein neues Wahrzeichen in der Provinz Sichuan hervor. Der elegante Luxus inmitten eines wunderschön bepflanzten Gartens und die Gaumenfreuden einer zeitgemäßen Küche sowie einer umfangreichen Weinkarte warten darauf, Sie zu begeistern.

Besteck: Robbe & Berking »Belvedere«

88, Century City Boulevard
Sichuan Province
Chengdu, 610041
China
Tel. +86 28 85349999
Fax +86 28 85382888
www.ichotelsgroup.com

Grand Hôtel du Lac
1, rue d'Italie
1800 Vevey
Schweiz
Tel. +41 21 9250606
Fax +41 21 9250607
www.ghdl.ch

## Les Saisons ☆ Vevey

Eine traditionelle Atmosphäre, eine Eleganz in einem warmherzigen, zugleich glänzenden Rahmen. Die regionalen Produkte erstklassiger Qualität, durch die talentierte Hand des Küchenchefs Thomas Neeser appretiert. Ein erlebenswerter Ort, einzigartig, wo die Arbeit des Küchenchefs dort beginnt, wo die des Handwerkers aufhört.

Besteck: Robbe & Berking »Belvedere«

# Post Stuben Lech am Arlberg

Die Küche würdigt Regionalität mit wunderbaren Produkten in herrlich inspirierten Menüfolgen. Perfekte Harmonie und Saisonalität sind die Grundlagen, auf denen sich ideenreiche Geschmacksgebilde türmen. Maître Gernot Ramsebner und sein Team überzeugen durch erstklassigen Service. Kleine Köstlichkeiten zum Mitnehmen gibt's im hauseigenen „FeinPostLaden". Vom „Wine Spectator" wurde die Weinkarte mit dem „Best of Award of Excellence" ausgezeichnet.

Besteck: Robbe & Berking »Belvedere«

Hotel Gasthof Post
Relais & Châteaux
6764 Lech am Arlberg
Österreich
Tel. +43 5583 22060
Fax +43 5583 220623
info@postlech.com
www.postlech.com

Restaurant Schote
Emmastraße 25
45130 Essen
Deutschland
Tel. +49 201 780107
(Dienstag bis Samstag ab 13:00 Uhr)
Fax +49 201 74749579
office@restaurant-schote.de
www.restaurant-schote.de

## Restaurant Schote ☆ Essen

„Es gibt Tage, da braucht man Essen, das die Seele umarmt“, sagt der Sternekoch, „mit Geschmäckern, die man aus der Kindheit kennt.“ „Roots“ nennt Nelson Müller das entsprechende Menü – eines von zwei, die er in der Schote anbietet. Auf der anderen Seite: „Culture“. Für jene Tage, an denen das Neue lockt, an denen man geschmacklich auf Reisen gehen mag, an denen die Entdeckerfreude Oberwasser hat. Hier darf die Küche sich austoben. Und wem das Gemüt einen Tag zwischen allen Stühlen beschert hat, der wählt einfach das Beste aus beiden Welten. Aufgetischt wird in einem Ambiente, das mit dunklem Holz, hellem Leder, festlichen Kronleuchtern und afrikanischen Details vielerlei Einflüsse vereint.

Besteck: Robbe & Berking »Belvedere«

# Sterneck ☆☆ Cuxhaven

Eindrucksvolle Aussichten – sowohl im als auch vor dem stilvollen Badhotel Sternhagen. Das Watt, das Meer und der meistbefahrene Weltschifffahrtsweg sind Kulisse für die deutsche Küche mit spanischen und französischen Akzenten von Marc Rennhack und den aufmerksamen Service unter der Leitung von Onno Siemons im Panorama-Gourmetrestaurant Sterneck. Die erstklassigen, hochwertigen Produkte stammen auch von Biohöfen aus der Umgebung. Bei schmackhaftem Steinbutt mit Entenleber, Rote Bete und Blumenkohl oder Ètouffée-Taube mit Langustino, Melone und grünem Spargel lässt sich auch das hervorragende, mehrfach prämierte Weinangebot genießen.

Besteck: Robbe & Berking »Belvedere«

Badhotel Sternhagen
Cuxhavener Straße 86
27476 Cuxhaven/OT Duhnen
Deutschland
Tel. +49 4721 4340
Fax +49 4721 434444
sternhagen@badhotel-sternhagen.de
www.badhotel-sternhagen.de

Dorfstrasse 1
6318 Walchwil
Schweiz
Tel. +41 41 7590444
Fax +41 41 7590440
info@sternen-walchwil.ch
www.sternen-walchwil.ch

## Restaurant Sternen ☆ Walchwil

In den elegant eingerichteten Räumen dieses schön renovierten Gasthauses aus dem Jahr 1830 genießt man sowohl klassische als auch kreative Kochkunst wie saisonale Mehrgangmenüs bis sieben Gänge, Fischmenüs mit drei Gängen und Häppchenmenüs mit zehn Gängen. Ein hervorragend sortiertes Weinangebot erwartet die Gäste. Sehr nett sitzt man auch auf der Seeterrasse unter den uralten Eichenplatanen.

Besteck: Robbe & Berking »Belvedere«

## Restaurant im Taj Falaknuma Palace Hyderabad

Durch eine perfekte Kombination aus Farben, Aromen und Geschmacksrichtungen wird im Taj Falaknuma Palace eine regelrechte Dramatik auf den Tellern geschaffen. Ausgezeichnete Zutaten, die die Chefköche vorzugsweise von Landwirten aus der Region beziehen, sind hierfür der Ausgangspunkt. Mit neuen Techniken, Gewürzen und ungewöhnlichen Zusammenstellungen werden indische Gerichte neu erfunden. Auch französische, italienische, mediterrane und japanische Einflüsse kommen durch die ausgezeichneten Köche aus aller Welt nicht zu kurz.

Besteck: Robbe & Berking »Belvedere«

Engine Bowli
Falaknuma Hyderabad
Andhra Pradesh 500053
Indien
Tel. +91 40 66298585
Fax +91 40 66298586
falaknuma.hyderabad@tajhotels.com

Villa Rothschild Kempinski
Im Rothschildpark 1
61462 Königstein im Taunus
Deutschland
Tel. +49 6174 29080
Fax +49 6174 2908888
villa@villa-rothschild.com
www.kempinski.com/de/villarothschild

## Restaurant Villa Rothschild ☆☆ Königstein/Taunus

Christoph Rainer verwöhnt im Restaurant der Villa Rothschild mit innovativen Geschmackserlebnissen. Leichte Gourmetküche mit kreativen Geschmackskombinationen und mit Sinn für das Wesentliche. Nicht nur internationale Spezialitäten, sondern auch die Verwendung qualitativ höchstwertiger Produkte sind fester und wichtiger Bestandteil seiner Küche, welche er im lichtdurchfluteten Pavillon der Villa Rothschild, dem Gourmetrestaurant inmitten des Taunus, präsentiert. Der Gault Millau wertet Rainers Küche mit 18 Gault-Millau-Punkten und zeichnet ihn als „Aufsteiger des Jahres 2012 in Hessen“ aus.

Besteck: Robbe & Berking »Belvedere«

ROBBE & BERKING

# Viva

Viva hat den Charme, die Leichtigkeit und Lebensfreude junger Tischkultur. Es ist ein Besteck für Menschen, die nach Formen suchen, in denen sich die Ästhetik der Zeit spiegelt, aber auch zeitlose Ästhetik. Das Design ist inspiriert von der Natur – von der Schönheit und Harmonie, wie sie in vielen Natur-Details sichtbar wird. Robbe & Berking hat dieses originelle Design handwerklich perfekt realisiert. In jedem Verarbeitungs-Detail zeigen sich die klassischen Qualitätstugenden. Der Besteckstiel zum Beispiel ist nicht nur auf der Vorder-, sondern auch auf der Rückseite voll plastisch ausgearbeitet. Die Verbindung zwischen Messerklinge und Stiel bildet eine formvollendete Einheit. *Entwurf: Ralph Krämer*

Die Eiercloche ist so etwas wie
das „Fabergé-Ei" unter den Eierbechern.

# Carpe Diem ☆ Finest Fingerfood Salzburg

Das Carpe Diem Finest Fingerfood ist nicht nur eines der besten Restaurants in Salzburg, sondern auch stylische Bar, trendige Lounge und gemütliches Café und Teehaus mit moderner Terrasse. Aufgrund des besonderen Genusskonzeptes etablierte es sich in den vergangenen Jahren zu einem beliebten Treffpunkt der Salzburger Szene und der in- und ausländischen Gäste. Raffiniert gefüllte Cones, exklusives Fingerfood und klassische Tellergerichte bestimmen die Speisekarte und sorgen bei jedem Besuch aufs Neue für Begeisterung unter den Feinschmeckern.

Besteck: Robbe & Berking »Viva«

Carpe Diem Finest Fingerfood
Getreidegasse 50
5020 Salzburg
Österreich
Tel. +43 662 848800
fingerfood@carpediem.com
www.carpediem.com/finestfingerfood
www.facebook.com/carpediemfinestfingerfood

Koppel & Berking

# Alt-Spaten

Das „Spaten“-Muster in dieser klassischen Form hat seinen Ursprung im beginnenden 18. Jahrhundert. Seinen ersten Höhepunkt erreichte diese berühmte Besteckform im Biedermeier. Heute gilt „Alt-Spaten“ in Mitteleuropa als das klassische Silberbesteck schlechthin. Die historischen Merkmale sind eine fast waagerecht verlaufende Schulter und ein lang gezogener Spaten. Die besondere Kunst des Silberschmiedes zeigt sich in der ausdrucksvollen Form der „Ohren“ unterhalb der Laffe. Die Spaten-Ohren in dieser Form erfordern einen großen handwerklichen Aufwand, weil sie nicht automatisch von einer Schleifstraße, sondern nur einzeln von Hand bearbeitet werden können. Ein Detail, das typisch ist für Robbe & Berking.

Silbernes Kaffee- und Teeservice „Neue Form“
mit Griffen aus Grenadill-Holz.

## Restaurant im Château de Lamothe Moumour

In Moumour, unweit des Baskenlandes, befindet sich das Château de Lamothe – ein Ort der Ruhe und Friedlichkeit. Bei einem Panoramablick auf die Pyrenäen und in einer warmen und herzlichen Atmosphäre können Sie vielseitige und köstliche Gerichte wie Stopfleber oder Enten-Confit genießen. Abgerundet werden die Speisen durch süße Weine des lokalen Weinbaugebiets Jurançon.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Spaten«

14, Rue de l'Embarri
64400 Moumour
Frankreich
Tel. +33 5 59362000
chateaudelamothe@gmail.com
www.chateau-de-lamothe.eu

Hotel Palace Berlin
OT Charlottenburg
Budapester Straße 45
10787 Berlin
Deutschland
Tel. +49 30 25021020
Fax +49 30 25021119
firstfloor@palace.de
www.firstfloor.palace.de

## first floor ☆ Berlin

Mit meisterlichem Können, voller Leidenschaft und Esprit pflegt Matthias Diether im „first floor“ eine moderne und leichte europäische Küche auf Basis der französischen Haute Cuisine, in deren Mittelpunkt authentische Produkte von bester Qualität stehen. Seine Ansprüche an Geschmack und Design sind hoch und die immer neu kreierten „Chef de Cuisine“ Menüs versprechen großen Genuss. Unter der Regie von Gunnar Tietz, Sommelier des Jahres 2011, zählt die Weinkarte mit 1.500 Positionen zu den besten der Welt. Neben „Großen Gewächsen“ aus deutschen Landen findet man auch Bordeaux-Raritäten sowie manchen Geheimtipp.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Spaten«

# Ich weiß ein Haus am See ☆ Krakow am See

Mit regionalen Produkten zubereitete klassisch französische Gerichte werden im eleganten Restaurant freundlich serviert. Delikat ist die Wachtel-Galantine mit einem kleinen Wildkräutersalat, zart das Müritz-Lammkarree mit provenzalischem Gemüse und Couscous. Das tolle Weinangebot ist weiter gewachsen und umfasst nun 650 Positionen, darunter Tropfen, die die Herzen von Bordeaux-Liebhabern höher schlagen lassen.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Spaten«

OT Seegrube
Paradiesweg 3
18292 Krakow
Deutschland
Tel. +49 38457 23273
Fax +49 38457 23274
einhausamsee@t-online.de
www.hausamsee.de

Hotel Schloss Neuhardenberg
Schinkelplatz
15320 Neuhardenberg
Deutschland
Tel. +49 33476 6000
info@schlossneuhardenberg.de
www.schlossneuhardenberg.de

## Schloss Neuhardenberg Neuhardenberg

Inmitten einer weitläufigen Parklandschaft findet sich in einem eindrucksvollen Ensemble aus klassizistischen Gebäuden ein märkisches Kleinod: Schloss Neuhardenberg. Ländliche Stille, historisches Ambiente, gepaart mit zeitgenössischem Design, Kunst und Kultur verbinden sich hier zu einer einzigartigen Atmosphäre. Vielfältig sind die kulinarischen Angebote: mediterrane Kräuterküche in der Orangerie oder regionale Spezialitäten in der im Landgasthausstil eingerichteten Brennerei. Das feine, kleine Restaurant Lenné bietet als private dining room einen stilvollen Rahmen für private Feierlichkeiten.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Spaten«

# Skiclub Stube St. Christoph am Arlberg

Eine unvergleichliche Kombination: In der Skiclub Stube begegnen sich die haubengekrönte Küche und das authentisch alpine Flair des Arlberg Hospiz Hotels. Die jahrhundertealte Tradition des Hauses verbindet sich hier mit innovativer Kochkunst. Internationales und klassisch Österreichisches interpretiert Mathias Seidel mit regionalen Zutaten erfrischend neu. Begleitet werden die Kreationen von vinophilen Kostbarkeiten. Der historische Bruderschaftsweinkeller von 1386 führt Weine der renommiertesten Châteaux aus dem Burgund und Bordeaux.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Spaten«

Arlberg Hospiz Hotel
St. Christoph 1
6580 St. Christoph am Arlberg
Österreich
Tel. +43 5446 2611
Fax +43 5446 3773
info@arlberghospiz.at
www.arlberghospiz.at

## Baltic

Die zeitlose Form dieses großen Entwurfes besticht durch ihre kompromisslose Klarheit. Sauber gearbeitete Facetten begrenzen die Griffe und geben dem Besteck eine besondere Brillanz. *Entwurf: Sven Tranekjer*

# petit bonheur Hamburg

Das Restaurant petit bonheur zeichnet sich durch seine gehobene französische Küche und französische Weine aus. Mit 70 Plätzen im Hauptrestaurant und einem Wein-Separée für bis zu 20 Personen liegt das petit bonheur im Herzen Hamburgs zwischen Michel und Planten un Blomen. Der Patron Ergün Uysal mit seinem Team Anthony Bautista (Chefcuisine) und als Sommelier Frank Chemnitz verwöhnt seine Gäste.

Besteck: Robbe & Berking »Baltic«

Restaurantbetrieb Uysal GmbH
Hütten 85-86
20355 Hamburg
Deutschland
Tel. +49 40 33441526
e.uysal@petitbonheur-restaurant.de

# Alt-Kopenhagen

Alt-Kopenhagen geht zurück auf einen Entwurf aus dem Jahre 1874, dem Gründungsjahr der Silbermanufaktur. Robbe & Berking hat diesen Entwurf mit behutsamem Feingefühl und Stilempfinden überarbeitet. Genauso exklusiv wie der Besteckentwurf selbst ist eine andere Idee: Jedes einzelne Besteckteil trägt auf der Rückseite eine kunstvoll geprägte Filigrangravur. Diese Gravuren verstärken den Eindruck, den dieses Besteck ohnehin vermittelt: eine wertvolle Arbeit wie von einem berühmten alten Meister. Die Gravuren stellen Gewürzkräuter dar. Thymian auf der Menügabel, Safran auf dem Menülöffel, Sternanis auf dem Kaffeelöffel. Rosmarin auf der Dessertgabel usw. *Entwurf: Robert Berking*

Handgeschmiedete Silberschale
(39 x 17 cm) mit Magnolienblüten.

# Délice ☆ Stuttgart

„Gastrosophie und Weinkultur“ ist das Leitmotiv in dem stilvoll modernisierten Kellergewölbe mit maximal 28 Plätzen: Küchenchef Benjamin Schuster verwöhnt seine Gäste mit Köstlichkeiten mediterraner und klassischer Prägung aus der offenen Küche. Patron und Sommelier Evangelos Pattas – vom Gault Millau zum Sommelier des Jahres 2007 gewählt – empfiehlt zu jedem Gericht einen passenden Wein aus der prämierten Weinkarte.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Kopenhagen«

Restaurant Délice
Hauptstätter Straße 61
70178 Stuttgart
Tel. +49 711 6403222
www.restaurant-delice.de

Schlosshotel Lehen
Hauptstraße 2
74177 Bad Friedrichshall
Deutschland
Tel. +49 7136 98970
Fax +49 7136 989720
info@schlosslehen.de
www.schlosslehen.de

## Schlossrestaurant Lehen Bad Friedrichshall

Lassen Sie den Alltag hinter sich und tauchen Sie ein in die außergewöhnliche Atmosphäre von Schloss Lehen. Hier erleben Sie Genuss in vielfältiger Form: ob im Sommer auf der idyllischen Terrasse des ehemaligen Wasserschlosses oder als Besucher unserer ausgezeichneten Restaurants, die Ihnen kulinarische Hochgenüsse kredenzen. Wir verwöhnen Ihren Gaumen mit klassisch regional Gerichten.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Kopenhagen«

# Riva

Ein Entwurf von genialer Einfachheit. Hoch konzentrierte Ästhetik voll sinnlicher Ausstrahlungskraft. Die Kunst, mit weniger mehr zu vermitteln, hat durch Riva einen neuen Höhepunkt erreicht. Aus der Wechselbeziehung unterschiedlicher Materialdimensionen resultiert eine Körperhaftigkeit des Silbers, wie es sie so elementar bei einem Besteck bisher nicht gab. Ein modernes Meisterwerk der Silberschmiedekunst von unübertroffener handwerklicher Perfektion. *Entwurf: Wilfried Moll*

6-armiger „Sphinx"-Silberleuchter.

## Restaurant agapé ☆ substance · Paris

Nach dem Erwerb eines reichen Erfahrungsschatzes in Frankreich entschied sich Gaëtan Gentil im Agapé Substance zu arbeiten, um direkten Kontakt zu seinen Gästen zu haben, und die Zubereitung der Speisen überwachen zu können, während er zugleich Akteur der Inszenierung bleibt. Anstatt ein klassisches Restaurant-Menü zu kreieren, bevorzugt Gaëtan, mit seinen eigenen saisonalen Zutaten zu beginnen und seine Talente und viel Spürsinn aufzuwenden, um Gerichte rund um diese zu zaubern. Er genießt es, vor allem mit Konsistenz und Gemüse zu arbeiten, mit denen er sehr geschmacksreiche Gerichte kreieren kann.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

66, rue Mazarine
75006 Paris
Frankreich
Tel. +33 1 43293383
contact@agapesubstance.com
www.agapesubstance.com

Floßwörthstraße 38
68199 Mannheim
Deutschland
Tel. +49 621 8547496
info@restaurant-amador.de
www.restaurant-amador.de

## Amador ☆☆☆ Mannheim

Juan Amador zählt zu den besten Köchen der Welt, seine Küche ist überraschend und detailverliebt. Purismus und Moderne definieren auch sein neues Restaurant Amador in Mannheim: Die Gerichte sind Neuinterpretationen Amadors klassischer Wurzeln und spiegeln die Kochtradition Spaniens wider, die Heimat seiner Eltern. Dabei klingt stets die klassisch französische Küche als Basis durch. Juan Amador stellt das Ausgangsprodukt in den Mittelpunkt und strebt dessen Vervollkommnung an. Das Zusammenspiel von Genuss und außergewöhnlicher Architektur im Restaurant Amador wird Sie begeistern.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# Becker's Restaurant ☆☆ Trier

Im schick gestylten neuen Restaurant von Wolfgang Becker hat eines Beständigkeit: die sehr schmackhaften und ideenreichen Gerichte. Der Atlantik-Steinbutt trägt ein Zucchinikleid und wird von einer Tomaten-Schnittlauch-Nage begleitet, der Maibockrücken kommt mit Karotten-Ingwer-Püree auf den Tisch. Großzügig und modern der Neubau, in dem das Restaurant, die Weinbar und das Hotel mit außergewöhnlichen Zimmern untergebracht sind.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Becker's Hotel
OT Olewig
Olewiger Straße 206
54295 Trier
Deutschland
Tel. +49 651 938080
Fax +49 651 9380888
info@beckers-trier.de
www.beckers-trier.de

Fjordvejen 120
Sønderhav
6340 Kruså
Dänemark
Tel. +45 7 4678822
mail@restaurantbind.dk
www.restaurantbind.dk

## Restaurant Bind Kruså

Nach einer bewegenden Geschichte wurde das Haus Fjordvejen im Jahre 2008 zum Restaurant umgebaut. Pia und Christian Bind haben sich am Fjord gegenüber der Ochseninseln an der Flensburger Förde ihren Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Christian Bind stammt aus dem Elsass und dieser Einfluss ist auch nach 20 Jahren immer noch Grundlage für seine Küche. Aufgrund seines langjährigen Aufenthalts in Dänemark hat er einen speziellen Stil entwickelt, der die nordische mit der französischen Küche vereint. Auf Basis der saisonalen Zutaten kreiert er wöchentlich wechselnde Menüs. In Kombination mit einem exzellenten Weinkeller und der besonders herzlichen Gastfreundschaft lassen sich schöne Stunden erleben.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# Bodendorf's ☆ Tinnum/Sylt

„Gäste als Freunde des Hauses, als Fans und Kritiker: Ein Stern für das Restaurant, für den Dirigenten in der Küche, ist eine Seite; ich würde gerne auch einen Stern an meine Gäste vergeben, die vergnügt Neues probieren“, erläutert Holger Bodendorf seine Koch- und Küchenphilosphie, die mit 1-Stern und 18 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Mit Thuna und Gurke: Thuna-Cannelloni, gebratenem Thuna mit Schmorgurken, Mousse von Gurken, roh marinierter Thuna und Pommery-Senfschaum fasziniert der Maître seine Gäste ebenso wie mit US-Tafelspitz bestehend aus: geräucherter Wagyu Roulade mit Pfifferlingen und Honig-Thymianschalotten. Die ungezwungene Atmosphäre und der unaufdringliche Service wird von den Gästen geliebt.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Landhaus Stricker
Boy-Nielsen-Straße 10
25980 Tinnum/Sylt
Deutschland
Tel. +49 4651 88990
Fax +49 4651 8899499
info@landhaus-stricker.de
www.landhaus-stricker.de

The Grand Amsterdam
Oudezijds Voorburgwal 197
1012 EX Amsterdam
Niederlande
Tel. +31 20 5553111
Fax +31 20 5553222
info@bridgesrestaurant.nl
www.bridgesrestaurant.nl

## Bridges Restaurant ☆ Amsterdam

Im Bridges Restaurant geht es vor allem um Fisch. Hier gilt die Devise, die bestmöglichen „Flossen“ zum bestmöglichen Zeitpunkt zu fangen. Chefkoch Ron Blaauw fügt nur wenige Zutaten zum Fisch hinzu, um seinen Geschmack und Charakter so unverfälscht und leicht wie nur möglich zu erhalten. Lokales Biogemüse ergänzt die Speisen – eine perfekte Kombination aus Land und Meer mit französischen Einflüssen. Die Vinothek hält große Weißweine, die perfekt mit den Fischkompositionen harmonieren, für Sie bereit!

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

## Restaurant im Château Visz · Visz

Château Visz, ein Herrensitz, bietet Entspannung und Erholung in einem Waldpark. Der Küchenchef des Gourmet Restaurants im Luxushotel ist Zoltán Huszák, dessen Kochkunst Essensliebhaber seit Jahren fasziniert. Für ihn ist das Kreieren eines Menüs ein Kunstwerk, und er komponiert seine Meisterwerke nicht nur in Anbetracht des Geschmacks, sondern auch im Hinblick auf die Aspekte des Essens für Augen, Mund und Nase. Unser Meisterkoch kann Geschmacksrichtungen von höchster Qualität zaubern, die zugleich auch einzigartig und einmalig sind. Er bietet seinen Gästen, zu allen Jahreszeiten, ein Gourmet-Menü, das aus sieben Gängen besteht, täglich wechselt und aus regionalen und frischen Zutaten zubereitet wird.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Berencsepuszta
8681 Visz
Ungarn
Tel. +36 85 710003
Fax +36 85 710194
info@chateau-visz.com
www.chateauvisz.hu

Datca Yolu Hisaronu Mevkii
48700 Marmaris/Mugla
Türkei
Tel. +90 252 4412000
Fax +90 252 4369228
info@dhotel.com.tr
www.dhotel.com.tr

## Executive Club Lounge im D-Hotel Maris Datça

Das kulinarische Angebot des D-Hotel Maris an der türkischen Ägäis ist vielfältig. In vier Restaurants zaubert Chefkoch Mustafa Gündüz mit seinem Team köstliche internationale Speisen mit regionalem Einfluss. Aus dem Restaurant „The Terrace“ hat man einen fantastischen Ausblick über die Bucht und das Meer. Den Suitengästen sind ein eigener Strand und die Executive Club Lounge im achten Stock vorbehalten. Hier bietet man den Gästen ganztägig Speisen und Getränke sowie einen exklusiven Concierge Service.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

## Genießerrestaurant Döllerer Golling bei Salzburg

In Döllerers Genießerrestaurant in Golling bei Salzburg erhebt Andreas Döllerer mit seiner vielfach ausgezeichneten Küchenlinie „Cuisine Alpine“ Kochen zur Kunst. Mit hochwertigen Spezialitäten aus dem Salzburger Land macht der Botschafter der österreichischen Genussregion heimatverbundene Gerichte zu modernen Klassikern. Seit 2004 gilt Andreas Döllerer als kreativer Star unter Österreichs Köchen, war 2007 Aufsteiger des Jahres, erhielt 2008 die „Tropheé Gourmet“ für kreative Küche und wurde vom Gault Millau zum „Koch des Jahres 2010“ gekürt. Döllerers Genießerrestaurant wird aktuell mit 18 Punkten im Gault Millau bewertet und ist somit eines der zehn besten Restaurants des Landes.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

Am Marktplatz 56
5440 Golling bei Salzburg
Österreich
Tel. +43 6244 42200
Fax +43 6244 691242
office@doellerer.at
www.doellerer.at

The Ritz-Carlton, Vienna
Schubertring 5-7
1010 Wien
Österreich
Tel. +43 1 31188150
info@dstrikt.com
www.dstrikt.com

## Dstrikt Wien

Ein elegantes und doch gemütliches Restaurant mit Blick auf die Wiener Ringstraße und einem Schanigarten, der während der Sommermonate geöffnet ist. Hier werden österreichische Klassiker auf höchstem Niveau serviert und ausschließlich lokale und frische Produkte verwendet – vom Wiener Schnitzel über Kärntner Kasnudeln nach altem Familienrezept bis zu köstlichen Desserts. Auf der Weinkarte sind neben internationalen Namen die besten österreichischen Winzer zahlreich vertreten. Für das Konzept dieses Restaurants zeichnet sich Wini Brugger verantwortlich, der auch den exklusiven Chef's Table betreut, an dem der Gast ihm über die Schulter schauen kann.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# Essigbrätlein ☆☆ Nürnberg

Das Essigbrätlein in der Nürnberger Altstadt hat eine mehr als 450-jährige Geschichte. Von Anfang an werden in dem schmalen Sandsteingebäude mit den markanten Butzenscheiben Gäste bewirtet. Heute zählt es zu den besten Adressen seiner Zunft, überrascht Gourmetreisende nicht nur mit altdeutschem Ambiente, sondern mit einer einzigartigen Gewürzküche, die aus „ganz normalen“ heimischen Produkten wie Roter Bete, Steckrüben oder grünen Erbsen gustatorische Erlebniswelten generiert. Andree Köthe und Ives Ollech agieren als gleichberechtigte Partner am Herd und haben sich so zwei Michelin-Sterne erkocht. Zusammen mit einem zuvorkommenden und freundlichen Service sowie einer außerordentlich feinsinnigen wie großartigen Weinauswahl ein perfektes Gourmeterlebnis.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Weinmarkt 3
90403 Nürnberg
Deutschland
Tel. +49 911 225131
Fax +49 911 2369885

The Mandala Hotel
Potsdamer Straße 3
10785 Berlin
Deutschland
Tel. +49 30 590051234
Fax +49 30 590052222
welcome@facil.de
www.facil.de

## Facil ☆☆ Berlin

Gut verstecktes, bambusumwachsenes Atrium mit kleiner Terrasse im 5. Stock. Mit sicherer Hand gelingt dem jungen schwäbischen Chefkoch Michael Kempf eine attraktive moderne Küche mit animierenden Aromen und interessanten Wildkräutern, die ohne Albernheiten auskommt und sich erfreulich steigert. Was wählen? Königslachs mit galizischen Algen, Dashi-Nussbutteremulsion und Kopfsalatkrem, Makrele Escabeche mit Gänseleber, Barbarakraut und Holzkohleöl, Bisonfilet mit BBQ-Jus und Waldorfsalat, Pur Exotik-Kalamansi, Ananas, Manjari-Schokolade. Prima Service, gute Weinberatung, Schiebedach für sternenklare Sommernächte.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# Falco ☆☆ Leipzig

Die kulinarische Philosophie von Peter Maria Schnurr lässt sich wie folgt beschreiben: eine unprätentiös, souverän, modern interpretierte Küche! Seine ungeheure, manchmal maßlose Kreativität verlässt nie das Terrain der traditionellen Haute Cuisine, sondern erweitert es um verblüffende, überraschende Geschmackskompositionen, die eigentlich undenkbar sind – bis Schnurr kommt und beweist, dass es funktioniert.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

The Westin Leipzig
Gerberstraße 15
04105 Leipzig
Deutschland
Tel. +49 341 9882727
Fax +49 341 9882728
info@falco-leipzig.de
www.falco-leipzig.de

Ketschauer Hof
Ketschauerhofstraße 1
67146 Deidesheim
Deutschland
Tel. +49 6326 70000
Fax +49 6326 700099
info@ketschauer-hof.com
www.ketschauer-hof.com

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

# Freundstück ☆ Deidesheim

Guter Geschmack ist Trumpf im schick ausstaffierten Gourmetrestaurant des Ketschauer Hofes. Im modernen Interieur, harmonisch mit historischen Bauelementen verbunden, triumphiert die kreative Lust der Küche am Spiel mit Aromen. Die Gäste erleben im „Freundstück“ eine exklusive und durchdachte Genusskultur mit Nachhaltigkeit, präzise zubereitet aus besten Produkten und Zutaten. Eine spannende Geschmackwelt, die Akzente setzt. Die umfassende Weinkarte bietet dazu die passenden Gewächse aus renommierten Pfälzer Weingütern und ihren Kollegen in aller Welt.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

## Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe ☆ Zweiflingen

Als Miterfinder der Lightstyle-Küche favorisiert der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Boris Benecke die leichte Gourmetküche. Regionale Zutaten und ausgesuchte Spezialitäten verbinden sich bei ihm zu raffinierten, kulinarischen Highlights. Der erstklassige Service des Gourmet-Restaurants steht unter der Leitung von Maître Dominique Metzger und wird von Sommelier Jochen Benz ergänzt. Nebenan in der gemütlichen Jägerstube legt man allergrößten Wert auf regionale Hohenloher Gerichte, so bietet die hochwertige regionale Schlosskarte natürlich auch das Boeuf de Hohenlohe und das Schwäbisch-Hällische Landschwein.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Kärcherstraße
74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe
Deutschland
Tel. +49 7941 60870
Fax +49 7941 6087888
hotel@schlosshotel-friedrichsruhe.de
www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

Great Fosters
Stroude Road, Egham
Surrey TW20 9UR
England
Tel. +44 1784 433822
Fax +44 1784 472455
reception@greatfosters.co.uk
www.greatfosters.co.uk

## Great Fosters Egham

Great Fosters ist ein ausgezeichnetes Beispiel der elisabethanischen Architektur, das zwischen 50 Morgen atemberaubenden französischen Gärten und einer Parklandschaft liegt und sich nur Minuten von der M25 und bequemerweise in der Nähe von Heathrow und London befindet. Jetzt ein Luxushotel hat dieses imposante Anwesen viele originalgetreue Besonderheiten, einschließlich der Kamine aus der Zeit Jakobs I., Stabkreuzfenstern und authentischen Wandteppichen beibehalten. Es rühmt sich mit zwei Restaurants, The Tudor Room im Great Fosters und The Estate Grill. The Tudor Room im Great Fosters ist ein großzügig dekorierter und anspruchsvoller Speisesaal mit der Intimität von 24 Gedecken und bietet eine Reihe von wohlschmeckenden Menüs, für welche frische Produkte der Saison verwendet werden. The Estate Grill ist ein zeitgenössischeres Restaurant, das eine einfachere Speiseart anbietet, bei der viele Gerichte auf dem Josper Grill zubereitet werden.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# Grill 79 Peking

Mit einem Ausblick, der weit über die Dächer der Verbotenen Stadt reicht, ist der Grill 79 ein idealer Platz für diejenigen, die auf der Suche nach einem unvergesslichen Genusserlebnis sind. Das Restaurant befindet sich im 79. Stock und bietet seinen Gästen internationale Speisen und eine der umfangreichsten Weinlisten in Peking.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

China World Summit Wing
No. 1 Jianguomenwai Avenue
Beijing 100004
China
Tel. +86 10 65052299
Fax +86 10 65058811
www.shangri-la.com

Romeo Hotel Napoli
Via Cristoforo Colombo 45
80133 Neapel
Italien
Tel. +39 081 0175001
Fax +39 081 0175999
www.romeohotel.it
welcome@romeohotel.it

## Il Comandante ☆ Neapel

Dem Gourmetrestaurant „Il Comandante", das sich im zehnten Stock des Romeo Hotels befindet, wurde bereits im November 2012 der erste Michelin Stern verliehen. Mit seinem einzigartigen Blick über die Bucht von Neapel empfängt es seine Gäste in einer eleganten und vornehmen Atmosphäre. „Il Comandante" bietet eine Küche, die dem Stil des Hotels entspricht; eine Kombination aus verschiedenen Geschmacksrichtungen und Reizen. Die Kreationen werden von der Region inspiriert und stehen für eine zeitgemäße Interpretation der reichen kulinarischen Tradition. Die Philosophie des Restaurants beinhaltet auch, der Auswahl frischer Zutaten präzise Aufmerksamkeit zu schenken, ein Menü, das sich abhängig von der Jahreszeit ändert, die Schlichtheit in der Zubereitung und eine Auge für jedes Detail.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

9-M COMMUTER

PURE STYLE:
FAST MAHOGANY LAUNCH IN
THE SPIRIT OF THE 1930s

ROBBE & BERKING
CLASSICS

Tel. +49 461 31803060
www.classics.robbeberking.de

## Il Vino ☆ Paris · Courchevel

Enrico Bernardo ist eine der besten Adressen für Liebhaber guten Essens und ausgesuchter Weine. Il Vino, die neueste Kreation des weltbesten Sommeliers, ist das Ergebnis der Arbeit passionierter Menschen, deren einziges Anliegen es ist, die perfekte Harmonie zwischen Essen und Wein herzustellen. Eine gekonnte Verbindung zwischen Mensch und Kultur mit mehr als 1.500 Weinen der bedeutendsten Anbaugebiete. Für jede Weinverkostung kreiert die Küche ein einzigartiges Gericht. Sich den Schwierigkeiten bei der Auswahl einzelner Ziele auf einer Gourmetreise annehmend, begleitet Sie Enricos Team stets mit Raffinesse, Liebe und Verständnis.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Paris
13, boulevard de la Tour Maubourg
75007 Paris
Frankreich
Tel. +33 1 44117200
Fax +33 1 44117201
info@ilvinobyenricobernardo.com
www.ilvinobyenricobernardo.com

Courchevel
La Porte de Courchevel 1850
73120 Saint-Bon-Tarentaise
Frankreich
Tel. +33 4 79082962
Fax +33 4 79083191
info@ilvinobyenricobernardo.com
www.ilvinobyenricobernardo.com

# Jacobs Restaurant ☆☆ Hamburg

Die Küche von Gourmetkoch Thomas Martin ist zeitgemäß leicht und frisch, mit französischem Akzent – fantasievoll und raffiniert, aber ohne „Schnickschnack“. Der grandiose Ausblick, den Jacobs Restaurant durch die hohen Glasflügeltüren über die Lindenterrasse auf die Elbe bietet, die edlen Wandmalereien, Stuckdecken und schwere Kristalllüster schaffen die einzigartige Atmosphäre eines privaten Kaufmannshauses an der Elbe. Liebe zum Detail und stilvoller Service machen jeden Besuch in Jacobs Restaurant immer wieder zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Hotel Louis C. Jacob
OT Nienstedten
Elbchaussee 401–403
22609 Hamburg
Deutschland
Tel. +49 40 82255407
Fax +49 40 82255444
jacob@hotel-jacob.de
www.hotel-jacob.de

Prinzregentenstraße 73
81675 München
Deutschland
Tel. +49 89 4168247
Fax +49 89 4168623
kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de
www.feinkost-kaefer.de

## Käfer-Schänke München

Höchste Qualität und perfekter Service aus Leidenschaft sind das Erfolgsgeheimnis des neu gestalteten Restaurants Käfer Schänke im traditionsreichen Käfer Stammhaus. Küchenchef Werner Seeber lebt die Liebe zum Produkt aus der Region und begeistert mit faszinierenden Kreationen, die in der Harmonie der Aromen überraschen und bis ins letzte Detail komponiert sind. Die neue Küchenphilosophie lautet, das Produkt ist der Star. Klassiker wie die knusprige Ente ergänzen die jahreszeitabhängige Karte.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

## Gourmetrestaurant Karree Donaustauf

Im Mittelpunkt, der weit über die Grenzen der Region geschätzten Gourmetküche des Karree stehen authentische Zutaten von höchster Qualität. Das Hauptaugenmerk der Speisekarte liegt dabei auf klassischen Gerichten mit zeitgemäßen Elementen, die gerne regionsbezogen, aber immer auf dem Niveau internationaler Sternegastronomie serviert werden. Darüber hinaus verwöhnt man im Karree mit einem stilvoll modernen Ambiente sowie einem erstklassigen Service.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Forsters Posthotel
Maxstraße 43
93093 Donaustauf
Deutschland
Tel. +49 9403 9100
Fax +49 9403 910910
info@forsters-posthotel.de
www.forsters-posthotel.de

Omesberg 331
6764 Lech am Arlberg
Österreich
Tel. +43 5583 25610
Fax +43 5583 3550
info@kristiania.at
www.kristiania.at

## Kristiania Lech am Arlberg

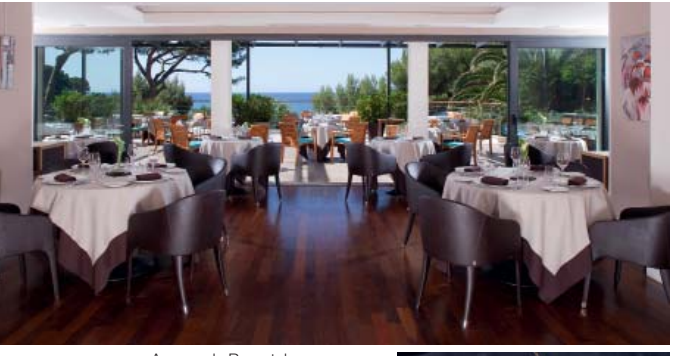
Das exklusive Gourmetrestaurant des „Small and Luxury"-Hotels ist mit seinem engagierten Küchenchef Johann Zusser ein Highlight in Lech am Arlberg. Mit außergewöhnlichem Fingerspitzengefühl wird den Gästen in elegantem Ambiente stets Einzigartiges und Authentisches auf internationalem Niveau geboten. Und weil die Höhenflüge einer exquisiten Cuisine erst durch ihre Begleiter aus den großen Weinbaugebieten zu ihrer Höchstform gedeihen, finden sich herausragende Domänen, größte Namen und edelste Jahrgänge auf der Weinkarte.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# La Villa Madie ☆ Cassis

Beherrscht vom unerschütterlichen und majestätischen Cape Canaille, direkt am Meer mit seiner ungezähmten Schönheit gelegen, heißt Sie die Villa Madie herzlich willkommen, um Ihre Wünsche zu erfüllen. Im Restaurant lassen die Küche nach Art von Dimitri und Marielle Droisneau, der aufmerksame Service und die Verbindung von authentischem Geschmack mit über 650 Weinen außergewöhnliche und unvergessliche Momente entstehen.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«



Avenue de Revestel
Anse de Corton
13260 Cassis
Frankreich
Tel. +33 4 96180000
Fax +33 4 96180001
commerciale@lavillamadie.com
www.lavillamadie.com

Marktplatz 5
97990 Weikersheim
Deutschland
Tel. +49 7934 91080
Fax +49 7934 910818
info@hotel-laurentius.de
www.hotel-laurentius.de

## Laurentius ☆ Weikersheim

Direkt am neu gestalteten Weikersheimer Marktplatz, neben dem bekannten Hohenloher Renaissanceschloss, findet man eine autochthone Spitzenküche. Im stilvoll und elegant eingerichteten Gewölberestaurant „Laurentius“ erwartet Sie bodenständige Feinschmeckerei. Jürgen Koch und sein Team kochen www: weltoffen, weitsichtig und wurzelecht. Machen Sie sich also auf eine Gastronomie gefasst, die Klassik und Moderne auf zeitgemäße Art verbindet. Sabine Koch, geprüfte Sommelière, berät Sie gerne bei der Wahl eines passenden Weines, gegebenenfalls sogar aus dem eigenen Weinberg der Tauberhasen.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# Le Bernardin ☆☆☆ New York

Le Bernardin, New Yorks international gefeiertes und mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Seafood-Restaurant, wurde 1972 in Paris gegründet. Inspiriert vom grandiosen Erfolg beim amerikanischen Publikum gründeten die Geschwister Maguy und Gilbert Le Coze 1986 ein weiteres Le Bernardin im Herzen von Manhattan. Das Restaurant trägt weltweites Renommee für seine ausgezeichnete Küche und seine dezente Eleganz. Heute führt Eric Ripert als einer der international anerkanntesten Küchenchefs für Seafood-Spezialitäten diese Tradition mit seinem französischen Savoir-faire fort und kreiert dabei exquisite Gerichte. Im September 2011 begann ein neues Kapitel nach einer aufwendigen Renovierung – zum neuen Gesicht von Le Bernardin gehört auch eine Lounge mit separatem Menü.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

155 W 51st Street
(bet 6th and 7th Avenue)
New York, NY 10019
USA
Tel. +1 212 5541109
Fax +1 212 5541100
www.le-bernardin.com

Ellingerstraße 10
83684 Tegernsee
Deutschland
Tel. +49 8022 188090
Fax +49 8022 1880999
info@leeberghof.de
www.leeberghof.de

## Leeberghof Tegernsee

Im Hotel & Restaurant Leeberghof in Tegernsee verwendet der ambitionierte und kreative Küchenchef Matthias Rödiger vorwiegend Produkte aus der Region, die er höchstpersönlich bei den ansässigen Lieferanten auswählt. Das Resultat sind authentische, sehr schmackhafte Gerichte, wie z. B. das Dreierlei vom Bachsaibling oder der pochierte Rehrücken aus eigener Jagd auf sautierten Rosenkohlblättern. Auf der Panoramaterrasse mit wunderschönem Blick auf den Tegernsee lässt es sich mit allen Sinnen genießen.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# Lohninger Frankfurt/Main

Sternekoch Mario Lohninger hat mit dem „Lohninger“ ein Restaurant im Stil eines österreichischen Gasthauses mitten im Herzen Frankfurts kreiert. Seine Gäste verwöhnt er mit dem Variantenreichtum der österreichischen Küche, die er durch innovative Gartechnik und ausgefeilte Modifizierungen ins 21. Jahrhundert übersetzt. Neben den Klassikern wie dem Wiener Schnitzel, Tafelspitz und Kaiserschmarrn locken Köstlichkeiten wie Forellenstrudel mit Pariser Champignon und Grünem Veltliner oder Black Cod mit geräucherter Consommé und Rettich die Fleisch- und Fischliebhaber. Wo Mario Lohninger auftischt, gibt es neben vorzüglichen und perfekt zubereiteten Gerichten auch immer noch eine Beilage, die man nicht auf der Karte findet: Herz und Seele.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Schweizer Straße 1
60594 Frankfurt/Main
Deutschland
Tel. +49 69 247557860
reservierung@lohninger.de
www.lohninger.de

Klosterstraße 42
40211 Düsseldorf
Deutschland
Tel. +49 211 8639636
www.nagaya.de

## Nagaya ☆ Düsseldorf

Jahrtausendealte Tradition spiegelt sich bis heute in der japanischen Küche wider: von der leichten und natürlichen Zubereitung bester Zutaten, dem sorgsamen Umgang mit Saucen und Gewürzen sowie dem Verzicht auf Fett bis zum schonenden Garen der Speisen. Yoshizumi Nagaya vereint Fernöstliches mit Anklängen der europäischen Küche. Aromen und Techniken der abendländischen wie auch der asiatischen Küche werden im Nagaya auf höchstem Niveau neu kombiniert und interpretiert. Genießen Sie dieses Erlebnis ursprünglichen Geschmacks und erfreuen Sie sich an Ästhetik und Harmonie dieser kleinen Kunstwerke.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# Ossiano ☆☆☆ Dubai

Seit der Eröffnung von Santi Santamarias erstem Restaurant außerhalb seiner Heimat Spanien werden die Gäste von der atemberaubenden Atmosphäre der Unterwasserwelt Atlantis begeistert. Ein eleganter und geheimnisvoller Ort für ein intimes Speiseerlebnis mit unvergleichlichen Blicken auf die exotische Meereswelt der Ambassador-Lagune. À-la-carte-Menüs und Empfehlungen bieten beliebte Gerichte wie Hamachi „mi-cuit“ mit Blumenkohlpüree und Sevruga-Kaviar oder Oktopus mit Kartoffeln und Öl von geräucherter Paprika.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Atlantis the Palm Jumeirah
Crescent Road
Palm Jumeirah
Dubai
Tel. +971 4 4260000
Fax +971 4 4260001
www.atlantisthepalm.com

Wiesenstraße 29
41372 Niederkrüchten-Brempt
Deutschland
Tel. +49 2163 80428
Fax +49 2163 898443
roemer@roemers-restaurant.de
www.roemers-restaurant.de

## Römers Restaurant Niederkrüchten-Brempt

In Niederkrüchten-Brempt laden Maria und Hans-Peter Römer in ihrem elegant gestalteten Restaurant zum Verweilen und Genießen ein. Leichte, frische Küche mit regionalen Produkten, Rehwild, Obst und Gemüse vom Niederrhein werden frisch zubereitet und mit Kräutern aus dem eigenen Garten verfeinert. Auf der schönen Gartenterrasse wird das Essen mit einem Glas Wein zum Genuss.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# Schloss Restaurant am Fuschlsee

Auf der legendären Seeterrasse erwartet Sie Qualität auf höchstem Niveau. Mittags werden typisch österreichische Schmankerl mit regionalen österreichischen Produkten serviert, abends spielen „Gewürze & Kräuter“, gepaart mit hochklassigem Service die Hauptrolle. Zudem lassen fangfrischer Fisch, traditionelle Spezialitäten, regionale Produkte und die große Auswahl an österreichischen Spitzenweinen im Schloss Restaurant Genießerherzen höherschlagen.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Schloss Fuschl Resort & Spa
Schloss Straße 19
5322 Hof bei Salzburg
Österreich
Tel. +43 6229 22530
Fax +43 6229 22531531
info@schlossfuschl.com
www.schlossfuschlsalzburg.com

Royal Festival Hall
London, SE1 8XX
England
Tel. +44 20 76547800
Fax +44 20 76547801
skylonr@danddlondon.com
www.skylon-restaurant.co.uk

## Skylon London

Das Skylon befindet sich in der ikonischen Royal Festival Hall und bietet mit seinen prächtigen vom Boden bis zur Decke reichenden Fenstern ein spektakuläres Panorama über die Themse und die belebte Southbank. Bei der Kreation ihrer Gerichte profitiert Chefköchin Helena Puolakka neben ihrer klassisch französischen Ausbildung auch von den Erfahrungen aus der Kindheit, die sie in Skandinavien verbrachte. So zaubert sie beispielsweise Confit vom Biolachs, Guacamole, Gemüse à la Grecque sowie Meeresfrüchtemousseline – einfach, leicht und stilvoll angerichtet. Neben dem Restaurant bietet der Skylon Grill ein entspannteres Gourmeterlebnis, während die Bar zum Verweilen einlädt.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# The Modern ☆ New York

Die Speisekarte von Chefkoch Abram Bissel lädt Sie ein zu einem köstlichen Streifzug durch Zutaten der Saison und aromatische Länder reiner, unverfälschter Düfte. Um den Appetit der Gäste anzuregen, werden kleine Delikatessen wie Mandel-Panna-Cotta mit Yellowstone River Kaviar, Tartare vom Gelbflossenthunfisch oder Jakobsmuscheln gereicht. Als Hauptgang erwartet die Gäste Dorsch in Chorizo-Kruste, Stubenküken oder Foie Gras „Croustillant". Den Abschluss bildet ein Lemon Napoleon. Festpreis- und Degustationsmenüs werden allabendlich angeboten, Lunch serviert man à la carte.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

9 West 53rd Street next to the
Museum of Modern Art
New York City, NY 10019
USA
Tel. +1 212 3331220
Fax +1 212 4086326
www.themodernnyc.com

The Dolder Grand
Kurhausstrasse 65
8032 Zürich
Schweiz
Tel. +41 44 4566000
Fax +41 44 4566001
info@thedoldergrand.com
www.thedoldergrand.com

## The Restaurant ☆☆ Zürich

Überraschende, leichte Gerichte prägen die Menükarte des The Restaurant mit Private Dining, Lounge-Bar und Terrasse. Das Geheimnis von Heiko Nieders Stil ist sein großes Aromenspektrum, das auf typisch klassische Geschmacksbilder verzichtet. So entstehen Gerichte wie Bergkartoffeln mit Ei und Trüffel oder geräucherter Zander mit Chorizo, Koriander und Schokolade.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# Tiger-Gourmet ☆☆ Frankfurt/Main

Andreas Kroliks besondere Leidenschaft gilt dem Angeln. Bei seinen Touren in die norwegischen Fjorde und auf die Inseln des Nordatlantiks lässt er sich von der Artenvielfalt zu neuen Ideen inspirieren. Diese finden nicht selten den Weg in seine Küche und erklären auch Kroliks besondere Affinität zu Fisch und Meeresfrüchten. Seit August 2012 präsentiert er seinen klassisch modernen Stil im Tiger-Gourmetrestaurant, wofür er im November 2013 den zweiten Stern von Guide Michelin erhielt. Auf der Karte stehen u. a. „Roher Hamachi in Ingwer-Limonenmarinade, Blumenkohlcrème mit Yuzu, fruchtiges Curryeis, eingelegter Spitzkohl und Kresse“ sowie „Gebratene Bretonische Seezunge mit Algenbutter, Kalbsschwanzjus, Blumenkohl mit Rapssamen, Bohnen und Marcona Mandel“.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Heiligkreuzgasse 16–20
60313 Frankfurt/Main
Deutschland
Tel. +49 69 92002225
Fax +49 69 92002217
info@tigerpalast.de
www.tigerpalast.de

Vila Joya
Estrada da Galé
8200-416 Albufeira
Portugal
Tel. +351 289 591795
Fax +351 289 591201
reservations@vilajoya.com
www.vilajoya.com

## Vila Joya ☆☆ Albufeira

Als 2-Michelin-Sterne-Restaurant in Portugal bietet die Vila Joya ein exklusives kulinarisches Erlebnis mit Blick auf die Küste der Algarve. Der Küchenchef Dieter Koschina kocht mit Kreativität und Leidenschaft und kombiniert frische Produkte und Zutaten von den Märkten der Algarve, Meeresfrüchte aus dem Atlantik und dem Mittelmeer mit den Klassikern der französischen Haute Cuisine. Er ist ein Meister der Frische und Leichtigkeit. Der exquisite Service und nicht zuletzt die ausgesuchte Sterneküche werden Sie immer wieder begeistern.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

# Zur Alten Post ☆☆ Heppingen

„Ich möchte die Dinge zusammenbringen, die füreinander geschaffen sind, aber keine Gegensätze inszenieren“, so beschreibt Hans Stefan Steinheuer seine Kochkunst. So präsentiert er in seinem Restaurant die Harmonie der Aromen. Von der Natur inspiriert ist ihm die Verwendung von regionalen Produkten eine Herzensangelegenheit, denn in der Heimatverbundenheit liegen die Wurzeln von Steinheuers Arbeit. Seine Frau Gabriele führt den Service charmant, mit Stilsicherheit und Fingerspitzengefühl.

Besteck: Robbe & Berking »Riva«

Steinheuers Restaurant
Landskroner Straße 110
53474 Heppingen
Deutschland
Tel. +49 2641 94860
Fax +49 2641 948610
info@steinheuers.de
www.steinheuers.de

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

## Atlantic

Mit seinem spannungsvollen Profil und den ausgewogenen Proportionen gehört Atlantic zu jener kleinen Gruppe anspruchsvoller Bestecke, die formal beispielhaft sind.
*Entwurf: Wilfried Moll*

## Ristorante Carmelo Greco ☆ Frankfurt/Main

Ein Blick in die Speisekarte macht Grecos Konzept deutlich: „Schon immer lagen mir die Verfeinerung und Neuinterpretationen klassischer italienischer Rezepte am Herzen“, erklärt der Sternekoch. „Wir arbeiten nur mit besten frischen Produkten, die Karte wechselt immer wieder nach Marktlage.“ Gerichte wie Ravioli mit Carbonara-Füllung oder Carne su Carne, Fleisch auf Fleisch, eine Variante der traditionellen Gerichte Carpaccio und Carne Cruda, überraschen den Gaumen und sollen einfach gut schmecken.

Besteck: Robbe & Berking »Atlantic«

Ziegelhüttenweg 1–3
60598 Frankfurt/Main
Deutschland
Tel. +49 69 60608967
Fax +49 69 60608984
info@carmelo-greco.de
www.carmelo-greco.de

# Kanova Savudrija

Gelegen an einer der schönsten Stellen der istrischen Halbinsel wartet das Kempinski Hotel Adriatic als erstes Luxus Golf & Spa Resort an der kroatischen Adriaküste auf. Ganz im Sinne der langen Tradition der Halbinsel lässt das Gourmetrestaurant Kanova die regionale Küche in neuem Licht erscheinen, indem es die Elemente der traditionellen Zubereitung im Mittelmeerraum mit modernen Techniken verbindet. Diese moderne Interpretation der klassischen istrischen Taverne bietet Höhepunkte der autochthonen Küche Istriens wie zum Beispiel die weltbekannte Trüffel sowie die harmonisierenden lokalen Spitzenweine und eines der besten Olivenöle weltweit.

Besteck: Robbe & Berking »Atlantic«

Kempinski Hotel Adriatic
Alberi 300 A
52475 Savudrija
Kroatien
Tel. +385 52 707362
kanova.adriatic@kempinski.com

Hotel Sans Souci
Museumstraße 1
1070 Wien
Österreich
Tel. +43 1 5222520
hotel@sanssouci-wien.com
www.sanssouci-wien.com

## La Véranda Wien

Unaufdringlicher Luxus zeigt sich im Restaurant „La Véranda“. Hier wird mit viel Liebe zum Detail gekocht. Dabei legt unser Küchenchef, René Pichler, besonderen Wert auf biologische, regionale und saisonale Produkte. So entstehen kreative Gerichte, die von Authentizität und Bodenständigkeit erfüllt sind.

Besteck: Robbe & Berking »Atlantic«

# Markus Semmler – Das Restaurant · Berlin

Markus Semmlers Kochkunst hat in Berlin-Wilmersdorf wieder ein festes Zuhause gefunden. In seinem Restaurant in der Sächsischen Straße kommen je nach Saison Seeteufelmedaillon mit jungem Knoblauch, Artischocken und karamellisiertem Rosmarin, Stopfleber mit Vanillespargel und Whiskey-Bourbonjus, oder Medaillons von Rehrücken mit Pfefferkirschen und Hokkaido-Kürbis auf den Tisch. „Wohlfühlen & genießen“ lautet Semmlers Motto – und das können seine Gäste auch nach dem Dinner noch in der gemütlichen Smoker’s Lounge.

Besteck: Robbe & Berking »Atlantic«

Sächsische Straße 7
10707 Berlin
Deutschland
Tel. +49 30 89068290
Fax +49 30 890682922
reservierung@kochkunst-ereignisse.de
www.kochkunst-ereignisse.de

Rotenwies 9
9056 Gais/Appenzellerland
Schweiz
Tel. +41 71 7931180
info@truube.ch
www.truube.ch

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

## Truube Gais

Waren Sie schon mal im Appenzellerland? Dem Wanderparadies in den saftig grünen Hügeln der Voralpen? Jetzt gibt es einen neuen Grund, hinzufahren: die Truube Gais. Ein fabelhaftes gastronomisches Kleinod! In einer gemütlichen Appenzeller-Stube werden Sie in paradiesische Genüsse entführt. Wunderbare Spezialitäten aus intakter Natur, zubereitet mit Ideen und Begeisterung. Silvia Manser's Küche gilt als der Geheimtipp im Appenzellerland. Geheimtipp ist auch der Weinkeller von Thomas Manser, mit bezaubernden Offenweinen und exzellenten Trouvaillen. Ein fulminantes Fest der Sinne erwartet Sie.

Besteck: Robbe & Berking »Atlantic«

# Navette

Der Jugendstil hat viele Gesichter: den symbolischen Florismus mit seiner reichen Ornamentik, aber auch die strenge, reduzierte Form, die in ihrer Weiterentwicklung fast nahtlos in das „Bauhaus“ übergeht. Navette gehört zu den Vertretern des strengen Jugendstils. Die materialgerechte Formgebung und die Konzentration auf das Wesentliche korrespondieren mit reduzierten floralen Einflüssen: dem sanft geschwungenen lilienförmigen Stiel, dem plastischen Überwurf am Stielende. Der Verzicht auf Ornamente, die Ausgewogenheit und Harmonie der Form machen Navette zu einem zeitlosen Meisterwerk der Silberschmiedekunst. *Entwurf: Robert Berking*

Ein ästhetischer I-Punkt der niveauvoll gedeckten Tafel: schöne Stoffservietten und silberne Serviettenringe.

# Executive-Club The Taj Mahal Palace · Mumbai

Das Taj rühmt sich für durchweg führende und wegweisende innovative Speisenvarianten. Diese erstrecken sich auf eine bemerkenswerte Auswahl an Speisen und Getränken, die zwischen dem Palace und dem Tower erhältlich sind, viele von diesen genießen die Auszeichnung die Ersten zu sein, einschließlich der allerersten lizenzierten Bar und des ersten 24-Stunden-Restaurants. Das Taj erkannte den Abenteuergeist seiner weitgereisten Kunden und hat deshalb als Erstes ein außergewöhnliches japanisches Restaurant eröffnet. Die Küchen, die im gesamten Hotel angeboten werden, sind international und reichen von indisch bis mediterran, französisch bis mexikanisch und chinesisch.

Besteck: Robbe & Berking »Navette«

Apollo Bunder
400001 Mumbai
Indien
Tel. +91 22 66653366
Fax +91 22 66653100
tmhbc.bom@tajhotels.com
www.tajhotels.com

Burg van Barneveldweg 3
9831 RD Groningen-Aduard
Niederlande
Tel. +31 50 4031406
Fax +31 50 4031814
herberg.linden@slenema.nl
www.slenema.nl

## Herberg Onder de Linden ☆ Aduard

Nach wie vor das beste Restaurant im Groninger Land. In ländlicher Idylle genießen Gäste eine klassisch französische Küche mit lokalen Zutaten voller Aroma. Die Gerichte sind kreativ und durchweg grandios: Bresse-Taube aus dem Ofen mit kandierten Artischocken und Trüffeln oder Seezunge auf Lauch-Kartoffel-Püree mit Senfsabayon. Zuvorkommender Service. Vortreffliche Weinkarte. Umgeben von einer Blütenpracht sitzt man im Sommer auf der Terrasse.

Besteck: Robbe & Berking »Navette«

# Taverne zum Schäfli ☆ Wigoltingen

Mit wiederum 18 Gault-Millau-Punkten seit 1998, welche drei Hauben entsprechen, und einem Stern im Guide Michelin hat das Schäfli Wigoltingen gleich mehrfach Grund, stolz zu sein. Kuchlers Stärke ist unübertrefflich, klare Gerichte aus erstklassigsten Produkten, er sprüht vor Kreativität. Im gut bestückten Weinkeller finden Sie sowohl „die großen Namen“ als auch die „großen Formate“. Man ist aber auch stolz, Ihnen hervorragende Weine anbieten zu können, die – vom Produzenten her – nur in sehr wenigen Flaschen verfügbar sind.

Besteck: Robbe & Berking »Navette«

Oberdorfstrasse 8
8556 Wigoltingen
Schweiz
Tel. +41 52 7631172
Fax +41 52 7633781
kontakt@schaefli-wigoltingen.ch
www.schaefli-wigoltingen.ch

The Ritz-Carlton, Moskau
Tverskaya Street 3
125009 Moskau
Russland
Tel. 007 495 2 25 88 88
Fax 0074952258400
www.ritzcarlton.com

## Restaurants im The Ritz-Carlton Moskau

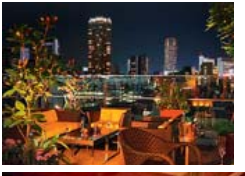
Genießen Sie in vier verschiedenen Restaurants die Küche, die den anspruchsvollsten Gaumen begeistert. Ob Sushi in der O2 Lounge, köstliche Kleinigkeiten in der Bar & Lobby Lounge, Kaviar in der frisch renovierten Caviarterra oder ein Pan-Asian Konzept das Ihnen von einem internationalen Team von Köchen im Ginkgo by Seiji serviert wird. Das Ritz-Carlton mit seiner zentralen Lage ist ein hervorragender Ausgangspunkt für einen Besuch in Moskau.

Besteck: Robbe & Berking »Navette«

# Ukai-tei Omotesando ☆ Tokio

Seit der Eröffnung des Ukai-tei Omotesando loben vor allem die ausländischen Gäste die Premium-Wagyu-Steaks (japanisches schwarzes Rindfleisch) und die Vielzahl an marinierten oder gegrillten Gerichten. Das Ukai-tei befindet sich in einem 150 Jahre alten Handelshaus in Kanazewa. Das Interieur zeichnet sich durch seine exklusive Einrichtung wie Émile-Gallé-Lampen und Kunstwerke von René Lalique aus, die eine stilvolle Atmosphäre schaffen und geschickt die Schönheit des Westens mit der traditionellen Architektur Japans verbinden. Sie werden nicht nur von den Gerichten, sondern auch von der Atmosphäre und dem Service begeistert sein.

Besteck: Robbe & Berking »Navette«



Omotesando Gyre 5F
5-10-1 Jingumae
Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
Japan
Tel. +81 3 5467 5252
Fax +81 3 5467 5253
www.omotesando-ukaitei.jp

# Ostfriesen

Ostfriesen wird seit über 100 Jahren mit großer handwerklicher Sorgfalt von Robbe & Berking gefertigt. Die in kräftig geschwungenen Bögen verlaufende typische Form geht zurück auf handwerkliche Anfänge und ist bei Robbe & Berking ohne Konzessionen an rationelle Fertigungstechniken in ihrer vollen markanten Schönheit erhalten geblieben.

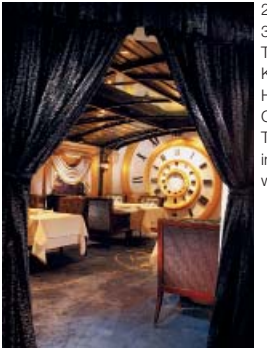
Die edle klare Form der Butterdose
macht das Frühstück stilvoll.

## Restaurante Calima ☆☆ Marbella

Im August 2005 eröffnet, bietet das Calima kreative und innovative, auf andalusischer Tradition basierende Küche. Dani García ist der erste Koch, der die Molekularküche nach Spanien brachte. Mit seinem eigenen Blickwinkel erarbeitet er, stets von der traditionellen Kochweise ausgehend, weiterhin neue Techniken. Das große Weinangebot ist bestrebt mit Danis Speisen zu harmonieren: generös, schaumig, weiß, pink, süß. Von der Terrasse genießen Sie wunderbare Blicke auf das Mittelmeer.

Besteck: Robbe & Berking »Ostfriesen«

C/José Melia s/n
29602 Marbella, Málaga
Spanien
Tel. +34 952 764252
restaurante.calima@solmelia.corp
www.restaurantecalima.com



2/F The Luxe Manor
39 Kimberley Road
Tsim Sha Tsui
Kowloon
Hong Kong
China
Tel. +852 3763 8803
info@gedining.com
www.gedining.com

## gastronomy extra | ordinaire g.e Hong Kong

g.e steht für eine extraordinäre Gastronomie, in der ein progressives Abendmenü in zeitgenössischer Umgebung präsentiert wird. Das Restaurant ist in vier Themenbereiche untergliedert, welche sich sowohl für Geschäftsessen als auch für besondere Gelegenheiten eignen. Chefkoch Bonelli bietet stets das Beste, was die jeweilige Jahreszeit bereitstellt, und kreiert seine einzigartigen Gerichte mit dem Ziel, das Abendessen zu einer magischen Reise von grenzenloser Entdeckung, Spontanität und leidenschaftlicher Kreativität werden zu lassen, bei der alle Sinne angeregt werden.

Besteck: Robbe & Berking »Ostfriesen«

# Piment ☆ Hamburg

Inmitten einer pulsierenden Großstadt ist das „Piment“ ein Ort der Besinnlichkeit. Wahabi Nouris Aromenvielfalt betört die Sinne, wenn der geborene Marokkaner wieder in die orientalische Gewürzkiste greift. So verfeinert er die klassisch-französische Küche um den Aspekt seiner Herkunft wie kein anderer. Wohl aus diesem Grund zeichnete ihn der Michelin gleich nach der Eröffnung im Jahr 2000 mit einem Stern aus. So sitzt man in gemütlicher Atmosphäre in dem kleinen Hamburger Restaurant und genießt ein Stück 1001 Nacht.

Besteck: Robbe & Berking »Ostfriesen«

Lehmweg 29
OT Eppendorf
20251 Hamburg
Deutschland
Tel. +49 40 42937788
Fax +49 40 42937789
info@restaurant-piment.de
www.restaurant-piment.de

## York

Ein geschmiedetes Edelstahl-Besteck. Typisch die markante Materialverteilung – sehr stark am schlanken Stielteil unterhalb der Laffe, flach in der Mitte und wieder stark am Stielende. *Entwurf: Robert Berking*

# Leopold Restaurant Deidesheim

Unser Leopold Restaurant im Weingut von Winning bietet geerdetes Weinstubenflair mit Wohlfühl-Atmosphäre. Im gemütlichen, aber eleganten Gastraum mit Holzfußboden, Kaminecke und Holztischen fühlt sich sowohl der Pfälzer wie auch der Urlauber heimisch. Die Küchenchefs Michael Pauli und Christian Meier verwöhnen Sie mit einer „Mama-Küche“ der Weinregionen. Freuen Sie sich auf altbekannte Gerichte, jugendlich interpretiert. Unverkrampft können dabei die Winning’schen Weine probiert werden oder auch ausgewählte Weine befreundeter Kollegen. Für das besondere Erlebnis sorgt eine „Freak-Wein“-Karte mit internationalen Highlights.

Besteck: Robbe & Berking »York«

Weingut von Winning
Weinstraße 10
67146 Deidesheim
Deutschland
Tel. +49 6326 9668888
Fax +49 6326 7920
Leopold@von-winning.de
www.Leopold-Restaurant.de

# Classic-Faden

Wir leben nicht mehr in einer Zeit des Entweder-oder, sondern des Sowohl-als-auch. Klassische Formen werden nicht länger als Gegensatz zu modernem Design empfunden. Beides ergänzt sich. Zu dieser neuen Geschmackspluralität passt eine Besteckform wie „Classic-Faden“. Sie harmonisiert mit traditionellen Porzellanen und Tischdekorationen ebenso wie mit modernen. „Classic-Faden“ ist der i-Punkt der Klassiker-Kollektion von Robbe & Berking – eine Besteckform, die zu den berühmtesten in Europa zählt. Alle Besteckteile sind nicht nur auf der Vorderseite, sondern auch auf der Rückseite plastisch ausgearbeitet. Der dreifache ausdrucksvolle Faden endet in einem formschönen Überwurf.

Nur elf Zentimeter lang ist diese olivförmige Silberschale für Amuse-Gueule, Petits Fours, für feine Nüsse oder edle Schokolade. Pure, raffinierte Eleganz für kleine, besondere Gaumenfreuden.

# Blauer Salon Seebad Ahlbeck

Im kleinen Grandhotel Romantik Seehotel Ahlbecker auf der Sonneninsel Usedom finden Gourmets seit Kurzem eine neue exklusive Adresse für Aromenfeuerwerke und Hochgenüsse. In kleiner, fast privat anmutender Atmosphäre präsentiert das Küchenteam rund um Hark Pezely an vier Tischen seinen Gästen feinste Kreationen, die auf der Zunge zerschmelzen. Der „Blaue Salon“ ist eine Verpflichtung für alle Liebhaber der klassischen französischen Küche und Fans ausgesuchter Rebsorten, die jeden Gang zu einem Erlebnis werden lassen.

Besteck: Robbe & Berking »Classic-Faden«

Romantik Seehotel Ahlbecker Hof
Dünenstraße 47
17419 Seebad Ahlbeck
Deutschland
Tel. +49 38378 620
Fax +49 38378 62100
ahlbecker-hof@seetel.de
www.seetel.de

Hotel Waldschlösschen
Kolonnenweg 152
24837 Schleswig
Deutschland
Tel. +49 4621 3830
Fax +49 4621 383105
reception@hotel-waldschloesschen.de
www.hotel-waldschloesschen.de

## Fasanerie Schleswig

Lassen Sie sich die Kreationen unserer Köche auf der Zunge zergehen und genießen Sie dabei die stimmungsvolle Atmosphäre in unserem Restaurant Fasanerie. Nicht nur emotional sind wir mit unserer Heimat stark verbunden: In unserer Küche werden überwiegend regionale Produkte verarbeitet, darunter fangfrischer Fisch, Wild aus den hiesigen Wäldern, Fleisch von hiesigen Landwirten sowie Backensholzer Käsespezialitäten. Und selbst unsere aromatischen Kräuter, die unseren Speisen ihre Raffinesse verleihen, werden aus den hoteleigenen Beeten geerntet.

Besteck: Robbe & Berking »Classic-Faden«

## Landhaus Köpp ☆ Xanten

Im eleganten Restaurant nahe der holländischen Grenze wird geradlinige, französische Hochküche geboten. Steinbutt mit Orangenessigaromen, Langoustinos im konfierten Gemüseblatt oder Lammrücken mit Thymianduft und Rotkohlstrudel sind äußerst schmackhafte Beispiele. Korrespondierende Weine und ein tadelloser Service machen den Aufenthalt sehr angenehm.

Besteck: Robbe & Berking »Classic-Faden«

OT Obermörnter
Husenweg 147
46509 Xanten
Deutschland
Tel. 02804 1626
Fax 02804 910187
www.landhaus-köpp.de

Avenue Bab Jdid
40040 Marrakesch
Marokko
Tel. +212 524 388600
Fax +212 524 444660
informations@mamounia.com
www.mamounia.com

## Restaurants im La Mamounia Marrakesch

Gegenüber dem Atlas-Gebirge gelegen werden im La Mamounia seit nunmehr 90 Jahren die Traditionen der marokkanischen Gastfreundschaft hervorgehoben und Geschichte mit Luxus kombiniert. Zwei der vier Restaurants werden von den beiden Sterneköchen Jean-Pierre Vigato und Don Alfonso geleitet, die Ihnen französische zeitgenössische bzw. italienische Kreationen kredenzen. Traditionell marokkanische Speisen werden von Rachid Agouray zubereitet.

Besteck: Robbe & Berking »Classic-Faden«

## Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein ☆ Geisenheim-Johannisberg

Im puristischen Ambiente des modernen Designrestaurants genießen Sie einen atemberaubenden Ausblick über die Reben der Lage Schwarzenstein und das gesamte Rheintal. Ein beeindruckendes Lichtkonzept und wohl dosierte Akzente in Schwarz und Crème strahlen eine zurückhaltende Eleganz aus. Der komplett zu öffnende Glaspavillon entfaltet sich in den warmen Sommermonaten zu einer großen Panorama-Terrasse. Dirk Schröer offeriert in seinen beiden fünf- und neungängigen Menüs klassische Produkte in moderner Präsentation. So gesellt er Seeigel zu Eigelb, Kaviar und Romanasalat oder überrascht seine Gäste mit gehobelter Gänseleber mit Waldpilztee und Pilztatar.

Besteck: Robbe & Berking »Classic-Faden«

Hotel Burg Schwarzenstein
Relais & Châteaux
Rosengasse 32
65366 Geisenheim-Johannisberg
Deutschland
Tel. +49 6722 99500
Fax +49 6722 995099
info@burg-schwarzenstein.de
www.burg-schwarzenstein.de

Hotel Steirerschlössl
Hauptstraße 100
8740 Zeltweg
Österreich
Tel. +43 3577 226010
Fax +43 3577 226011154
steirerschloessl@projekt-spielberg.at
www.hotel-steirerschloessl.at

## Restaurant im Steirerschlössl Zeltweg

Treten Sie ein und erleben Sie ein außergewöhnliches Refugium, das zum Wohlfühlen und Genießen einlädt. Jugendstil trifft 21. Jahrhundert, mit einem Ambiente, das einmalig ist. Kulinarisches Zentrum des Steirerschlössls ist das Restaurant im Otto-Wagner-Saal mit seinen 30 Sitzplätzen, welches vom Gault Millau mit 2 Hauben ausgezeichnet wurde. Diese Auszeichnung gilt vor allem dem Spitzen-Team von Küchenchef Johannes Marterer. Die ambitionierte Küche fokussiert hier auf regionale Produkte mit internationalen Akzenten. Entdecken Sie Exklusivität auf höchstem Niveau und steirische Gastfreundlichkeit mit internationaler Klasse.

Besteck: Robbe & Berking »Classic-Faden«

# The Chedi Andermatt

Ein Fest für alle Sinne erwartet die Gäste im The Restaurant des Luxushotels The Chedi Andermatt. Küchendirektor Mansour Memarian und sein Team bereiten in vier Atelierküchen eine brillante Kombination aus Zentralschweizer, europäischen und asiatischen Gerichten zu. Die traditionelle Gastronomie der Alpenländer vereint sich mit dem Besten exotischer Gewürze und Techniken zu Kreationen, wie Suprême vom Stubenküken, gegart in Vanillebutter mit japanischer Artischocke und Babylauch parfümiert mit Tonkabohnen. Passend zur westlich-asiatischen Küche präsentiert sich auch das Design des The Restaurant – Klare Linien gepaart mit alpenländischer Gemütlichkeit, drei großen Kaminen und einem weitläufigen Blick über die Berge laden zum Verweilen ein. Besonderes Highlight ist die umfangreiche Auswahl an Käsespezialitäten, die in einem fünf Meter hohen Käsehumidor gelagert wird.

Besteck: Robbe & Berking »Classic-Faden«

The Chedi Andermatt
Gotthardstrasse 4
6490 Andermatt
Schweiz
Tel. +41 41 888 79 95
Fax +41 41 888 74 99
marketing-chediandermatt@ghmhotels.com
www.GHMhotels.com

The Setai South Beach
2001 Collins Avenue
Miami Beach, FL 33139
USA
Tel. +1 305 5206000
Fax +1 305 5206505
setaireservations@ghmamericas.com
www.setai.com

## The Setai Miami Beach

Art-decó-Fusion: The Setai ist ein wahrlich elegantes und luxuriöses Hotel, gelegen im Herzen der architektonisch reichen Nachbarschaft von Miami South Beach. Es vereint gleichzeitig asiatische Werte und Ästhetik. Als besonderes Highlight wurde die exklusive Penthouse Suite mit Robbe & Berking Silber ausgestattet. Im The Setai kombiniert Küchenchef David Werly kunstvoll traditionelle fernöstliche Küche mit klassischen westlichen Gerichten bei gleichzeitiger Beibehaltung derer Authentizität. Von den Zutaten bis hin zur Dekoration, jedes Detail wird mit viel Sorgfalt ausgewählt, um den Gästen im The Setai ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Besteck: Robbe & Berking »Classic-Faden«

## Pax

Gekonnte Reduktion für die Liebhaber puren Designs. Unterschiedliche Materialstärken, die schwungvollen Linien und die spannungsvolle Silhouette geben diesem Besteck sinnlichen Charme. *Entwurf: Heinrich Meldau*

# KAI3 ☆ Hörnum/Sylt

Jens Rittmeyer und sein Team arbeiten nachhaltig mit leichten skandinavischen Einflüssen. „Wir bieten kreative und schonend zubereitete Gerichte, die sich durch den Einsatz von Kräutern, hochwertigen Ölen und Gewürzen sowie durch das Spiel mit Temperaturen und Konsistenzen auszeichnen. Unser Anspruch ist es, ein Erlebnis für den Gaumen zu bieten als auch geschmacklich auf den Punkt zu kommen“. Die Produkte haben einen optimalen Reifegrad, viele von ihnen sind biozertifiziert. Wir pflegen zu unseren Lieferanten und Erzeugern ein persönliches Verhältnis. Wir alle sind mit Freude und viel Leidenschaft dabei, ein unvergessliches Erlebnis in unserem Restaurant zu schaffen, und freuen uns auf Ihren Besuch.

Besteck: Robbe & Berking »Pax«

BUDERSAND Hotel – Golf & Spa – Sylt
Am Kai 3
25997 Hörnum/Sylt
Deutschland
Tel. +49 4651 46070
Fax +49 4651 4607450
rezeption@budersand.de
www.budersand.de

# Le Noir ☆☆ Saarbrücken

Im Restaurant Le Noir genießen Sie saisonal abgestimmte anspruchsvolle Gerichte und kleine Leckereien nach moderner französischer Art. Durch die offene Küche beobachten Sie das junge Küchenteam unter Jens Jakob bei der Zubereitung ihrer Speisen, während Sie sich vom exzellenten Service mit hochwertigen Weinen verwöhnen lassen.

Besteck: Robbe & Berking »Pax«

Mainzer Straße 26
66111 Saarbrücken
Deutschland
Tel. +49 681 9681988
Fax +49 681 50062559
service@lenoir-restaurant.de
www.lenoir-restaurant.de

Hotel Restaurant Reuter
Bleichstraße 3
33748 Rheda-Wiedenbrück
Deutschland
Tel. +49 5242 94520
info@hotelreuter.de
www.hotelreuter.de

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

## Hotel Restaurant Reuter ☆ Rheda-Wiedenbrück

Haute Cuisine und Bodenständigkeit gehen im traditionsreichen Familienbetrieb eine gelungene Liaison ein. Denn Iris Bettingers Kochstil ist vielseitig, mal französisch-klassisch inspiriert, mal mit regionalen Akzenten gespickt, mal gekonnt mit exotischen und fernöstlichen Nuancen verfeinert und immer fantasievoll. Was an saisonalem Obst und Gemüse in ihre Küche kommt, kauft Iris Bettinger auf dem heimischen Wochenmarkt ein, das Bio-Fleisch bezieht sie von kleinen Bauernhöfen aus dem regionalen Umfeld.

Besteck: Robbe & Berking »Pax«

ROBBE & BERKING
GERMANY

# Alta

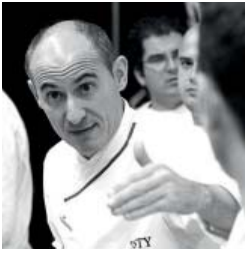
Alta ist ein Klassiker der Moderne. Bei aller Strenge bietet dieses Besteck ein fast sinnliches Vergnügen für das Auge und für die Hand. Weil es die Schönheit des Materials durch die plastische Verarbeitung erlebbar macht. Kein überflüssiges Dekor lenkt von der Reinheit der Linien ab. In seiner einfachen Schönheit und mit seinem spannungsvollen Profil wirkt Alta wie die einzig mögliche Grundform eines zeitgemäßen Besteckes überhaupt. *Entwurf: Wilfried Moll*

Die berühmte Silberkollektion „Alta“ von
Robbe & Berking gilt heute weltweit als Vorbild für zeitgenössisches
Tafelsilber. Ausgezeichnet mit begehrten Designpreisen und
Ausstellungsobjekt in vielen bedeutenden Museen.

# Das Stue ☆ Berlin

"5 – Cinco by Paco Pérez" ist das erste Projekt des katalanischen Sternekochs Paco Pérez außerhalb Spaniens. „Cinco", spanisch für 5, regt alle fünf Sinne an – von den Augen bis zur Zunge. Das gleichnamige Restaurant mit einem Degustationsmenü von bis zu 25 Gängen befindet sich im neu eröffneten Hotel Das Stue in der ehemaligen dänischen Botschaft. Während Pérez´ Heimatgefühle im Fine-Dining Restaurant nicht zu verleugnen sind, lässt er mit avantgardistischen Geschmackserlebnissen die Emotionen sprühen. Nicht nur basieren die Speisekarten auf den reichhaltigen und herausragenden Zutaten seines Landes, auch die Kooperation mit der spanischen Stardesignerin Patricia Urquiola beim Interieur trug dazu bei.

Besteck: Robbe & Berking »Alta«



Hotel Berlin Tiergarten
Drakestraße 1
10787 Berlin
Deutschland
Tel. +49 30 3117220
Fax +49 30 311722100
info@das-stue.com
www.das-stue.com

Hapag-Lloyd Kreuzfahrten
Ballindamm 25
20095 Hamburg
Deutschland
Tel. +49 40 30703070
Fax +49 40 30014849
info@hlkf.de
www.hlkf.de

## MS EUROPA 2 weltweit

Flexibel wie eine Yacht, entspannt wie ein Resort: An Bord der EUROPA 2 genießen Sie mit maximal 500 Gästen die große Freiheit. So wohnen Sie ausschließlich in Außensuiten von 35–114 m² mit eigener Veranda und Meerblick. In den sieben Restaurants mit frei wählbaren Plätzen erwarten Sie kulinarische Entdeckungen für stilvollen Genuss. Erleben Sie legeren Luxus, vom Berlitz Cruise Guide 2014 ausgezeichnet mit 5-Sterne-plus.

Besteck: Robbe & Berking »Alta«

## Focus ☆☆ · Prisma Vitznau

Das Focus besticht durch sein modernes und elegantes Design, das die Natur in Form, Farbe und Materialien widerspiegelt. Die Verwendung von regionalen, saisonalen Qualitätsprodukten steht in der Küche von Nenad im Mittelpunkt. Wählen Sie aus einem raffinierten und harmonischen 9-Gang Menu von Nenad Mlinarevic – Gault Millau Entdeckung des Jahres 2011. Im Prisma verwöhnt Sie Christian Nickel mittags mit einer gehobenen aber unkomplizierten und leichten Küche. Abends erwartet Sie eine kulinarische Reise mit authentischen, hochwertigen Gerichten dieser Welt, welche er in wechselnden Themen anbietet. Durch die Verglasung des Restaurants und die puristische Inneneinrichtung wird Ihr Blick auf die umliegenden Berge und den Vierwaldstättersee gelenkt. Beraten durch unsere Sommeliers finden Sie in den Weinkellern den passenden edlen Tropfen und exquisite Raritäten zu Ihren Gerichten.

Bestecke: Robbe & Berking »Alta und Como«

Park Hotel Vitznau
Seestrasse 18
6354 Vitznau
Schweiz
Tel. + 41 41 3996060
Fax + 41 41 3996070
info@parkhotel-vitznau.ch
www.parkhotel-vitznau.ch

# Lafleur ☆ Frankfurt/Main

Alfred Friedrich steht wie kein Zweiter für eine unglaubliche Kontinuität und für schmackhafte und durchdachte Kompositionen, in deren Mittelpunkt das Produkt steht. Im neuen Gourmetrestaurant „Lafleur“ am Rande des Frankfurter Palmengartens präsentiert Alfred Friedrich seine filigrane, aber gleichzeitig schmackhafte „Grande Cuisine des Produits“. So findet man auf der Speisekarte „Gänseleber im Lotblatt mit Cavaillon Melone und Pfeffer Panna Cotta“ oder auch „Europäischen Hummer auf Erbsen Royal mit Lardo di Colonnata“. Feine Desserts sowie ein aufmerksamer Service und eine umfangreiche Weinkarte runden das Angebot ab.

Besteck: Robbe & Berking »Alta«

Bockenheim/Westend
Palmengartenstraße 11
60325 Frankfurt/Main
Deutschland
Tel. +49 69 90029100
Fax +49 69 90029155
info@restaurant-lafleur.de
www.restaurant-lafleur.de

Hauptstraße 19-21
66500 Hornbach
Deutschland
Tel. +49 06338 91010200
Fax +49 6338 9101099
info@loesch-fuer-freunde.de
www.loesch-fuer-freunde.de

## Esszimmer im Lösch für Freunde Hornbach

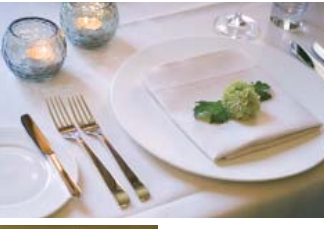
Im Mai 2011 eröffnete das Landhaus „Lösch für Freunde“ in Hornbach nahe Zweibrücken. 15 individuell gestaltete Wohnwelten und ein neuartiges Hotelkonzept zeichnen das Haus aus. Persönlicher Service durch die Gastgeber und der gesellige Austausch der Gäste, unter anderem bei gemeinsamen Mahlzeiten an einer großen Tafel, werden hier großgeschrieben. Das Küchenteam bereitet jeden Abend ein 4-gängiges Menü in der offenen Landhausküche vor den Augen der Gäste zu. Hier können Interessierte mit dem Koch fachsimpeln oder selbst mit zum Kochlöffel greifen.

Besteck: Robbe & Berking »Alta«

# Ole Liese Panker

In unmittelbarer Nähe der Hohwachter Bucht, zwischen der Landeshauptstadt Kiel und Lübeck am Nordrand der „Holsteinischen Schweiz“, liegt Gut Panker, eingebettet in die Anlage aus barockem Herrenhaus und Torhaus, alten Wirtschafts- und Wohngebäuden. Im ehemaligen Jagdzimmer des Hauses verwöhnt Küchenchef Volker Fuhrwerk und sein ambitioniertes Team die Restaurantgäste mit aufwendigen Kompositionen. Die hochwertigen Produkte kommen aus eigenem Gemüsegarten sowie von ausgewählten Produzenten in Deutschland und Europa. Feine Tischkultur und der Ausblick auf die Pferdekoppeln des Gutes bilden einen perfekten Rahmen.

Besteck: Robbe & Berking »Alta«



Hotel & Restaurant
Gut Panker
24321 Panker
Deutschland
Tel. +49 4381 90690
Fax +49 4381 9069200
info@ole-liese.de
www.oleliese.de

Riva Konstanz
Seestraße 25
78464 Konstanz
Deutschland
Tel. +49 7531 363090
Fax +49 7531 3630999
welcome@hotel-riva.de
www.hotel-riva.de

## Ophelia ☆☆ Konstanz

Dirk Hoberg, „Aufsteiger des Jahres“ 2012 im Magazin „Der Feinschmecker“, begeistert seine Gäste mit modernen Interpretationen der klassischen Haute Cuisine, in denen das hochwertige Produkt im Mittelpunkt steht wie etwa beim Sous vide Steinbutt mit gegrillten Pilzen. Komplettiert wird die feinste Tischkultur von einem einzigartigen Ambiente: Das Gourmetrestaurant Ophelia wurde von der italienischen Architektin Antonella Rupp gestaltet und ist Teil einer Jugendstilvilla, die zum Fünf-Sterne-Superior-Hotel Riva gehört – in atemberaubender Lage direkt an der Seepromenade von Konstanz.

Besteck: Robbe & Berking »Alta«

# Gasthaus Rottner Nürnberg

„Alles zu seiner Zeit“ – und so wird die regionale Geschmacksküche groß und von Hand auf die Speisekarte geschrieben. Das Fachwerkhaus verkörpert Romantik in ihrer ursprünglichsten Bedeutung. In den drei Stuben werden fränkische Jahreszeiten serviert. Kreativ, intensiv und mit viel Liebe.

Besteck: Robbe & Berking »Alta«

Romantik Hotel Gasthaus Rottner
Winterstraße 15–17
90431 Nürnberg
Deutschland
Tel. +49 911 612032
Fax +49 911 613759
event@rottner-hotel.de
www.rottner-hotel.de

Rüssel's Landhaus St. Urban
Büdlicherbrück 1
54426 Naurath/Wald bei Trier
Deutschland
Tel. +49 6509 91400
info@landhaus-st-urban.de
www.landhaus-st-urban.de

## Rüssel's Landhaus ☆ St. Urban, Naurath

Bester Geschmack aus regionalen Produkten ist bei Harald Rüssel Trumpf. Das Landhaus St. Urban nahe der Mosel mit seinen schicken und gemütlich eingerichteten Zimmern bietet die ideale Einstimmung auf seine Idee von kulinarischer Gastlichkeit, die das Bodenständige in den Vordergrund stellt. Hinter Rüssels Landküche verbirgt sich die sinnliche und geschmackvolle Begegnung mit einer Landschaft und ein spannendes Rendezvous mit Produkten, die von geografischen und klimatischen Besonderheiten geprägt sind.

Besteck: Robbe & Berking »Alta«

## Gourmet Restaurant Silvio Nickol ☆☆ Wien

Eine intensive, vielfach preisgekrönte Küchenlinie, die geprägt ist von außergewöhnlichen Innovationen. Ein modernes Restaurant in einem prächtigen, historischen Palais. Junger, ungezwungener und doch makelloser Service. Das alles ist das Silvio Nickol Gourmet Restaurant im Palais Coburg. Und doch beschreibt es nicht annähernd, was Sie bei dem jungen Sterne-Koch und seinem Team erwartet. Denn eigentlich kann man das nur schmecken, erleben mit allen Sinnen. Oder wie es ein Gast auf der Plattform Tripadvisor formuliert hat: “This restaurant is more than a food- and wine-experience, it is an experience in pure beauty. This visit will be remembered for many years.”

Besteck: Robbe & Berking »Alta«

Palais Coburg
Coburgbastei 4
1010 Wien
Österreich
Tel. +43 1 51818800
Fax +43 1 51818100
gourmet@palais-coburg.com
www.palais-coburg.com

Auf dem Fels
3920 Zermatt
Schweiz
Tel. + 41 27 9667171
Fax + 41 27 9667100
info@the-omnia.com
www.the-omnia.com

## The Omnia Zermatt

Im Restaurant sind alle Gäste herzlich willkommen – hier fühlt man sich abends zum Dinner wie als Gast zu Hause bei Freunden. Die Zurückhaltung des Personals, die Architektur, ein flackerndes Feuer und gedämpftes Licht schaffen eine einzigartige Atmosphäre. Die moderne und unkomplizierte Küche rundet das Angebot von The Omnia kulinarisch ab. Küchenchef Patrick Weber stellt Qualität über alles. Klare und ehrliche Aromen prägen die saisonal ausgerichteten Speisen. Und die Restaurant-Managerin Fabienne Gruber empfiehlt den passenden Wein zu Ihrem Menü.

Besteck: Robbe & Berking »Alta«

ROBBE & BERKING
SOLINGEN

# Art Deco

Theodor Berking, Silberschmied und Firmeninhaber in dritter Generation, entwarf 1929 dieses unvergleichliche Besteck. Es war die Zeit des Art déco, in der auch andere Kunsthandwerker wie Lalique, Delaunay oder Eileen Gray ihre bis heute bewunderten Werke schufen. In seiner Tafelgröße überragt „Art Deco“ die üblichen Menübestecke und passt in seinen Proportionen harmonischer zu Speise- und Platztellern. Seiner vollendeten Schönheit verdankt dieses klassische Besteck gerade in unseren Tagen sein glanzvolles Comeback. „Art Deco“ ist ein schönes Beispiel für die zeitlose Gültigkeit stilreiner handwerklicher Meisterwerke.

Ungewöhnlich, dass sich Elementares wie Pfeffer, Salz, Öl und Essig so minimalistisch präsentieren lässt.

# Au Crocodile ☆ Straßburg

Immer noch einen Michelin Stern für dieses angesehene Crocodile, das Philippe Bohrer, der Patron des gleichnamigen Restaurants in Rouffach, seit vier Jahren leitet. Kühn interpretiert er in seiner Küche die Klassiker neu. Einige Beispiele der luxuriösen Speisen: Blätterteigtasche mit schwarzem Trüffel, Cannelloni mit Teufelskrabbe im Austernsaft und Naccarii-Kaviar, Schwanz und Schere vom gebratenen blauen Hummer, feines Törtchen mit zweierlei Sellerie, „Kroko-Süppchen“ aus Steinpilzen mit Schaum aus Noisette-Kartoffeln, warmes Soufflé mit Sommertrüffel und Trüffel-Champagner-Sorbet. Die Mittagsmenüs können einfacher gestaltet sein. Der Rahmen, raffiniert und leise, strahlt die französische Lebenskunst aus.

Besteck: Robbe & Berking »Art Deco«

10, rue de l'Outre
67000 Straßburg
Frankreich
Tel. +33 03 88321302
Fax +33 03 88757201
info@au-crocodile.com
www.au-crocodile.com
www.capricorniaries.com

Alteburger Straße 34
50678 Köln
Deutschland
Tel. +4 221 323182
mail@capricorniaries.com
www.capricorniaries.com

## Séparée Capricorn i Aries Köln

Das zur Brasserie gehörende Capricorn i Aries öffnet gern jederzeit sein Séparée für Sie. Ob ein exklusives Menü, ein Kochkurs, ein Firmenessen, eine Familienfeier, ein Abend mit Freunden oder vielleicht auch ein romantisches Candle-Light-Dinner zu zweit. Lassen Sie sich in unserem wunderschönen intimen Ambiente, puristisch modern eingerichtet und mit feinstem Silber ausgestattet, verwöhnen. Die schlichte Eleganz spiegelt sich auch in der Küche wider, die Chef Martin Kräber auf den Tisch bringt.

Besteck: Robbe & Berking »Art Deco«

# Claridge's Foyer & Reading Room · London

Das ganze Jahr über bei Londonern und Besuchern gleichermaßen beliebt, bietet das Claridge's Foyer & Reading Room ein wahrhaft unvergessliches kulinarisches Erlebnis. Gäste kommen in den Genuss köstlicher Speisen rund um die Uhr sowie musikalischer Unterhaltung, während sie preisgekrönten Nachmittagstee probieren oder raffinierte Cocktails nippen.

Besteck: Robbe & Berking »Art Deco«

Claridge's
Brook Street, Mayfair
London W1K 4HR
England
Tel. +44 20 7107 8872
Fax +44 20 7499 2210
dining@claridges.co.uk
www.claridges.co.uk

Reederei Peter Deilmann
Am Holm 25
23730 Neustadt in Holstein
Deutschland
Tel. +49 4561 3960
Fax +49 4561 8207
info@deilmann.de
www.deilmann.de

## MS DEUTSCHLAND weltweit

Mit Offenbarungen für den Gaumen wartet die Küche des Gourmetrestaurants Vierjahreszeiten der Deutschland, dem schwimmenden Grandhotel, auf. Der Chef de Cuisine führt Sie kulinarisch mit landestypischen Delikatessen in die bereiste Region oder verwöhnt Sie mit internationalen Köstlichkeiten. Genussfreuden auf allerhöchstem Niveau versprechen frische Produkte, die unterwegs an Bord genommen werden. Erlesene Weine und Spirituosen bester Provenienz runden das Vergnügen für Connaisseure ab.

Besteck: Robbe & Berking »Art Deco«

# Die Quadriga Berlin

Sebastian Völz ist Ihr kulinarischer Gastgeber. Er serviert eine junge Küche von überraschender Authentizität und frischer Klassik. Ein Aufbruch zurück zum Produkt und zur Lust am unverfälschten Genuss. Wenn Aal, dann Spitzkopfaal, sein Geschmack ist intensiver, nachhaltiger. Vom Kalb gern das Schulterscherzel, weil es so unvergleichlich saftig ist. Gewürze und Lieblingskräuter wie Zitronenverbene, Sauerklee und der duftende Himalaya-Koriander geben Farbe und Pfiff. Maître Annekatrin Simon präsentiert dazu eine der meist prämierten Weinkarten: die Schatzkammer deutscher Weine.

Besteck: Robbe & Berking »Art Deco«

Brandenburger Hof
OT Charlottenburg
Eislebener Straße 14
10789 Berlin
Deutschland
Tel. +49 30 21405651
Fax +49 30 21405300
info@brandenburger-hof.com
www.brandenburger-hof.com

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

Landhaus Spatzenhof
Süppelbach 11
42929 Wermelskirchen
Deutschland
Tel. +49 2196 97590
Fax +49 2196 9759199
info@landhaus-spatzenhof.de
www.landhaus-spatzenhof.de


## Landhaus Restaurant ☆ Wermelskirchen

Der Spatzenhof kann seit der Errichtung 1913 auf eine bewegte Vergangenheit verweisen. Vom Kinder-Waisenheim bis hin zum ländlichen Ausflugsziel der Städter. Seit 2009 nun Ziel der Liebhaber kulinarischer Köstlichkeiten. Tanja und Philipp Wolter empfangen ihre Gäste in geschmackvoll restaurierten Restauranträumen und individuell eingerichteten Themensuiten. Heimische und regionale Produkte gehören dabei genauso auf die Speisenkarte wie sorgsam ausgewählte Spezialitäten aus dem weltweiten Warenangebot.

Besteck: Robbe & Berking »Art Deco«

## Le Cap ☆ Saint-Jean Cap-Ferrat

Didier Aniès' Gerichte sind einfach und köstlich, unprätentiös und elegant. Er verwendet beste Zutaten. Seine Küche ist einfallsreich und von der Provence beeinflusst. Die Terrasse des Restaurants Le Cap lädt ein, Aniès' Kreationen und die warme Seeluft im Schatten von Pinien zu genießen. Auf der regelmäßig wechselnden Karte mit feinsten Meeresfrüchten und Fleischgerichten finden Zutaten Verwendung, die eigens von ausgewählten Lieferanten stammen. Der Salon des Collections bietet eine der weltweit eindrucksvollsten Weinsammlungen.

Besteck: Robbe & Berking »Art Deco«

Grand-Hôtel du Cap-Ferrat
71, Boulevard du Général de Gaulle
06230 Saint-Jean Cap-Ferrat
Frankreich
Tel. +33 4 93765050
lecap@ghcf.fr
www.ghcf.fr

Waldhotel Davos
Buolstrasse 3
7270 Davos Platz
Schweiz
Tel. +41 81 4151515
Fax +41 81 4151516
info@waldhotel-davos.ch
www.waldhotel-davos.ch

## Mann und Co. Davos

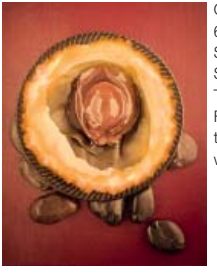
Das persönlich geführte Waldhotel Davos in 1600 m Höhe bietet einen einmaligen Panoramablick auf Davos und die umliegenden Berggipfel. Lassen Sie sich in diesem bezaubernden Ambiente verwöhnen und genießen Sie unvergessliche Geschmackserlebnisse in unserem Gourmetrestaurant Mann und Co. Thorsten Bode und sein Team entführen Sie in eine Welt kulinarischer Köstlichkeiten und überzeugen mit innovativen und zugleich spannenden Kreationen. Das Herz des Küchenchefs schlägt spürbar für die französische Küche, mit welcher er seine weitreichenden Kreativität auslebt. Ausgezeichnet als einer der besten Weinkeller in Graubünden (Wine Spectator) birgt das Waldhotel Davos Weinschätze mit über 700 Positionen.

Besteck: Robbe & Berking »Art Deco«

# Tóng Lè Private Dining · Singapur

Tóng Lè Private Dining eröffnete im Januar 2012 als eines der exquisitesten Restaurants in Singapur. Das kreative Team interpretiert traditionelle chinesische Gerichte neu und haucht ihnen mit einem einzigartigen Stil und den besten Zutaten aus der ganzen Welt neues Leben ein. Die bodentiefen Fenster und der sich drehende Turm bieten zu jedem Zeitpunkt des Tages einen Panoramablick über die atemberaubende Marina Bucht. Ferner ist jeder Raum mit klar designtem Besteck und aufwendigem Geschirr ausgestattet, das das erlesene Interieur jedes Raumes ergänzt.

Besteck: Robbe & Berking »Art Deco«



OUE Tower, Level 4 & 5
60 Collyer Quay
Singapore 049322
Singapur
Tel. +65 6634 3233
Fax +65 6272 7120
tong-le@tunglok.com.
www.tong-le.com.sg

Seehotel Töpferhaus
Am See
24791 Alt Duvenstedt
Deutschland
Tel. +49 4338 99710
Fax +49 4338 997171
info@toepferhaus.com
www.toepferhaus.com

## Töpferhaus ☆ Alt Duvenstedt

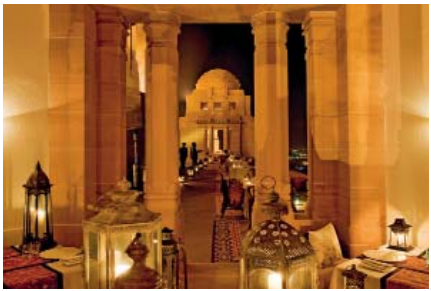
Einzigartig ist ein Ausflug an den malerischen Bistensee. Oliver Pfahler steht wie kaum ein zweiter für Kontinuität. Er hat den Stern verdient und kocht mit erstklassigen Produkten, kraftvollen Saucen und Aromen. Sein Küchenstil ist eine Hommage an die französische Küche mit regionalen Akzenten. Maitre d`Hôtel und Sommelier Jose Luis dos Santos bereitet Ihnen einen unvergesslichen Abend mit aufmerksamen Service und einer umfangreichen Weinkarte.

Besteck: Robbe & Berking »Art Deco«

## Restaurant im Umaid Bhawan Jaipur

Kulinarische Philosophie: Royal Barbecue und internationale Grillspezialitäten. Die Speisekarte trägt die erfahrene Handschrift von Küchenchef Jitender Bhatnagar. Auch die Präsentation seiner Speisen ist einzigartig. Zur Ankunft im Restaurant wird den Gästen ein warmer „Mulled Wine/Mulled Grape Juice“ gereicht. Das Menü zeichnet sich durch eine Vielfalt an Suppen aus und alle Desserts sind flambiert. Das „Royal Bar be cue“ bietet Spezialitäten wie Khargosh Soola oder Jali Fish. Begleitet werden diese Speisen von lokalen und nationalen indischen Brotsorten sowie geröstetem Biryani.

Besteck: Robbe & Berking »Art Deco«



D1-2A, Behind Collectorate
(Via) Bank Road, Bani Park
Jaipur, 302016
Rajasthan
Indien
Tel. +91 141 2316184
Fax +91 141 2207445
info@umaidbhawan.com
www.umaidbhawan.com

## Como

Como besticht durch die Harmonie der Linien, durch fließende Übergänge und eine elegante Plastizität. Die Silhouette des Stiels gleicht einem spannungsvollen Bogen. *Entwurf: Robert Berking*

## Restaurant im Gridlon Pettneu am Arlberg

Liebe zu Details und besonders freundlicher und umsichtiger Service laden Sie ein, die Hektik des Alltags abzustreifen. Entspannen Sie sich, genießen Sie inmitten der atemberaubenden Gebirgslandschaft der Tiroler Alpen. Direkt am Arlberg und trotzdem abseits des Trubels der Ski-Orte St. Anton und Lech. Ihr Gastgeber und Küchenchef Christian Lieglein und sein Team kredenzen Spezialitäten der internationalen und regionalen Küche. Viele der verwendeten Produkte stammen aus der unmittelbaren Umgebung. Hier können Sie sich der hochwertigen Qualität sicher sein. Frische und Abwechslung bei der Produktauswahl und Zubereitung der Gerichte stehen im Vordergrund.

Besteck: Robbe & Berking »Como«

Garnen 36
6574 Pettneu am Arlberg
Österreich
Tel. +43 5448 8208
Fax +43 5448 820868
hotel@gridlon.com
www.gridlon.com

## Hotel Bayrisches Haus Potsdam

Idyllisch und romantisch. Am Rande des Wildparks lädt Sie die hoteleigene „Alte Försterei“ zum Verweilen ein. Ebenfalls 1842 vom Architekten Friedrich Wilhelms IV – Ferdinand Ludwig Persius – erbaut, harmoniert das gemütliche und ländliche Ambiente heute perfekt mit einer gepflegten Tiroler Küche. Genießen Sie eine bodenständige Landhausküche, feine Spezialitäten und deftige Köstlichkeiten. Der sommerliche Gastgarten mit seinen 70 Plätzen bietet den idealen Rahmen für gemütliche Abende oder Feierlichkeiten und im Garten erwartet Ihre Kinder ein schöner Spielplatz.

Besteck: Robbe & Berking »Como«

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

Relais & Chateaux
Hotel Bayrisches Haus Potsdam
Elisenweg 2/Im Wildpark
14471 Potsdam
Deutschland
Tel. +49 331 55050
Fax +49 331 5505560
info@bayrisches-haus.de
www.bayrisches-haus.de

Restaurant handicap.
im Hotel-Restaurant Anne-Sophie
Hauptstraße 22-28
74653 Künzelsau
Deutschland
Tel. +49 7940 93460
info@hotel-anne-sophie.de
www.hotel-anne-sophie.de

## Restaurant handicap. Serkan Güzelcoban – Künzelsau

Im Restaurant handicap. erwartet Gäste eine stilvolle Atmosphäre und ambitionierte Küche mit regionalen und internationalen Einflüssen. Das junge Team um Küchenchef Serkan Güzelcoban legt besonderen Wert auf hochwertige Produkte und spannende Kombinationen. Auch auf besondere Ansprüche wird gerne Rücksicht genommen, so findet sich beispielsweise neben einem regionalen Menü auch eine rein vegetarische Menü-Variante auf der Speisekarte. Das Haus verfolgt seit 2003 ein besonderes Konzept: Menschen mit und ohne Handicap arbeiten gemeinsam Hand in Hand.

Besteck: Robbe & Berking »Como«

# InterContinental Shenzhen

Als das Intercontinental Shenzhen seine Pforten in der Shenzhen Bay öffnete, hat es nicht nur die ursprüngliche Fassade erhalten, es wurde auch für seinen innovativen Geist belohnt und wurde das erste Luxushotel Chinas, das sich mit dem Thema Spanien befasst. Das Restaurant Galleon ist eine Replika der Santa Maria in doppelter Größe. Bei diesen Grundvoraussetzungen ist es natürlich ein Leichtes, jeden Abend eine andere Küche in den zahlreichen Restaurants zu präsentieren. Ob traditionell Chinesisch oder Thai bis hin zu brasilianischer und französischer Küche, das Angebot wird jeder Sehnsucht gerecht.

Besteck: Robbe & Berking »Como«

Overseas Chinese Town
Nan Shan District
Shenzhen, 518053
China
Tel. +86 755 33993388
Fax +86 755 33993399
coco.li@icshenzhen.com
www.ichotelsgroup.com

OT Ottensen
Elbchaussee 139
22763 Hamburg
Deutschland
Tel. +49 40 88129531
Fax +49 40 88129533
info@lecanard-hamburg.de
www.lecanard-hamburg.de

## Le Canard ☆ Hamburg

Auf der Butterseite der Elbe gelegen – mit bestem Blick auf den Hamburger Hafen – präsentiert sich das „Le Canard“ ähnlich puristisch wie seine kulinarischen Kreationen. „Vom Einfachen das Beste“ ist die Devise, was man z. B. bei den ZiegenkäseFeigen-Tortellini in Lorbeerjus mit krossem Pancetta und bei Alis Valrhona-Schokoladenkuchen deutlich schmecken kann!

Besteck: Robbe & Berking »Como«

# Lieffroy Nyborg

Auf der schönen Insel Fünen, nur einen Katzensprung vom Meer entfernt, befindet sich das familiengeführte Restaurant Lieffroy. Hier setzt man auf Qualität und findet bei der Zubereitung der Speisen wie beispielsweise beim frisch gefangenen Steinbutt an Spargel und Langusten mit Erbsen, Estragon und süßen Erdbeeren von Fünen stets eine Verbindung zu der entsprechenden Jahreszeit. Die Zutaten stammen aus lokaler Region und der Fisch wird fangfrisch direkt am Hafen Nyborgs bezogen.

Besteck: Robbe & Berking »Como«

Skraeddergyden 34
5800 Nyborg
Dänemark
Tel. +45 65312448
mail@lieffroy.dk
www.lieffroy.dk

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

Marienhöhe 8
86720 Nördlingen
Deutschland
Tel. +49 9081 4493
Fax +49 9081 24931
restaurant@meyerskeller.de
www.meyerskeller.de

## Wirtshaus Meyers Keller ☆ Nördlingen

Das Wirtshaus Meyers Keller ist eines der renommiertesten Häuser in Bayerisch-Schwaben. Patron Joachim Kaiser (Juli 2011 „Koch des Monats – Der Feinschmecker“) steht für zwei Küchenstilrichtungen: die Regionalküche, Kochen mit herdnah gewachsenen Produkten, ganzheitliche Verarbeitung, Wiederentdeckung alter Handwerkstraditionen kombiniert mit neuesten Gartechniken. Seine Kreativküche bedeutet Kochen ohne Einschränkung, beste Produkte aus der ganzen Welt, spannende Gerichte, aromendicht, kreativ in der Zusammenstellung, abgestimmt auf den Eigengeschmack der Gerichte. Serviert in Amuse-Gueule-Menüs als Geschmacks-Erlebnis-Küche pur.

Besteck: Robbe & Berking »Como«

# Restaurant Rebel Kopenhagen

Das Restaurant Rebel, seit knapp vier Jahren geführt von Lars Petersen und Martin Hylleborg, wird vom Bistro Moderne, also die klassische französische Küche für kleine Vorspeisengerichte, inspiriert. Beide Küchenchefs haben ihre Wurzeln im Süden Dänemarks und haben eine großartige Essenstradition geerbt, die sich in ihren Speisen widerspiegelt. Das Menü besteht aus beliebten Klassikern wie Boeuf Bearnaise und Pilz-Ravioli, kombiniert mit saisonalen Produkten. Im Restaurant Rebel bieten wir eine entspannte Atmosphäre und gastronomische Erfahrung.

Besteck: Robbe & Berking »Como«

Store Kongensgade 52
1264 København K
Dänemark
Tel. +45 33 323209
info@restaurantrebel.dk
www.restaurantrebel.dk

Stadtpalais-Gourmetrestaurant
Mühlenstraße 26
97877 Wertheim
Deutschland
Tel. +49 9342 9349006
Fax +49 9342 9349016
info@stadtpalais-wertheim.de
www.stadtpalais-wertheim.de

## Stadtpalais-Gourmetrestaurant ☆ Wertheim

Das Stadtpalais, liegt direkt im Innenhof des städtischen Rathauses, wo sich früher der Herrschaftssitz der katholischen Linie des Fürstenhauses Löwenstein befand. In den Sommermonaten können Sie auf der Terrasse, mit Blick auf die historische Burganlage, verweilen. Das Gourmetrestaurant mit seinen Rundbogen-Sprossenfenstern ist elegant eingerichtet und bietet feinste Tischkultur. Hier erleben Sie ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art. Der Küchenstil von Ralf Kronmüller ist klassisch, mit modernen und zeitgemäßen Komponenten. Die umfangreiche Weinkarte beinhaltet Gewächse renommierter Weingüter mit dem Schwerpunkt Baden und Franken.

Besteck: Robbe & Berking »Como«

# Waldcafé Pfullingen

Das Waldcafé begrüßt Sie an einem wunderbaren Ort zum Wohlfühlen, Entspannen und Genießen. Im Einklang mit der Natur. Eingebettet in die ruhige Schönheit von Streuobstwiesen ist das Waldcafé in Pfullingen ein Ort zum Entspannen. Wir bieten unseren Gästen eine kreative und ausschließlich frische Küche, die sowohl regionale als auch internationale Gerichte zusammenstellt. Durch das Zusammenspiel der modernen Architektur und die hohe Qualität der angebotenen Speisen, hat sich das Waldcafé zu einem beliebten Ort des Genusses und des Wohlfühlens entwickelt.

Besteck: Robbe & Berking »Como«

Vor dem Urselberg 1
72793 Pfullingen
Deutschland
Tel. +49 7121 3016861
Fax +49 7121 3016869
info@waldcafe-pfullingen.de
www.waldcafe-pfullingen.de

# Martelé

Seit über 139 Jahren gelingt es Robbe & Berking immer wieder, der Tischkultur Glanzpunkte aufzusetzen. Martelé ist das Jubiläums-Meisterstück in einer Kollektion, die reich an silbernen Spitzenleistungen ist. Die Bewegung der Wellen ist in diesen Entwurf eingeflossen. Seine Oberfläche schimmert wie das Meer im Glanz des Mondes. Die Kunst der Silberschmiede zeigt sich in der fein modulierenden Hammerschlagtechnik. So entstehen weich geschwungene Facetten, die das Licht hundertfach reflektieren und dem Besteck Leichtigkeit, eine fast entmaterialisierte Beschwingtheit geben. In Martelé wird die große Erfahrung vieler Silberschmiede-Generationen wieder lebendig. *Entwurf: Robert Berking*

Reich verziertes,
seltenes Tastevin-Schälchen.

## Restaurant im Almhof Lech

Hannelore und Gerold Schneider haben zum einen das vielleicht schönste Hotel in den Alpen geschaffen. Zum anderen ist da eine Küchenlinie im hauseigenen Restaurant, die sich nicht minder konsequent einer Klarheit und Schlichtheit befleißigt, in der erlesene Zutaten in vorwiegend klassisch angelegten Gerichten ihre geschmackliche Tiefe entfalten können. Ein Hauptthema sind die „grosses piéces“, bei Tisch tranchiert. Das Weinbuch hat durch „Sommelier Josef's Choice“ eine sehr individuelle Ausrichtung. Das bedeutet in erster Linie Eleganz und Spannung in allen Disziplinen – etwas, wozu auch die perfekt disponierte Servicetruppe einiges beiträgt.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

Hotel Almhof Schneider
Tannberg 59
6764 Lech am Arlberg
Österreich
Tel. +43 5583 3500
Fax +43 5583 350033
info@almhof.at
www.almhof.at

Europa-Park Hotel „Bell Rock“
Peter-Thumb-Straße 6
77977 Rust
Deutschland
Tel. +49 7822 776699
info@ammolite-restaurant.de
www.ammolite-restaurant.de

## Ammolite ☆ The Lighthouse Restaurant · Rust

Ein Ort für besondere Anlässe und Gäste, die ein konzertiertes Sinnenerlebnis in außergewöhnlichem Rahmen schätzen: Im Inneren des Leuchtturmrunds schaffen edles Interieur und dezentes Licht eine einzigartige Raumatmosphäre in eleganter Szenerie. Peter Hagen spielt die verschiedenen Einflüsse seiner klassisch geprägten Küche facettenreich aus und weiß den Charakter des Urprodukts mit Leichtigkeit und Finesse harmonisch in Einklang zu bringen. Der Geschmack wird im raffinierten Spiel mit den Saucen gekonnt pointiert; sie erweisen sich als kongeniale Booster für das jeweilige Herzstück der Speisen.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

# Brogsitters ☆ Bad Neuenahr-Ahrweiler

Mit Feinem von der Gänseleber, mit Abinao-Schokolade, Atlantik Loup de Mer mit Pulpo und Olivenfumet sowie dem Besten vom Eifeler Reh verwöhnen Sie unsere Küchenchefs Christian Schmidt und Stefan Krupp. In dem eleganten, holzgetäfelten Restaurant sitzt der Gast sehr angenehm und wird von einem freundlichen Service umsorgt. Die umfangreiche Weinkarte bietet die besten Gewächse der Ahr aus eigenem Anbau sowie ein großes Importprogramm aus Europa und der ganzen Welt. Über 100 Weine/Sekte werden auch im glasweisen Ausschank angeboten.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

OT Walporzheim
Walporzheimer Straße 134
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Deutschland
Tel. +49 2641 97750
Fax +49 2641 977525
sanct-peter@brogsitter.net
www.sanct-peter.de

Quellenstraße 14
71334 Waiblingen
Deutschland
Tel. +49 7151 9441227
info@brunnenstuben.de
www.brunnenstuben.de

## Brunnenstuben Waiblingen

Das Restaurant liegt im Herzen des Remstals im kleinen Örtchen Beinstein, welches zu Waiblingen gehört. Beinstein ist die älteste Weinbaugemeinde im Remstal. Somit sind für Chef Thorsten Beyer ausschließlich württembergische Weine in seinem Restaurant eine Selbstverständlichkeit. Abwechslungsreiche schwäbische Küche mit internationalem Einfluss, so lautet die Devise von Petra Beyer. Man findet neben dem klassischen schwäbischen Rostbraten auch Zander mit Dreierlei vom Blumenkohl auf der Speisekarte wieder. Ein weiteres Highlight sind die Dessertkreationen wie Schokoladensoufflé mit Apfelkompott und Schwarzem Johannisbeersorbet.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

# Castello Banfi Montalcino

Castello Banfi Il Borgo im Herzen der Toskana ist das kleine Luxushotel des Castello-Banfi-Weingutes, das weltweit für seinen Brunello di Montalcino berühmt ist. Im Schloss aus dem 12. Jahrhundert, Poggio alle Mura, bietet die stimmungsvolle Taverna Banfi den Gästen die traditionsreiche Küche der Toskana und die besten Jahrgänge aus dem Weinkeller des Castello Banfi an.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

Poggio alle Mura
53024 Montalcino
Italien
Tel. +39 0577 877700
Fax +39 0577 840701
reservations@banfi.it
www.castellobanfi.it

Grand Hotel Les Trois Rois
Blumenrain 8
4001 Basel
Schweiz
Tel. +41 61 2605007
Fax +41 61 2605060
info@lestroisrois.com
www.lestroisrois.com

## Cheval Blanc ☆☆ Basel

Der Küchenchef Peter Knogl entführt Sie mit Kreationen der mediterranen Haute Cuisine auf eine sonnenreiche Reise der Farben und Formen. Lassen Sie sich von Spezialitäten wie Bretonischer Hummer mit Bergamotte und grünem Apfel, Bresse-Taube mit Salzzitrone und marokkanischen Aromen und gebratenes Kalbsbries mit Artischocken und Erdnusskrokant verzaubern. Die erlesene Weinkarte mit rund 700 Positionen besticht mit einer großen Auswahl an Weinen des Château Cheval Blanc, nach dem das Restaurant benannt ist. Im Sommer sorgt die romantische Terrasse des traumhaften historischen Grand Hotels am Rhein für ein unvergessliches Erlebnis. Ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

# Coquille St. Jacques ☆ Neuwied

Florian Kurz, der seine Kunst in den angesehensten Häusern der Region entwickelt hat, kommt ohne modische Experimente aus. Neue Ideen verbindet er vorzugsweise mit klassischer Kochkunst mediterran-französischen Stils. Basierend auf der leichten modernen Küche ist ihm der deutliche Bezug zu den Erzeugnissen der heimischen Region wichtig.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

Nodhausen 1
56567 Neuwied
Deutschland
Tel. +49 2631 813423
Fax +49 2631 813440
www.parkrestaurant-nodhausen.de

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

Eppendorfer Landstraße 80
20249 Hamburg
Deutschland
Tel. +49 40 4802159
www.cornelia-poletto.de

## Cornelia Poletto Hamburg

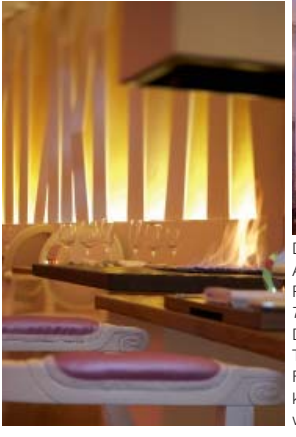
Mitten im Herzen Hamburgs befindet sich ein kleines Stück Italien: Die Gastronomia Cornelia Poletto lädt im eleganten Stadtteil Eppendorf zu italienisch-mediterranen Spezialitäten ein. Hier hat sich Spitzenköchin Cornelia Poletto ihren Traum von einem Feinkostladen mit der Möglichkeit zum Verweilen erfüllt. Alles, was dort auf der Karte oder in den Regalen steht, kann entweder mit nach Hause genommen oder im stilvoll eingerichteten Restaurant genossen werden – zubereitet von Frau Poletto und ihrem Team, mit dem sie bereits in ihrem früheren Sternerestaurant zusammengearbeitet hat.

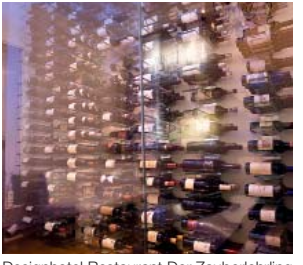
Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

## Designhotel Der Zauberlehrling Stuttgart

Jede Lebensart hat ihren eigenen Zauber. Wir möchten Sie einladen, unser kleines Hotel im „Zauberlehrling“ kennen zu lernen – ein Mikrokosmos von Kulturen und Stilen. Hier haben Sie die Gelegenheit einen Aufenthalt in Ihrem bevorzugten Ambiente zu genießen. Dreizehn Zimmer und vier Suiten in zwei Häuser haben wir individuell bis ins Detail durchkomponiert. Und auch der Service ist ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Willkommen zu Hause. Das Restaurant, welches zum gleichnamigen Designhotel gehört, ist eines von Stuttgarts hippsten Restaurants. Das im Bohnenviertel gelegene Feinschmecker Restaurant wird von Karen und Axel Heldmann schon seit 1993 mit viel Liebe fürs Detail und Innovationen geführt: goldglänzender Lackfußboden, goldpatinierte Wände, weiße Barockstühle mit rosafarbenen Satinbezügen und eine ins Rosa gehende Illumination bieten einen formidablen Rahmen, um sich einen schönen Abend machen zu können.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«





Designhotel Restaurant Der Zauberlehrling
Axel + Karen Heldmann
Rosenstraße 38
70182 Stuttgart
Deutschland
Tel. +49 711 2377770
Fax +49 711 2377775
kontakt@zauberlehrling.de
www.zauberlehrling.de

Via Engiadina/Randolins
7500 St. Moritz
Schweiz
Tel. +41 81 8334002
Fax +41 81 8348019
info@el-paradiso.ch
www.el-paradiso.ch

## el paradiso St. Moritz

Ankommen auf „el paradiso“ ist wie an Bord gehen und von einer aufmerksamen Crew auf Händen getragen zu werden. Loslassen, Emotionen spüren, Genuss teilen und das Erlebnis mitnehmen. Hier oben 2.181 Meter über dem Alltag ist alles möglich. In spektakulärer Architektur kredenzen wir eine moderne Küche, die die Traditionen des Engadins mit Einflüssen der italienischen, französischen und globalen Küche kombiniert. Ob hungriger Skifahrer, Wanderer oder Gourmet, ob zum Lunch oder Dinner, auf einen Apéro oder zu Ihrem ganz persönlichen Special Event – genießen Sie die Stunden. Unser Team freut sich, Sie voll und ganz verwöhnen zu dürfen.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

## Gästehaus Erfort ☆☆☆ Saarbrücken

Im dezent fernöstlich angehauchten Wohlfühlambiente seines kleinen Stadtpalais konzentriert sich der Koch des Jahres 2008 Klaus Erfort immer mehr aufs Wesentliche. Bester bretonischer Hummer präsentiert sich hier auf einem Bett aus sautierten Pfifferlingen und Pfirsich. Gebratene Entenstopfleber geht mit Orangenbiscuit und Entenbouillon eine aufregende Ménage à trois ein. Verführerisch duftend locken Rücken und Geschmortes vom Pauillac-Lamm mit Paprika, Aubergine und gerösteten Knoblauchbröseln. Erforts Sinn für Proportion und Balance prägt auch die stets sehenswerten Dessertarrangements.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

Gästehaus Klaus Erfort
Relais & Châteaux
OT St. Johann
Mainzerstraße 95
66121 Saarbrücken
Deutschland
Tel. +49 681 9582682
Fax +49 681 9582684
kontakt@gaestehaus-erfort.de
www.gaestehaus-erfort.de

Steigenberger Frankfurter Hof
Am Kaiserplatz
60311 Frankfurt/Main
Deutschland
Tel. +49 69 2158324
Fax +49 69 215119
nils.bluemke@frankfurter-hof.steigenberger.de
www.restaurant-francais.de

## Restaurant Francais ☆ Frankfurt/Main

Ausgezeichnete Küche im wahrsten Sinne des Wortes erlebt man in Kombination mit nahezu königlichem und zugleich wohnlichem Ambiente im Restaurant „Francais“. Mit einem Michelin Stern von den Kritikern hoch gelobt, erweist sich Küchenchef Patrick Bittner als profilierter Gourmetkoch und Meister seines Fachs. Im Restaurant „Francais“ im Steigenberger Frankfurter Hof wird feine französische Küche offeriert, mit neu interpretierten lokalen Köstlichkeiten. Bittners Küche ist puristisch und brilliert durch die Reduktion und Konzentration auf das Wesentliche. Mit aromenstarken, von der französischen Haute Cuisine inspirierten Gerichten verführt er seine Gäste. Hervorragender Service von Maître d’hôtel Nils Blümke und Sommelier Franck Mouzon.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

# Goldener Anker ☆ Dorsten

Björn Freitag kocht mit Fantasie. Sein lauwarmes Wildlachs-Sashimi mit grünem Spargel erhält durch eine unaufdringliche Wasabi-Note den letzten Pfiff. Kross, aber innen saftig ist die gebratene Wachtelbrust mit hervorragenden Petersilienravioli und Pfifferlingen. Absolutes Highlight: der ebenso zarte wie würzige Buckel vom Bregenzer Reh (bei 80 Grad langsam gegart), der mit Kirschen in altem Balsamico geschmackvoll abgerundet wird. Dazu eine kompetente Weinberatung und ein charmanter Service.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

Lippetor 4
46282 Dorsten
Deutschland
Tel. +49 2362 22553
Fax +49 2362 996315
info@bjoern-freitag.de
www.bjoern-freitag.de

Aulweg 41
35392 Gießen
Deutschland
Tel. +49 641 4609650
Fax +49 641 46096599
info@restaurant-heyligenstaedt.de
www.restaurant-heyligenstaedt.de

## RESTAURANT heyligenstaedt Gießen

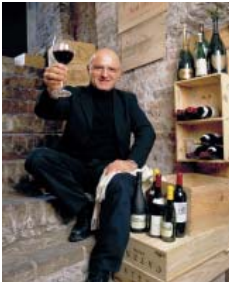
In heyligenstaedt wird Essen zum Erlebnis. Hier treffen zwei Künste aufeinander und verbinden sich in idealer Weise: Kochkunst und Baukunst. Eine perfekte Harmonie. Eine einzigartige Atmosphäre in einer ehemaligen Fabrikhalle aus dem Jahre 1876. In diesem einzigartigen Ambiente verwöhnt Markus Leidner ihre Gäste mit einer Küche, die immer wieder für kulinarische Überraschungen sorgt. Erstklassiger Service, unter der Leitung von Bettina Kuhl. Große Weinkarte.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

# Im Schiffchen ☆☆ Düsseldorf

Der Seemann als Türsteher, das Knabberzeug zum Champagner, der Epilog (Schokoladenmousse in der Eierschale). Jean-Claude Bourgueil bedient sich stets aus einem erstklassigen, vorwiegend französischen Warenkorb. Fast puristisch die gegrillten Mittelmeerfische mit Auberginentapenade und säuerlicher Vinaigrette von roter Paprika, sehr zart die Velouté vom Malines-Spargel. Die aromatische Eindringlichkeit dazu liefert der Seeteufelleber-Schaum mit Flusskrebsen. Auch die Pâtisserie präsentiert sich in Hochform: karamellisierte Fächer mit roten Beeren und Limettensorbet. Bombastische Weinkarte.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«



OT Kaiserswerth
Kaiserswerther Markt 8
40489 Düsseldorf
Deutschland
Tel. +49 211 401050
Fax +49 211 403667
restaurant@im-schiffchen.de
www.im-schiffchen.com

Rheinallee
65347 Eltville-Hattenheim
Deutschland
Tel. +49 6723 640
Fax +49 6723 7663
info@kronenschloesschen.de
www.kronenschloesschen.de

## Kronenschlösschen ☆ Eltville

Das Hotel Kronenschlösschen ist ein besonderer Ort für besondere Stunden, ein Gesamtkunstwerk, auch kulinarisch gesehen. Sternekoch Sebastian Lühr kocht raffiniert, mit Liebe zum Detail. Die Weinkarte („Beste Weinkarte Deutschlands“ Gault Millau, „Beste Riesling-Weinkarte in Deutschland“, Der Metternich) bietet die perfekte Ergänzung zur Küche. Der Service unter dem Chef Helge Hagen ist herzlich und aufmerksam. Einmal jährlich ist das Kronenschlösschen Veranstalter des Rheingau Gourmet & Wein Festivals, des weltweit besten Gourmetfestivals.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

## Gourmetrestaurant La Mer☆☆ List auf Sylt

Im edlen Ambiente des „La Mer“ erwartet Sie das kreative Handwerk des ambitionierten Küchenchefs Sebastian Zier, der vom Guide Michelin 18 Monate nach der Restauranteröffnung (Mai 2010) im November 2011 mit einem zweiten Stern ausgezeichnet wurde, was für den jungen Küchenchef einem Ritterschlag gleichkommt. Mit seinem Team kreiert Sebastian Zier neue innovative Gerichte auf klassisch französischer Basis. Aus Fisch, Schalen- und Krustentieren sowie erlesenen Fleischspezialitäten entstehen einzigartige Gaumenfreuden. Raffinesse und höchste Perfektion in Service und Küche sowie eine umfangreiche Weinkarte machen den Besuch im „La Mer“ zu einem unvergesslichen Moment.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

A-ROSA Sylt
Listlandstraße 11
25992 List/Sylt
Tel. +49 4651 967500
Fax +49 4651 96750799
sylt@a-rosa.de
www.a-rosa.de

Hôtel - Restaurant
14, Bvd Fernand Point
38200 Vienne
Frankreich
Tel. +33 4 74530196
Fax +33 4 74856973
pyramide@relaischateaux.com
www.lapyramide.com

## La Pyramide ☆☆ Vienne

Zwischen Paris und der Côte d'Azur, südlich von Lyon empfängt Sie Familie Henriroux in einem charmanten Haus. An diesem magischen Ort genießen Sie die Küche von Patrick Henriroux mit seiner Mischung aus Einflüssen des Südens und des Dauphiné, traditionell wie innovativ. Die Weinberge in der Nähe begleiten mit herausragenden Condrieu und Côte-Rôtie. Entspannen Sie sich in einem der gemütlichen Zimmer fernab alltäglicher Hektik und lassen Sie sich von der Geschichte der Pyramide und ihrer familiären Atmosphäre in Vienne inspirieren.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

# La Rei ☆ Serralunga d'Alba

Ein einzigartiges Restaurant, Wahrzeichen eines Resorts, das auf Vorzüglichkeit abzielt. Chefkoch Chen Shiquin führt in seiner 200 m² großen Showküche ein vielseitiges Küchenteam aus jungen Talenten. Das Gourmetrestaurant La Rei verbindet die authentische traditionelle Küche des Piemont mit Kreativität und hervorragender Qualität. Ein Gourmeterlebnis, das alle Sinne anregt und wo der begeisternde Geschmack von einem liebevollen Service und einem minimalistisch-schönen Ambiente eingerahmt wird. Eine Attraktion nicht nur für Gäste des Fünf-Sterne-Deluxe-Hotels, sondern für alle Liebhaber einer hehren Küche.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

Il Boscareto Resort & SPA
Via Roddino 21
12050 Serralunga d'Alba
Italien
Tel. +39 0173 61336
info@ilboscaretoresort.it
www.llboscaretoresort.it

Anni & Reto Lampart
Oltnerstrasse 19
4614 Hägendorf
Schweiz
Tel. +41 62 2097060
Fax +41 62 2097061
info@lamparts.ch
www.lamparts.ch

## Lampart's ☆☆ Hägendorf

Die prickelnde Seite des Seins erleben: Lassen Sie sich von uns dazu verführen! Verweilen auf der Insel des Genusses … Lassen Sie den Alltag für einige Stunden Alltag sein, widmen Sie sich der Kunst des Genießens und lassen Sie sich von Küche und Service verwöhnen! Wir bieten Ihnen dazu das Ambiente und die kulinarischen Köstlichkeiten. In einem historischen im englischen Landhausstil liebevoll renovierten Gebäude tauchen Sie ein in die Welt der Aromen und erleben eine Vielfalt von mediterranen Gaumenfreuden.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

## Restaurants auf Laucala Island

„Bau nanuma na nodatau lasa“ – schöne Stunden sind für die Ewigkeit. So heißt es in einem fidschianischen Volkslied. Dass dies keine Floskel ist, zeigt das Laucala Island Resort überaus eindrucksvoll. Denn die Philosophie des Resorts umfasst ein breites Angebot an kulturellen, sportlichen und kulinarischen Möglichkeiten. Ob Fine Dining im eleganten Restaurant Plantation House, am eigenen Strand oder asiatisch inspiriert im Seagrass Restaurant, spektakulärer Sundowner in der Rock Lounge an der Pool Bar – es sind immer Stunden für die Ewigkeit – dafür sorgt ein 360-köpfiges Team voller Leidenschaft.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

Laucala Island
PO Box 41 Waiyevo
Taveuni, Fiji
Tel. +679 888 0764
info@laucala.com
www.laucala.com

Rue du Village 21
1803 Chardonne
Schweiz
Tel. +41 21 9212930
le-montagne@bluewin.ch
www.le-montagne.com

## Le Montagne ☆ Chardonne

Küchenchef David Tarnowski und sein Team freuen sich, Sie in einer entspannten Atmosphäre herzlich empfangen zu dürfen. Sie werden verwöhnt mit einfachen Gerichten zwischen Tradition und Kreativität, allesamt hergestellt aus regionalen Erzeugnissen.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

# Lea Linster☆ Frisange

Die Starköchin Lea Linster hat ihr elegantes Restaurant am Südrand des kleinen Landes im Sommer wieder einmal geschmackvoll verschönert. So bekommen die vielen Stammgäste auch alle paar Jahre wieder etwas Neues geboten. Neben ihren bewährten Klassikern, wie dem Lammrücken in der Kartoffelkruste, können Neugierige jetzt auch ein abwechslungsreiches Degustationsmenü bestellen, das immer wieder überraschende und genussvolle Kreationen enthält. Genuss und Wohlbefinden auf hohem Niveau zeichnen den beliebten Lea-Linster-Stil aus.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

17 Route de Luxembourg
5752 Frisange
Luxemburg
Tel. +352 23668411
Fax +352 23676447
info@lealinster.lu
www.lealinster.lu

Pfänderstraße 3
6911 Lochau
Österreich
Tel. +43 5574 42431
Fax +43 5574 424319
office@restaurant-mangold.at
www.restaurant-mangold.at

## Mangold Lochau

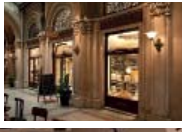
Kochen ist für Michael Schwarzenbacher, der das Traditionslokal in der Ortsmitte von Lochau zusammen mit seiner Frau Andrea 2007 von deren Eltern übernahm, ein Stück umgesetzte Kreativität. Er und seine Köche kochen eine zeitgemäße Linie: Sie präsentieren eine traditionelle, häufig herzhafte österreichische Küche in moderner, leichter Form und kombinieren sie gerne mit mediterranen Elementen. Wichtig ist die Qualität, Natürlichkeit und Frische der Produkte – vorzugsweise aus regionaler Produktion – und schonende Kochtechniken. Das ganze Mitarbeiterteam ist bereit, Sie in entspannter Atmosphäre kulinarisch zu verwöhnen.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

# Mörwald Atelier im Kochamt Wien

Die „Welt von Mörwald“ bietet mit dem Kochamt ein pures Genusserlebnis der besonderen Art: Mitten in der Wiener Innenstadt, im eleganten Fin-de-Siècle-Ambiente der Flanierpassage des Palais Ferstel, schuf Toni Mörwald neben einer erlesenen Delikatessen-Boutique kurzerhand sein „Atelier“ und etablierte dies als ein neues Restaurant-Konzept. Nehmen Sie Platz, Auge in Auge mit dem Küchenchef, direkt am eleganten Chef's Table der Designküche, und lassen Sie sich von den Künsten wahrer Meister verwöhnen. Die kulinarische Zukunft wird von Toni Mörwald mit einzigartiger Küche gestaltet, den besten Zutaten aus der Region Wagram und einer kräftigen Prise Inspiration. Jahrgangschampagner und erlesene Weine vollenden den puren Genuss mitten in der Stadt. Zum Abschluss entdecken Sie in der Boutique die Vielfalt der Mörwald-Produkte, welche ein breites Sortiment an hervorragenden Zutaten & interessanten Spezialitäten umfassen.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«



Mörwald Atelier im Kochamt
Palais Ferstel
Herrengasse 14
1010 Wien
Österreich
Tel. +43 2738 22980
Fax +43 2738 229860
atelier@moerwald.at
www.moerwald-kochamt.at

Spa- und Resorthotel
Strandhotel Georgshöhe
Kaiserstraße 24
26548 Norderney
Deutschland
Tel. +49 4932 8980
Fax +49 4932 898200
info@georgshoehe.de
www.georgshoehe.de

## N'eys Norderney

Direkt in der Brandungszone gelegen, die Gezeiten im Blick, salzige Seeluft kitzelt in der Nase – im N'eys ist man der See ganz nah. Nach gelungenem Umbau setzen warme Farben, rote Loungemöbel und ein zentraler Glaskamin im Restaurant N'eys atmosphärische Akzente – dazu der Sonnenuntergang über der Nordsee, bei schönem Wetter mit offener Fensterfront – einfach unbeschreiblich. Küchenchef Ulf Kettler lässt sich inspirieren und kredenzt poelliertes Filet vom weißen Heilbutt mit Rahmkohlrabi und eingelegten Sauerkirschen. Der zuvorkommende Service berät gekonnt bei der exquisiten Weinauswahl.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

## Wein & Tafelhaus Oos ☆ Trittenheim

Inmitten einer der reizvollsten Mosellandschaften heißen Sie Daniela und Alexander Oos im Gourmetrestaurant Wein & Tafelhaus herzlich willkommen. Das am Moselufer gelegene Restaurant bietet einen traumhaften Blick auf die bekannten Trittenheimer Weinlagen. Für den Saarländer Oos stand bereits im Kindesalter fest: Ich werde Koch. Bis heute legt er größten Wert auf regionale Zutaten, die mit den vor Ort angebauten Weinen eine perfekte Symbiose eingehen. Ob im lichtdurchfluteten Restaurant oder auf der mediterran anmutenden Terrasse, es erwarten Sie entspannende und genussreiche Stunden. Nicht umsonst lautet das Credo der Oos: „Einfach genießen!“

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

Moselpromenade 4
54349 Trittenheim
Deutschland
Tel. +49 6507 702803
Fax +49 6507 702804
info@wein-tafelhaus.de
wein-tafelhaus.de

Restaurant Postamtstüberl
Gasthof Post
Klostertalerstraße 66
6774 Dalaas
Österreich
Tel. +43 5585 72160
info@postdalaas.at
www.postdalaas.at

## Postamtstüberl im Gasthof Post Dalaas

Im „Gasthof Post“ im Vorarlberger Klostertal wird Genuss groß geschrieben: Ob gutbürgerliche Küche oder kreative Gaumenfreuden – im liebevoll sanierten Bauwerk aus dem 17. Jahrhundert werden auch kulinarisch Tradition und Moderne perfekt verein. Ein besonderes Highlight ist das exklusive „Postamtstüberl“, wo die Gäste ein täglich neues, virtuos komponiertes Überraschungsmenü erwartet. Erlesene Zutaten von überwiegend heimischen Produzenten gepaart mit Einfallsreichtum und Finesse sind das Geheimnis der kreativen Gaumenfreuden von Küchenchef und Gastgeber Tobias Schöpf und seinem engagierten Team.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

# Refugium Hornbach

Unser Küchenchef Martin Opitz und sein Team heißen Sie herzlich willkommen! Erlesene Speisen in einem außergewöhnlichen Ambiente bietet Ihnen unser Gourmet Restaurant „Refugium“. Unter dem historischen Kreuzgewölbe servieren wir Ihnen eine geradlinige Küche aus erstklassigen Produkten. Auf der Menükarte harmonieren wohlklingende Kreationen wie Terrine von der Gänseleber mit Pfirsich und grünen Mandeln oder Wolfsbarsch mit Pfifferlingen, Passionsfrucht, Basilikum und Maisschaum. Belebende Kräuter, Mispeln, Quitten oder Maulbeeren aus dem klostereigenen Garten sowie ein aufmerksamer Service und eine umfangreiche Weinkarte mit Schwerpunkt auf Pfälzer Kreszenzen runden Ihren Aufenthalt ab.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

Kloster Hornbach Lösch GmbH
Im Klosterbezirk
66500 Hornbach
Deutschland
Tel. +49 6338 910100
Fax +49 6338 9101099
info@kloster-hornbach.de
www.kloster-hornbach.de

Alpenhof Murnau
Ramsachstraße 8
82418 Murnau
Deutschland
Tel. +49 8841 4910
Fax +49 8841 49100
info@alpenhof-murnau.com
www.alpenhof-murnau.com

## Reiterzimmer ☆ Murnau

Im Gourmetrestaurant Reiterzimmer und bei schönem Wetter auf der Sonnenterrasse verwöhnt Sie Küchenchef Thilo Bischoff mit kulinarischen Köstlichkeiten. Aus der Gourmetküche kommen hochkarätige, ideenreiche Genusskreationen. Der Weinkeller wartet zudem mit zahlreichen hervorragenden Tropfen auf. Die von Chefsommelier Guarino Tugnoli kreierte Weinkarte wurde 2011, 2012 und nun zum dritten Mal in Folge 2013 vom Fachmagazin „Wine Spectator“ mit dem „Award of Excellence“ ausgezeichnet.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

# Residenz Heinz Winkler☆☆ Aschau

Der Traum einer idealen Verbindung von Lebensstil und Wohlbefinden, Kultur und exklusivem Essen stand Pate als Heinz Winkler 1991 im oberbayerischen Aschau seine „Residenz“ eröffnete. In seiner Küche kreiert der bereits über 20-mal mit den begehrten 3-Michelin-Sternen ausgezeichnete Hausherr die Gerichte, die seinen Genießer-Gästen auf der Zunge zergehen. Im Weinkeller ist Platz für rund 25.000 Flaschen, darunter auch edle und rare Château-Tropfen von „Latour“ bis „Lafite“.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

Kirchplatz 1
83229 Aschau im Chiemgau
Deutschland
Tel. +49 8052 17990
Fax +49 8052 179966
info@residenz-heinz-winkler.de
www.residenz-heinz-winkler.de

Landgasthaus & Gourmetrestaurant
Dirk Maus
Sandhof 7
55262 Heidesheim am Rhein
Deutschland
Tel. +49 6132 4368333
info@dirk-maus.de
www.Dirk-Maus.de

## Sandhof ☆ Heidesheim am Rhein

Dirk Maus wirkt im eigenen Domizil und hat seinen Traum voller Visionen erfüllt. Mit seiner kreativen & regionalen Küche möchte er Sie abholen. Kommen Sie mit und erleben Sie in historischem Ambiente eine kulinarische & wundervolle Reise. Der Sandhof aus dem 17. Jahrhundert, ein Gutshof des Kloster Eberbach. Für Dirk Maus zählen nur die Produkte, die er von heimischen Herstellern bezieht. Qualität auf höchstem Niveau. Der Sandhof erwartet Sie.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

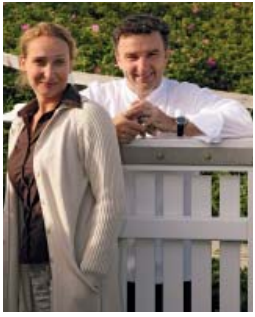
# Schilo Málaga

Das nach dem Chefkoch benannte Restaurant Schilo im Finca Cortesín Hotel verbindet traditionelle und zeitgemäße Elemente. Es verfügt über eine offene Küche und verwöhnt die Gäste mit modernen arabischen und asiatischen Gerichten, die durch lebhafte Farben, Aromen und Düfte gekennzeichnet sind. Für seine selbst kreierten Gerichte wie Grüne Gaspacho mit Langusten oder Daikon-Salat mit Ingwer und süßsauren im Wok zubereiteten Schalentieren verwendet Schilo ausschließlich die frischesten Zutaten, die teilweise aus eigenem Anbau stammen.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

Finca Cortesín Hotel
Carretera de Casares s/n
29690 Casares, Málaga
Spanien
Tel. +34 952 937800
www.fincacortesin.com

Dorint Söl'ring Hof
Am Sandwall 1
25980 Rantum/Sylt
Deutschland
Tel. +49 4651 836200
Fax +49 4651 8362020
info.soelringhof@dorint.com
www.soelring-hof.de



JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

## Söl'ring Hof☆☆ Rantum/Sylt

Schöner als in den Dünen wohnt man nirgends auf der Insel, und sehr gut essen kann man bei Johannes King ebenfalls. Aus der offenen Küche kommen selbst geangelte Makrelen als Tatar mit Stampfkartoffeln und Kopfsalatvinaigrette, Meeräsche auf Queller mit Wattschnecken, kandiertes Gemüse mit Rapsölvinaigrette, Knurrhahn und Kalmar mit Röstbrot und Rauchfond, Kanincheneintopf mit schwarzen Pilzen und Petersilienblüten, geeiste Gartenkräuter mit Buttermilchschnee. Sehr gute Weine, sehr guter Service von Sommelière Bärbel Ring und Restaurantleiter Alfons Wimmer und seinem Team.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

# Sommet Gstaad

Das Restaurant Sommet bietet den perfekten Rahmen für feinste Esskultur in geselliger Runde mit Freunden und Familie. Genießen Sie exquisite Tagesgerichte, die wohl besten Steaks im Dorf und ein einzigartiges Degustationsmenü von unserem berühmten Küchenchef. Unsere Weinauswahl mit rund 400 handverlesenen Raritäten wird auch den anspruchsvollsten Feinschmecker begeistern. Die zum Restaurant gehörige Terrasse lädt zum Speisen unter freiem Himmel ein. Der atemberaubende Blick über Gstaad und den Les Diablerets-Gletscher machen den Besuch im Restaurant Sommet zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23
3780 Gstaad
Schweiz
Tel. +41 33 8889888
Fax +41 33 8889889
restaurant@thealpinagstaad.ch
www.thealpinagstaad.ch

Kleine Zeile 13-17
3483 Feuersbrunn am Wagram
Österreich
Tel. +43 676 84229881
toni@moerwald.at
www.moerwald.at

## Relais & Châteaux Gourmetrestaurant Toni M. Feuersbrunn am Wagram

Eine angenehme Atmosphäre in einem Ambiente mit Akzenten der zeitgemäßen Innenarchitektur erwartet Sie im Restaurant Toni M. Als kulinarische Linie haben wir eine Toni M.-Küche entwickelt. Freilich nicht in der Art, dass wir allerlei Küchen dieser Welt nach Tageslaune verschmelzen würden! Im Gegenteil bewegen wir uns im Kanon der österreichischen Kochkultur und verbinden und fusionieren die Grundideen der großen Klassik mit einer modernen Zubereitungs-Philosophie. In Abwandlung des olympischen Gedankens: leichter, finessenreicher, eleganter. Wir verwenden ausschließlich erlesene Produkte, vorzugsweise aus unserer Region, die uns mit Delikatessen aus der Landwirtschaft reichlich versorgen kann.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

# Vincent & Paul Essen

Schon der Name „Vincent & Paul“ – benannt nach Vincent van Gogh und Paul Gauguin – verpflichtet! Im Neubau des Museum Folkwang in Essen soll herausragende Kunst ihre kulinarische Entsprechung in herausragender Küche finden. Die Besucher dürfen sich neben einer ausgefallenen Menükarte über wechselnde Tagesspezialitäten freuen. Das Küchenteam um den Chefkoch und Gastgeber Jan Schlögl verwöhnt mit abwechslungs- und aromareichen Gerichten, frisch zubereitet und fein abgestimmt. Genießen Sie regional, international oder mit asiatischem Esprit. Für das Vincent & Paul verließ Jan Schlögl Süddeutschland und kam ins Ruhrgebiet, mit im Gepäck seine langjährige Erfahrung als Koch in renommierten Restaurants.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

Restaurant im Museum Folkwang
Museumsplatz 1
45128 Essen
Deutschland
Tel. +49 201 8845888
Fax +49 201 8845889
info@vincentpaul-folkwang.de
www.vincentpaul-folkwang.de

Feuerbacher Weg 101
70192 Stuttgart
Deutschland
Tel. +49 711 6996960
Fax +49 711 69969622
mail@yosh-stuttgart.de
www.yosh-stuttgart.de

## YoSH ☆ Stuttgart

Mit großer Liebe zum Detail und hohem professionellen Anspruch präsentiert das YoSH seinen Gästen Eindrücke und Geschmackserlebnisse aus unterschiedlichen Regionen der Welt. Die mediterran geprägte internationale Küche ist hierbei das Erkennungsmerkmal des Stuttgarter Gourmetrestaurants. Selbstverständlich werden alle Speisen nur von Hand und mit den sorgfältigst ausgesuchten Zutaten zubereitet. Genießen Sie zu Ihrem Menü unsere vorzügliche Auswahl an Weinen aus der ganzen Welt und besuchen Sie den Weinkeller im wunderschönen Sandsteingewölbe, der über 3.000 Flaschen für Sie bereithält. Anspruchsvolle Gestaltung und hochwertige Materialien garantieren eine moderne, aber vor allem freundliche und gemütliche Atmosphäre, die das Genusserlebnis abrunden.

Besteck: Robbe & Berking »Martelé«

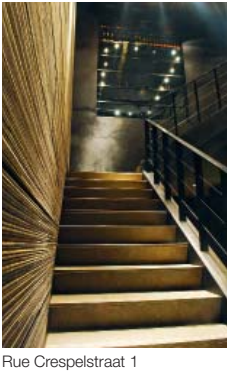
## Topos

Topos, das ist Design pur. Ein Besteck mit viel Charakter. Die klare Form, seine kühle ästhetische Schönheit lassen den Geist des Bauhauses erkennen.
*Entwurf: Heinrich Meldau*

# Cospaia Brüssel

Brüssel, als Gastronomie-Hauptstadt Europas, besitzt nun das, wozu es berechtigt ist: Cospaia, ein Bar-Restaurant von internationalem Format. Das Konzept ist einzigartig und geheimnisvoll. Der Mythos startet bereits unmittelbar mit der Lage des Cospaia am Boulevard de la Toison d'Or. Die gesamte Nachbarschaft strahlt Luxus und Behaglichkeit aus. Exklusive Geschäfte und erstklassige Hotels in der unmittelbaren Nähe, das Finanzzentrum Brüssels, die Botschaften und das europäische Viertel sind alle zu Fuß zu erreichen. Es ist eine traumhafte Lage für ein Restaurant im „neuen Stil". Das Interieur wurde von dem bekannten Designer Marcel Wolterinck entworfen.

Besteck: Robbe & Berking »Topos«



Rue Crespelstraat 1
1050 Brussels
Belgien
Tel. +32 2 5130303
info@cospaia.be
www.cospaia.be

# My Humble House Singapur

Es herrscht eine ausdrucksvolle Atmosphäre im „My Humble House“, das sich in einem der bekanntesten Wahrzeichen Singapurs, dem künstlerischen Veranstaltungszentrum Esplanade, befindet. Der Chefkoch Ken Ling bereitet eine exquisite Küche und verwandelt seine Gerichte durch Kombination internationaler Zutaten und chinesischer Kochmethoden in die Haute Cuisine. Das dunkle Innere, die stylish hochlehnigen Stühle und die atemberaubende Sicht über den Singapore River machen das mehrfach prämierte Restaurant zu einem unverzichtbaren Halt für Besucher, die einen außergewöhnlichen gastronomischen Genuss erleben möchten.

8 Raffles Avenue
02-27/29 Esplanade Mall
Singapore 039802
Singapur
Tel. +65 6423 1881
Fax +65 6423 1551
myhumblehouse@tunglok.com
www.myhumblehouse.com.sg

# Alt-Faden

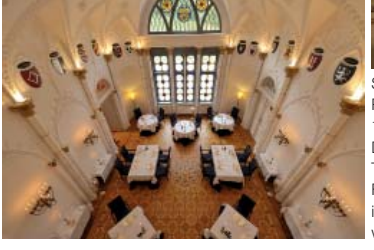
Schon sehr früh findet man bei Augsburger Silberschmiedearbeiten einen einfachen oder doppelten Silberfaden als Einfassung. Etwa um 1760 entstand das Fadenmuster in der Form, wie es Robbe & Berking mit „Alt-Faden“ heute anbietet. Auf der Rückseite wiederholt sich der Faden und mündet in eine Muschel. Für Kenner das unverwechselbare Kennzeichen dafür, dass es sich um ein Besteck aus der berühmten Silbermanufaktur Robbe & Berking handelt.

Jan-von Borstel-Schale.

## Schlosshotel Burg Schlitz Hohen Demzin

Der Stil der Küche lässt sich mit klassisch französisch beschreiben. Küchenchefin Sabine Teubler bietet ihren Gästen neben Edelprodukten aus aller Welt auch viele regionale Delikatessen. Vom Wild aus der eigenen Jagd bis zu wilden Kräutern und Beeren – die Schätze aus dem Schlosspark sind zum Greifen nah. Das Gourmetrestaurant ist im neogotischen Wappensaal untergebracht. Fürs „Private Dining“ zu zweit oder im Freundeskreis werden die feinen angrenzenden Salons eingedeckt. Ausgezeichnet zum Hotel des Jahres 2012.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Faden«



Schlosshotel Burg Schlitz
Relais & Châteaux
17166 Hohen Demzin
Deutschland
Tel. +49 3996 12700
Fax +49 3996 127070
info@burg-schlitz.de
www.burg-schlitz.de

Hotel Bülow Palais
Relais & Châteaux
Königstraße 14
01097 Dresden
Deutschland
Tel. +49 351 80030
info.palais@buelow-hotels.de
www.buelow-palais.de

## Caroussel ☆ Dresden

Das Sternerestaurant Caroussel im Dresdner Barockviertel ist eines der renommiertesten Restaurants im Freistaat Sachsen. Mit Benjamin Biedlingmaier begann hier 2013 eine neue kulinarische Ära. Aus dem Stand erkochte sich der junge Küchenchef die Anerkennung aller wichtigen Gourmetführer. Seine farbenfrohen, leicht und spielerisch angerichteten Teller präsentieren eine eher feminine Optik. Im Herbst startete außerdem eine Kooperation mit der berühmten Meißner Porzellanmanufaktur. Das Caroussel ist jetzt eines der ersten Restaurants weltweit, das auf ein komplettes Serviceensemble aus dem „Weißen Gold“ setzt.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Faden«

# Harvard Faculty Club Cambridge

Der Harvard Faculty Club versorgt die Harvard Universität seit 83 Jahren. Er ist bekannt für ein ansprechendes Ambiente, das nicht nur von den holzgetäfelten und handbemalten Gemäuern herrührt, sondern auch von den faszinierenden Männern und Frauen, die den Club jeden Tag aufsuchen. Der Club bietet elegantes zwangloses Speisen. Der leitende Küchenchef Rolando Abaquin stimmt einen zeitgemäßen Ton an, mit Menüs, die ihren Schwerpunkt auf globale Küche, und frische, lokal produzierte Zutaten legen, jedoch auch mit Blick auf Harvards Liebe für traditionelle amerikanische Gerichte.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Faden«

20 Quincy Street
Cambridge, MA 02138
USA
Tel. +1 617 4955758
Fax +1 617 4968754
hfc@harvard.edu
www.hfc.harvard.edu

Restaurant & Weindepot
Hohenheimer Straße 64
70184 Stuttgart
Deutschland
Tel. +49 711 484855
info@kerns-pastetchen.de
www.kerns-pastetchen.de

## Kerns Pastetchen Stuttgart

Wenn einem Restaurant so viele zufriedene Stammgäste die Treue halten und wenn es seit 26 Jahren erfolgreich besteht, dann kann das nur einen Grund haben: Dieses Restaurant muss etwas Besonderes sein. Einen Teil der Beliebtheit von Kerns Pastetchen schreibt Inhaber Josef Kern der österreichischen Küche zu. Hier finden Sie so manch raffinierte Variante, die man am besten mit dem Begriff „österreichisch-deutsch-französisch“ umfasst. Alle Gerichte werden frisch zubereitet und an den jeweiligen Jahreszeiten ausgerichtet – also marktfrische Küche mit überwiegend einheimischen Produkten.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Faden«

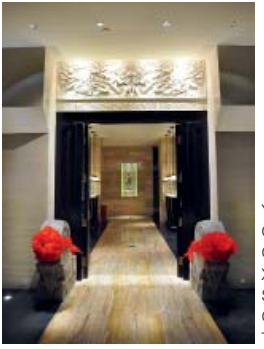
## Schlosshotel Münchhausen ☆ Aerzen

Achim Schwekendiek beherrscht in seiner Küche das variantenreiche Spiel der Aromen, die in fantasievollen Kreationen zueinander finden und sich in einer schmackhaften Harmonie auflösen. Französisch inspiriert, sind seine Gerichte von einer beschwingten Leichtigkeit, gleichsam nachhaltig und tiefsinnig. Eine durchdachte Auswahl an besten Weinen aus deutschen und internationalen Anbaugebieten ergänzt das kulinarische Angebot des Gourmetrestaurants im schicken Renaissance-Schloss.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Faden«

OT Königsförde
Schwöbber 9
31855 Aerzen
Deutschland
Tel. +49 5154 70600
Fax +49 5154 7060130
info@schlosshotel-muenchhausen.com
www.schlosshotel-muenchhausen.com

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE



Yunshaoju
Qujiang Pool Relics Park
Gaoxin District
Xi'an City
Shaanxi Province
China
Tel. +86 29 89130055

## Nanhu Lake No. 1 Xi'an

Der „Qujiang Pool" war der malerischste und berühmteste Ort in Chang'An und diente zur Qin Dynastie als königlicher Garten. Bei der Gestaltung des Nanhu Lake No. 1 wurden nur die besten und traditionellsten Materialien verwendet, sodass man in die Geschichte der Tang Dynastie eintaucht. Die Tang Kultur kann als die Seele des Restaurants bezeichnet werden, die sich auch in der traditionellen Teekultur und den exzellenten Speisen widerspiegelt.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Faden«

# Orangerie Wiesbaden

Seit Juli 2011 steht die Küche der Orangerie unter der Führung des jungen Küchenchefs Daniel Kaatz. Mit regionalen Produkten versetzt er Klassiker in das 21. Jahrhundert und konzentriert sich dabei auf das Wesentliche, wobei die Jahreszeiten fortwährend kulinarisch interpretiert werden. Begleitet werden die Geschmackshöhepunkte aus der Küche mit ausgesuchten Weinen vor allem aus dem Rheingau und Rheinhessen. Atmosphärisch bietet die Orangerie dreierlei Facetten: das Rondell mit raumhohen Fenstern und heller Wintergarten-Atmosphäre, den hellen Salon sowie im Sommer die schönste Terrasse Wiesbadens mit Blick auf das Kurhaus.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Faden«

Hotel Nassauer Hof
Kaiser-Friedrich-Platz 3-4
65183 Wiesbaden
Deutschland
Tel. +49 611 1330
info@nassauer-hof.de
www.nassauer-hof.de

Genießer Hotel
Historischer Krug Oeversee
Grazer Platz 1
24988 Oeversee
Deutschland
Tel. +49 4630 9400
Fax +49 4630 780
info@historischer-krug.de
www.historischer-krug.de

## Privileg Oeversee

Der Oeverseer Küchenchef Bodo Lööck hat sich der Veredelung der regionalen Küche geradezu verschrieben und beschert seinen Gästen täglich unvergessliche Gaumenfreuden. Er bürgt seit 1988 in unserer Krugwirtschaft und seit 1995 in unserem Gourmetrestaurant Privileg für eine feine norddeutsche Küche aus frischen, saisonalen Produkten, verbunden mit Aromen aus aller Welt. Lööck ist ein treuer Verfechter seiner eigenen Küchenlinie „Rationalität & Verantwortlichkeit“. Norddeutsche Produkte mit exotischen Aromen zu verbinden, ist ein Ansatz, der den Spitzenkoch seit jeher reizt. „Wellness für den Gaumen“ könnte man Bodo Lööcks Küchenphilosophie auch nennen. Es versteht sich von selbst, dass der Historische Krug Bioland-zertifiziert ist.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Faden«

## Hotel Stadt Hamburg Westerland/Sylt

Im Gourmetrestaurant des Hotels Stadt Hamburg, ausgezeichnet mit 16 Gault-Millau-Punkten, begeistert Ulrich Person mit kulinarischen Genüssen wie Hummermédaillons in Kalbskopf-Zitronenvinaigrette mit gestockter Erbsen-Buttermilch oder Sylter Lamm mit mediterraner Gemüse-Tarte-Tatin und Olivenölcrème. Die Pâtisserie hält wahre Gaumenfreuden bereit: Krokantparfait mit warmem Whiskyschaum oder souffliertes Aprikosen-Halbgefrorenes im Rosenblüten-Champagnersüppchen. Herzlicher, unaufdringlicher Service und hervorragende Weine versprechen einen gelungenen Abend.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Faden«

Strandstraße 2
25980 Westerland/Sylt
Deutschland
Tel. +49 4651 8580
Fax +49 4651 858220
mail@hotelstadthamburg.com
www.hotelstadthamburg.com

Dyvig Badehotel
Dyvigvej 31
6430 Nordborg
Dänemark
Tel. +45 25701012
dyvig@dyvigbadehotel.dk
www.dyvigbadehotel.dk

## Restaurant Vigen Nordborg

Das Dyvig Badehotel ist ein wahres Märchen und wurde erst im Jahre 2010 von Hans Michael Jebsen aufgebaut. Das ganze Haus bietet eine Fülle an ausgearbeiteten Details und architektonischen Schönheiten. Die kulinarische und administrative Leitung obliegt John Bech Armstrup. Das Hotel verfügt über zwei Restaurants, dem Gourmetrestaurant „Vigen“ und der Brasserie „Skipperstuen“. Während das „Vigen“ Ihren Gaumen mit französischer Küche verwöhnt, setzt die „Skipperstuen“ auf traditionelle skandinavische Küche mit selbst geräuchertem Lachs.

Besteck: Robbe & Berking »Alt-Faden«

# Gio

Der elegant geschwungene Stiel mündet in eine Kugel – dem ästhetischen i-Punkt des Entwurfs. Alles fließt. Nirgendwo stören harte Kanten oder Ecken. Design mit fast schon erotischem Charme: jung, schlank, schön. Die Leichtigkeit des Seins in Silber. Kein Detail von Gio war zu klein, um nicht mit besonderer Aufmerksamkeit gestaltet zu werden. Dazu kommt das Robbe & Berking-typische hohe Niveau der handwerklichen Perfektion. Denn selbstverständlich gilt auch für ein Besteck der jungen Avantgarde der gleiche kompromisslose Qualitäts-Anspruch. Das Messer ist nicht nur eine formale Variation der Design Idee, sondern ein eigenständiges kleines Kunstwerk.

Manchmal muss es Kaviar sein,
stilvoll angerichtet in der Kaviar-Box.

# Ramon Freixa ☆☆ Madrid

Mit 2 Michelin Sternen ausgezeichnet, entspricht es den Anforderungen von Komfort, Raffinesse und Eleganz. Eine moderne Umgebung ohne die Unterwerfung minimalistischer Verwegenheiten, erstrahlend durch breite Tische und bequeme Stühle. Der Perfektionismus von Ramon Freixa erstreckt sich auf den Speiseraum, dem „Raum des Glückes“. Der Luxus liegt in der Großräumigkeit und einem persönlichen Service mit nur 35 Plätzen im Speisebereich und einem privaten Raum für 10 Personen. Auf einer Mauer in der Gran Vía steht, dass man „von Madrid zum Himmel“ über die Gastronomie gelangt. Das Restaurant grenzt an einen zierlichen Garten, was einen weiteren Luxus im Herzen Madrids darstellt.

Besteck: Robbe & Berking »Gio«

Claudio Coello, 67
28001 Madrid
Spanien
Tel. +34 917 818262
Fax +34 915 767741
info@ramonfreixamadrid.com
www.ramonfreixamadrid.com

Hotel Watthof
Raanwai 40
(ehemalige Alte Dorfstraße)
25980 Rantum/Sylt
Deutschland
Tel. +49 4651 8020
Fax +49 4651 80222
info@watthof.de
www.watthof.com

## Schaper's Rantum/Sylt

Das Restaurant Schaper´s zeichnet sich aus durch seine drei gemütlichen, individuellen Räume mit bestem Blick auf das Wattenmeer. Der Küchenchef legt Wert auf frische, möglichst regionale Produkte und probiert gern neue Gerichte aus, dank seiner Zeit in einem Sterne Restaurant in der Nähe von Rom. Italienischer Wein liegt uns sehr am Herzen und durch Direktimporte des Weinhandels vom Hotel Watthof, können wir exklusive Tropfen anbieten. Das Interieur spiegelt die Liebe zum Wein wider.

Besteck: Robbe & Berking »Gio«

## Restaurant im Vitalia Seehotel Bad Segeberg

Das Vitalia Seehotel liegt eingebettet in die einmalige Landschaft Norddeutschlands direkt in der Natur. Seine Gäste werden neben Sinnes- natürlich auch mit Gaumenfreuden verwöhnt. Die mediterrane Frischeküche des Vitalia Seerestaurants und die exzellenten Weine aus dem gut sortierten Weinkeller versprechen kulinarischen Hochgenuss. Im Vitalia Seerestaurant, im Wintergarten oder auf der Seeterrasse des Restaurants schlemmen und genießen Sie mit Blick auf die zauberhafte See- und Uferlandschaft.

Besteck: Robbe & Berking »Gio«

VITALIA Seehotel
23795 Bad Segeberg
Deutschland
Tel. +49 4551 8028-80
Fax +49 4551 802-9888
info@vitaliaseehotel.de
www.vitaliaseehotel.de

# Dante

„Das einfach Schöne soll der Kenner schätzen. Verziertes aber spricht der Menge zu“, sagt Goethe. Dass „alles wirklich Schöne einfach ist“ (Sokrates), wusste man wohl niemals besser als in der klassischen Antike. Mit Dante hat Robbe & Berking diesen klassischen Anspruch neu interpretiert. Ein Entwurf, der Auskunft gibt über die Qualität des ästhetischen Empfindens unserer Zeit. Der Reinheit der Form entspricht die Reinheit des Materials. Werte wandeln sich, hochwertiges Material und sorgfältige handwerkliche Verarbeitung sind heute moderner als alle kurzlebigen Post-, Re- oder Neomoden.
*Entwurf: Robert Berking*

Eisbehälter mit Deckel, der warme Silberglanz im Kontrast zum kühlen Inhalt.

# Buchholz ☆ Mainz

In seinem Mainzer Restaurant bietet Sternekoch Frank Buchholz mehr als nur gute Qualität: Wie früher bezieht er den Großteil der Zutaten für seine regionale Küche mit mediterranem Einschlag aus der direkten Umgebung. Um die Qualität der Produkte genau kontrollieren zu können, beschäftigt er Bauern aus der Region. Auch in seiner Kochwerkstatt konzentriert sich Frank Buchholz mit den Teilnehmern seiner Kochkurse auf traditionelle Zutaten, die er neu kombiniert: Pfifferlingscannelloni mit lauwarmem Kohlrabisalat oder Rehrücken unter Süßkirschkruste an Selleriepüree gehören zu dem Standard-Repertoire seiner modernen Sterneküche auf klassischer Basis.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

Klosterstraße 27
55124 Mainz-Gonsenheim
Deutschland
Tel. +49 6131 9712890
Fax +49 6131 9713675
frank@frank-buchholz.de
www.frank-buchholz.de

Porscheplatz 1
70435 Stuttgart-Zuffenhausen
Deutschland
Tel. +49 711 91125980
restaurant-christophorus@porsche.de
www.porsche.de/museum

## Christophorus Stuttgart-Zuffenhausen

Das Restaurant „Christophorus“ ist im Museum des Herstellers exklusiver Sportwagen beherbergt und benannt nach dem Schutzpatron der Reisenden. Neben mediterranen und regionalen Spezialitäten zeichnet sich als kulinarischer Höhepunkt das US-amerikanische „Prime Beef“ aus, das auf einem speziellen Grill zubereitet und mit einer selbstkreierten Steaksoße serviert wird. Kenner und Genießer eines guten Tropfens können dazu aus über 700 erlesenen Weinsorten auswählen. Die Gäste von Küchenchef Thomas Heilemann und Restaurantleiter Holger Schramm können während ihres Besuches dabei stets einen Blick auf die Produktionsstätte sowie auf die Ausstellung des Sportwagenherstellers genießen.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

## MS EUROPA weltweit

Das Flaggschiff von Hapag-Lloyd Kreuzfahrten wurde bereits zum dreizehnten Mal in Folge vom Berlitz Cruise Guide als weltweit einziges Kreuzfahrtschiff mit dem höchsten Prädikat 5-Sterne-Plus ausgezeichnet. Einer der vielen Gründe dafür ist das hohe kulinarische Niveau: Im Europa Restaurant genießen Sie à la carte, die köstliche Welt Italiens offenbart das Venezia und ein Geheimtipp für Genuss in ungezwungener Atmosphäre ist das Lido Café. Einsame Spitze ist das „Restaurant Dieter Müller“ – im bis dato einzigen Restaurant auf See mit einem Sternekoch als Patron vermischen sich französische Ursprünge, Einflüsse aus der badischen Küche sowie asiatische und mediterrane Nuancen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

Hapag-Lloyd Kreuzfahrten
Ballindamm 25
20095 Hamburg
Deutschland
Tel. +49 40 30014600
Fax +49 40 30014601
info@hlkf.de
www.hlkf.de

Landhaus
Zu den Rothen Forellen
Privathotels Dr. Lohbeck
GmbH & Co. KG
Marktplatz 2
38871 Ilsenburg
Deutschland
Tel. +49 39452 9393
Fax +49 39452 9399
info@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

## Forellenstube Ilsenburg

Das exklusive Gourmetrestaurant Forellenstube erfüllt höchste Ansprüche an Küche und Kellerei. Chef de Cuisine Thomas Barth verwöhnt seine Gäste mit klassischen und modernen Kreationen, lässt sich dabei aber gerne von der italienischen und elsässischen Küche inspirieren. Die Verwendung saisonaler und regionaler Produkte und frischer Kräuter steht im Vordergrund. Seine Gerichte sind inspiriert von Altbewährtem und präsentieren sich mal neu, mal überraschend anders. Die exquisiten Kreationen der Küche werden durch eine Auswahl guter Tropfen ergänzt und mit einer eleganten Atmosphäre und einem sehr herzlichen Service abgerundet.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

# Griggeler Stuba Lech am Arlberg

Ein begeisterter Küchenchef, Meister seines Fachs, hervorragende Ausgangsprodukte, kreative Kompositionen und ein Ambiente, das Noblesse mit Gemütlichkeit verbindet: All diese Aspekte summieren sich zu einem kulinarischen Erlebnis, das man nie mehr vergisst. Thorsten Probosts Küchenphilosophie lautet: „Natur bedenken heißt Zukunft schenken." Ausgangspunkte seiner puristischen und am Eigengeschmack orientierten Küche sind hervorragende und vor allem frische Produkte. Das Aroma spenden Wildkräuter der Oberlecher Almen sowie diverse Kräuter aus aller Welt.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

Burg Vital Resort
Oberlech 568
6764 Lech/Arlberg Österreich
Tel. +43 55 833140
Fax +43 55 83314016
office@burgvitalresort.com
www.burgvitalresort.com

Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstrasse 1
6410 Buchen/Seefeld
Österreich
Tel. +43 50 809-30
Fax +43 50 809-37190
reservation@interalpen.com
www.interalpen.com

## Restaurant im Interalpen-Hotel Tyrol Buchen/Seefeld

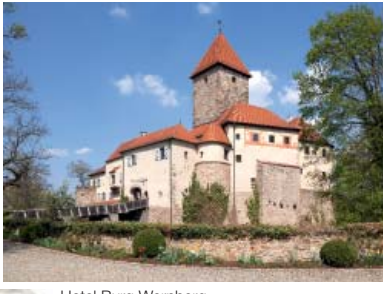
Im Interalpen-Hotel geht das Küchenteam mit viel Liebe zum Detail auf die individuellen Vorlieben und Geschmäcker ihrer Gäste ein. Die kulinarischen Kreationen spiegeln dabei die Jahreszeiten mit Einbindung regionaler Einflüsse und Produkte wider. Ihre köstlichen Offenbarungen bieten dabei allen Gästen des Hotels gleichsam die höchste Qualität, ohne verkünstelt zu wirken und dabei dennoch innovativ zu sein. Schonende Kochverfahren zur Erhaltung der Vitamine und natürlichen Aromen sind dabei ebenso wichtig wie der Grundsatz, gänzlich auf Geschmacksverstärker zu verzichten.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

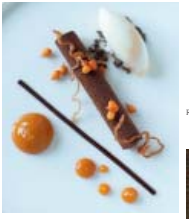
# Kastell ☆☆ Wernberg-Köblitz

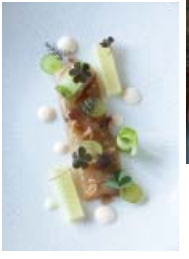
Einzigartig auf der Welt: 2-Sterne-Küche & exklusives Hotel in romantischer Burg – das ist Hochgenuss auf Sterneniveau. Burg Wernberg – das ist exklusives Hotel, erstklassiges Gourmet-Restaurant mit der hervorragenden 2-Sterne-Küche von Thomas Kellermann und historische Burg in einem. Bestens erreichbar von München, Nürnberg, Regensburg und Prag, im Herzen der Oberpfalz, können Feinschmecker und Gourmets in den sorgsam und exklusiv restaurierten Gemäuern exzellent speisen, fürstlich übernachten, wunderbar entspannen oder prunkvolle Feste feiern. Vom romantischen Wochenende zu zweit bis zu märchenhaften Traumhochzeiten in jeder Größenordnung – auf Burg Wernberg ist nahezu alles möglich. Entdecken Sie die Vielfalt des Besonderen.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«



Hotel Burg Wernberg
Relais & Châteaux
Schlossberg 10
92533 Wernberg-Köblitz
Deutschland
Tel. +49 9604 9390
Fax +49 9604 939139
hotel@burg-wernberg.de
www.burg-wernberg.de





JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

Landhaus Bacher
Südtirolerplatz 2
3512 Mautern
Österreich
Tel. +43 2732 82937
Fax +43 2732 74337
www.landhaus-bacher.at
info@landhaus-bacher.at

## Landhaus Bacher Mautern

Lisl Wagner-Bacher, die Grande Dame der österreichischen Küche, ist seit über 30 Jahren Garantin für kulinarischen Genuss auf allerhöchstem Niveau. Ihr Mann Klaus sorgt für den einzigartigen Weinkeller. Den Töchtern Christina und Susanne wurde die Spitzengastronomie schon in die Wiege gelegt. Heute ist das Landhaus auch für sie nicht bloß Beruf, sondern Berufung geworden. Sie sind es auch, die für den perfekten Service und regelmäßig für zeitgemäße Innovationen im Landhaus sorgen. Fixstern im Landhaus Bacher ist außerdem Schwiegersohn Thomas Dorfer, Küchenchef und Gault Millau-Koch des Jahres 2009. Fast zur Familie gehören nach vielen, vielen Jahren im Landhaus, auch die gute Seele des Hauses, Johanna Stiefelbauer, und Andreas Rottensteiner, Sommelier und wandelndes Weinlexikon.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

# Mammertsberg Freidorf

Das altehrwürdige denkmalgeschützte Landhaus gibt den Blick über den glitzernden Bodensee, die schneebedeckten Berge und die blühenden Apfel- und Kirschbäume frei. Im Mammertsberg wird eine leichte kreative Gourmetküche zelebriert (17 Gault Millau), bei deren Ausprägung Küchenchef August Minikus das regionale Erbe mit internationalen Einflüssen vermählt. Gastgeberin und Diplom Sommelière Luisa Minikus ergänzt derweil eine der besten Bordeauxauswahlen mit Weinen aus der Schweiz, Italien und Spanien. Insgesamt umfasst der Cave 400 Positionen. Mit dem modernen Flaschenlift gelangen Sie ins Obergeschoss, wo sich sechs neue luxuriöse Gästezimmer befinden. In der Esprit Lounge kommen Liebhaber von Rauch und Geist in den Genuss einer aromatischen Zigarre. Genuss und Gastlichkeit, wir freuen uns auf Sie.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

August & Luisa Minikus
Bahnhofstrasse 28
9306 Freidorf
Schweiz
Tel. +41 71 455 28 28
www.mammertsberg.ch

COLUMBIA Hotel Wilhelmshaven
Jadeallee 50
26382 Wilhelmshaven
Deutschland
Tel. +49 4421 773380
Fax +49 4421 7733811
wilhelmshaven@columbia-hotels.de
www.columbia-wilhelmshaven.de

## Marco Polo ☆ Wilhelmshaven

David Mottl ist Küchenchef im Restaurant Marco Polo. Wir bieten unseren Gästen eine innovative weltoffene Küche auf Basis der klassischen französischen Küche. Mit viel Liebe zum Detail baut David Mottl einen Spannungsbogen in seinem Menü auf, die er mit verschieden Texturen wie kross/cremig, heiß/kalt, süß/sauer erreicht. So trifft beispielsweise eine bretonische Seezunge auf knusprige Entenzungen oder eine Mieral Taube auf ein indisches Tandoori Gewürz. An der Seite des Küchenchefs ist Christian Schreiber verantwortlich für den ausgezeichneten Service im Restaurant.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

# Simon Taxacher Kirchberg in Tirol

Französisch-mediterrane Küche: regional inspiriert, originell, eigenständig und authentisch. Das vielfach prämierte Restaurant zählt zu den besten des Landes, Simon Taxacher ist mit vier Gault-Millau-Hauben und 19 Punkten ausgezeichnet. Seine kulinarischen Meisterleistungen werden durch edles Ambiente, diskreten Service und eine exquisite Weinkarte ergänzt.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

Relais & Châteaux
Rosengarten
Aschauerstraße 46
6365 Kirchberg in Tirol
Österreich
Tel. +43 53 574201
Fax +43 53 57420150
welcome@rosengarten-taxacher.com
www.rosengarten-taxacher.com

SAPHYRE Restaurant
135 Lisburn Road
Belfast
Northern Ireland
Tel. +44 28 9068 8606
saphyrerestaurant.com
dining@saphyrerestaurant.com

## Saphyre Restaurant Belfast

Glamour, Eleganz und Raffinesse sind die Eigenschaften, die sowohl die Gerichte als auch den Speisebereich im Saphyre prägen. Eingebettet in eine umgebaute Kirche und persönlich entworfen von Kris Turnbull, wurde der Speiseraum mit unverkennbaren Hermes-Stoffen und glamouröser Rubelli-Seide gestaltet. Chefkoch Patrick Rowan ist ein genialer Meister seines Handwerks, der einige der erlesensten handgemachten Zutaten verwendet, um ein Essenserlebnis zu bieten, das so köstlich wie bezaubernd ist.

Cutlery: Robbe & Berking »Dante«

## Restaurant Schauenstein ☆☆☆ Fürstenau

Schauenstein liegt im malerischen Domleschg, südwestlich von Graubündens Hauptstadt Chur. Gastgeber sind Andreas Caminada und sein junges Team. „Die Sinne anregen“ lautet ihr Motto und Genuss wird so zum Prinzip. Das Feinschmeckerrestaurant verzaubert die Gäste mit seiner leicht verspielten, mediterranen Küche.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

Schloss - Restaurant - Hotel
Schauenstein
7414 Fürstenau
Schweiz
Tel. +41 81 6321080
Fax +41 81 6321081
kontakt@schauenstein.ch
www.andreascaminada.com

Schloss Hohenheim
70599 Stuttgart
Deutschland
Tel. +49 711 34217979
Fax +49 711 3421778
info@speisemeisterei.de
www.speisemeisterei.de

## Speisemeisterei ☆ Stuttgart

Frank Oehler, einst der Leader der jungen Wilden, eigentlich die Vorstufe der heutigen Kochshows mit dem Motiv, junge, wilde und kreative Küche in die Herzen der Menschen zu bringen, findet sich in der Speisemeisterei in Stuttgart auf Schloss Hohenheim. Zu der Besonderheit seiner Küche befragt, bezeichnet er diese als „Traditionelle Avantgarde!“. Für ihn ist eine perfekte Warenkunde Grundlage für ein erfolgreiches Schaffen. Und er ist sich sicher, dass er die Gäste in die Speisemeisterei zieht, die dies zu schätzen wissen. Regionale Produkte und kurze Lieferwege und ab und zu auch mal was Exotisches, ganz getreu dem Motto der Speisemeisterei: „Es ist angerichtet.“

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

## Wirtschaft St. Pelagius St. Pelagiberg

Das Ehepaar Brander betreibt in St. Pelagiberg im Kanton Thurgau ihr Gourmetrestaurant, welches seit Jahren mit 17 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet ist. Viele heimische Produkte fließen in seine Küche ein. Zur Vorspeise: Mini-Ravioli mit Kalbfleischfüllung, Frischkäseterrine, Ochsenschwanzsulz auf Radieschen und ein Kürbissüppchen mit Ingwer. Dann Currysuppe mit Jakobsmuschel und Riesengarnele, als Hauptgang Lammrücken mit verschiedenen Gemüsen und zum Abschluss ein Rhabarberküchlein mit Himbeer und Limetten-Sauerrahm-Sorbet. Eine ausgezeichnete Weinkarte und der Service durch Frau Brander unterstreichen die hohe Qualität.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

St. Pelagibergstrasse 17
9225 St. Pelagiberg
Schweiz
Tel. +41 71 4331434
info@pelagius.ch
www.pelagius.ch

Hotel Tirolerhof
Fam. Posch
Auerspergstraße 5
5700 Zell am See
Österreich
Tel. +43 6542 772-0
Fax +43 6542 772-70
welcome@tirolerhof.co.at
www.tirolerhof.co.at

## Hotel Tirolerhof Zell am See

Raimund Knautz Kochstil vereint die klassische, österreichische mit modernen Elementen der mediteranen Küche. Das Ergebnis sind überraschende Gerichte wie der köstliche „Ententee“. Die Produkte für die Gerichte stammen von ausgewählten Produzenten aus der Region um den Nationalpark Hohe Tauern. Klare und ehrliche Aromen und die frische der Produkte liegen Herrn Knautz am Herzen. Im heimelig, eleganten Rahmen des Wintergarten-Restaurants und mit dem Ausblick auf die jahreszeitlich wechselnden Farben des Gartens läßt sich vortrefflich Speisen und eine ausgesuchte Auswahl bester, österreichischer Weine genießen.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

# Vendôme ☆☆☆ Bergisch Gladbach

Joachim Wisslers innovative und moderne Küche mit hochwertigen Zutaten und zum Teil puristischen Aromen erfüllt allerhöchste Erwartungen. Das Restaurant Vendôme im alten Kavaliershäuschen wurde 2007 aufwendig renoviert. Edles Zebranoholz, bedruckter Gipsbruch und farbiges Glas bestimmen nun das moderne Ambiente mit unaufdringlicher Eleganz. Sommelier Marco Franzelin offeriert exzellente Weine und Markus Klaas bietet einen brillanten Service.

Besteck: Robbe & Berking »Dante«

Schloss Bensberg
OT Bensberg
Kadettenstraße
51429 Bergisch Gladbach
Deutschland
Tel. +49 2204 420
Fax +49 2204 42888
info@schlossbensberg.com
www.schlossbensberg.com

# Avenue

Argentum. Silber. Edel wie kühler Mondschein und in der klassischen Poesie mit Diana verbunden, der Mondgöttin. Die Sichel des Mondes kennzeichnet bis heute, zusammen mit Krone und Meisterzeichen, Bestecke und Tafelgeräte aus echtem Silber. Mit seinem einzigartigen Glanz – kein anderes Material vermag Licht so intensiv und doch so schmeichelnd zu reflektieren – fasziniert Silber die Menschen seit Jahrtausenden. Das Besteck „Avenue“ bringt die ganze Schönheit dieses Materials zur Geltung. Die plastisch ausgearbeiteten halbrunden Rippen bewirken eine reizvolle Licht- und Schattenreflexion. „Avenue“ ist ein besonders schöner Beitrag zur anspruchsvollen Tischkultur unserer Zeit.

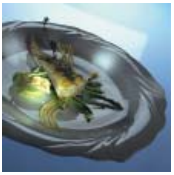
Mit der Konfitüren-/Zuckerbar
lässt es sich stilvoll frühstücken.

# Adelboden ☆☆ Steinen

Ruth und Franz Wigets schmucker Adelboden wurde 1733 erbaut. Hier im Herzen der Zentralschweiz, inmitten von Kirschbäumen, zelebriert Franz Wiget eine Mischung aus regionaler Küche und „haute cuisine française“, die man in einer der drei Stuben des eleganten Landgasthofs oder auf der geschützten Terrasse genießt.

Besteck: Robbe & Berking »Avenue«

Schlagstrasse
6422 Steinen
Schweiz
Tel. +41 41 8321242
Fax +41 41 8321942
franz.wiget@bluewin.ch
www.wiget-adelboden.ch



Fine dining Restaurant
Hauptstrasse 7522
La Punt bei St. Moritz
Schweiz
Tel. +41 81 8542515
Fax +41 81 8542557
bumann@chesapirani.ch
www.chesapirani.ch

## Bumanns Chesa Pirani ☆☆ La Punt bei St. Moritz

Herzliche Gastfreundschaft wird von Ingrid und Daniel Bumann in den original Engadiner Stuben ihres Patrizierhauses aus dem Jahre 1750 großgeschrieben. Eine puristische, à la minute zubereitete Küche überzeugt – hier werden Gäste zu Stammgästen. In der Saison streiten sich die Gourmets von St. Moritz, um einen der wenigen Tische zu ergattern. Menüs mit Safran aus Mund im Wallis. Im Herbst: einheimisches Wild – im Sommer: Fisch aus dem Inn, Lamm, Kaninchen, Rind und Kalb von den Bauern der Region.

Besteck: Robbe & Berking »Avenue«

# Domaine de Châteauvieux ☆☆ Satigny

Das im 16. Jahrhundert erbaute Domaine de Châteauvieux ist ein Paradies für den anspruchsvollen Gourmet. Genießen Sie die ausgezeichneten und ideenreichen Gerichte, die mit Perfektionismus und Raffinesse zubereitet werden. Magali und Philippe Chevrier haben eine Harmonie aus exquisiter Küche und Gastfreundschaft geschaffen, die Ihre Sinne auf eine unvergessliche kulinarische Reise führt.

Besteck: Robbe & Berking »Avenue«

Chemin de Châteauvieux, 16
Peney-Dessus
1242 Satigny, Genève
Schweiz
Tel. +41 22 7531511
Fax +41 22 7531924
www.chateauvieux.ch

Restaurant La Riva
Voa davos Lai 27
7078 Lenzerheide
Schweiz
Tel. +41 81 384 26 00
Fax +41 81 384 26 22
la-riva@bluewin.ch
www.la-riva.ch

## La Riva Lenzerheide

Zu Gast bei Freunden. In einer Region, die eine Vielfalt an qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln zu bieten hat, gibt das Restaurant La Riva selbstverständlich diesen heimischen Produkten den Vorzug. Q-linarisch verwöhnt Sie der Küchenchef und Maître Rôtisseur Dominique Josef Schrotter. Er veredelt die kulinarischen Kunstwerke mit Wissen, Kreativität und einem exzellenten Geschmack. Immer wieder neue Gaumenfreuden zu kreieren, darin liegt seine Stärke. Maître Restaurateur Kevin Hischke ist verantwortlich für die erlesene Weinkarte, das stilvolle Ambiente und die hochstehende Tischkultur. Ein Besuch des Restaurants La Riva wird wahrlich zu einem Erlebnis.

Besteck: Robbe & Berking »Avenue«

# Philipp Soldan ☆ Frankenberg

Florian Hartmann, Küchenchef des Gourmetrestaurants Philipp Soldan, verwöhnt seine Gäste mit seinem Kochstil „Modern European“. Ausgezeichnet mit 16 Gault & Millau-Punkten und von den Lesern des Feinschmeckers zum „Aufsteiger des Jahres“ gekürt, konzentriert sich das Team um Hartmann auf die Inszenierung weniger Hauptbestandteile. So verarbeitet der Küchenchef beste Grundprodukte wie Hamachi-Bernsteinmakrele und Kamtschatka-Krabben in ausgewählter Spitzenqualität. Diese umspielt Hartmann mit wenigen Zutaten, hebt die herausragenden Eigenschaften von Fisch oder Fleisch hervor und betont sie damit zugleich in ihrer Wertigkeit. Elegantes Ambiente, ein umfangreiches Weinangebot und erstklassiger Service sorgen für Entspannung und exquisite Genüsse.

Besteck: Robbe & Berking »Avenue«

Hotel Die Sonne Frankenberg
Marktplatz 2-4
35066 Frankenberg
Deutschland
Tel. +49 6451 750800
Fax +49 6451 750500
info@sonne-frankenberg.de
www.sonne-frankenberg.de

Grand Hyatt Muscat
Shatti Al Qurm
Muscat Sultanat of Oman 133
Tel. +968 2464 1234
Fax +968 2460 5282
muscat.grand@hyatt.com
www.muscat.grand.hyatt.com

## Tuscany Muscat

Das preisgekrönte Tuscany ist als das beste italienische Restaurant in Muscat bekannt, und das nicht ohne Grund. Der italienische Küchenchef Fabrizio Valdetara arbeitet nur mit den edelsten Produkten, um die Essenz der italienischen Küche zu erfassen. Seine saisonalen Gerichte umfassen Auberginen-Ravioli und Tomaten mit Büffelmozzarella, oder Safran-Risotto mit grünem Spargel und Garnelen.

Besteck: Robbe & Berking »Avenue«

# Villa Toscana Abu Dhabi

Mit seiner Lage auf The Corniche in den berühmten Nation Towers bietet das St. Regis Abu Dhabi unübertroffenen Zugang zu einer Fülle von Erlebnissen. Zu den attraktivsten Annehmlichkeiten des Hotels werden die exklusiven Restaurants sowie ein Fitness-Club mit Außenpool gehören. Allen voran das Gourmetrestaurant „Villa Toscana“ mit seinen typischen mediterranen Gerichten wird aufhorchen lassen.

Besteck: Robbe & Berking »Avenue«

Nation Towers
Abu Dhabi
Vereinigte Arabische Emirate
Tel. +971 2 6581288
Fax +971 2 6581126
info.abudhabi@stregis.com

Hauptstrasse 41
4104 Oberwil
Schweiz
Tel. +41 61 4015680
info@vivadasrestaurant.ch
www.vivadasrestaurant.ch

## Viva! das Restaurant ☆ Oberwil

Viva! das Restaurant – die Adresse für Feinschmecker vor den Toren Basels. Edel und schlicht zeigt sich das Restaurant und im gleichen Stil präsentiert sich auch dessen Küche. Die Gerichte sind vom Rhythmus der Jahreszeiten inspiriert; regionale und saisonale Rohmaterialien von höchster Qualität bilden die Grundlage für die Kreationen. Kräuter, Gemüse, Blüten und Früchte aus dem eigenen Garten, aber auch Wildkräuter sind eine wichtige Säule der modernen und naturnahen Viva-Küche. Die Weinkarte mit über 700 Positionen an Weiß-, Rot- und Süßweinen aus Europa komplimentiert die Gerichte aufs Beste.

Besteck: Robbe & Berking »Avenue«

## Scandia

Scandia gehört zu den Klassikern unter den Edelstahl-Bestecken. Ein zeitlos modernes Muster für Liebhaber guten skandinavischen Designs. *Entwurf: Sven Tranekjer*

# Buddenbrooks ☆☆ Travemünde

Leichte, zeitgemäße Küche steht im Buddenbrooks Restaurant bei Christian Scharrer, ausgezeichnet mit zwei der begehrten Michelin-Sterne, auf der Speisekarte. Seit 5 Jahren kocht der gebürtige Badener nun an der Ostsee und lässt sich von der Produktvielfalt, die er vor Ort geboten bekommt, inspirieren. Das Restaurant im denkmalgeschützten Lübeckzimmer des A-ROSA Travemünde bietet innovative Kreationen, die sich durch Saisonalität und geschmackliche Opulenz auszeichnen. Ein harmonisches Zusammenspiel dieser ausgezeichneten Gerichte und ein aufmerksamer Service machen die Spitzengastronomie perfekt.

Besteck: Robbe & Berking »Scandia«

A-ROSA Travemünde
Außenallee 10
23570 Lübeck-Travemünde
Deutschland
Tel. +49 4502 3070835
Fax +49 4502 3070700
buddenbrooks.tra@a-rosa.de
www.a-rosa.de

Ruddle & Berking

# Französisch-Perl

Französisch-Perl hat seine Leichtigkeit und Liebenswürdigkeit vom ausgehenden Rokoko. Die klare Form des Silberbestecks zeigt jedoch deutlich den Einfluss des frühen französischen Klassizismus. Die markanten, plastisch ausgebildeten Perlen sprechen von höchster handwerklicher Silberschmiedekunst. Die bewunderten Pariser Silberschmiede des 18. Jahrhunderts hätten dieses edle Muster nicht vollendeter herstellen können.

Essstäbchen und Stäbchenablage werden aus kostbarem Edelholz gefertigt, veredelt durch massives Silber.

Senses Restaurant
ul. Bielańska 12
00-085 Warszawa
Poland
Tel. 0048 073360000
www.sensesrestaurant.pl

## Senses Restaurant Warsaw

Eine Inspiration aus vielen Jahren des Reisens, Recherchierens und Arbeitens inmitten großartiger Persönlichkeiten der kulinarischen Welt. Ohne Ansprüche, jedoch mit dem Wunsch Wissen zu erlangen und dem Entdecken der Aromen und Konsistenzen durch Wissenschaft, jedoch mit klassischem Ansatz. So, wünscht sich „Senses“, soll der Gast sich fühlen und reagieren. Mit dem Menü inspiriert durch das polnische 16. Jahrhundert und die Neugestaltung, das zur modernen Ära und zu anspruchsvollen Gaumen passt. Eine mehrdimensionale Mischung aus Geschmack und Emotionen, bei der Chefkoch Andrea Camastra und sein Team eng mit dem leitenden Souschef Maciej Siąkowski und Maitre d‘ Grzegorz Dudek zusammenarbeiten, bietet jeden Tag eine Auswahl von erstklassigen Erzeugnissen, angebaut und geerntet in ihren eigenen Farmen der Saison und 100 % Freilandhaltung. Mit Wissenschaftlern, die im Küchenlabor arbeiten, um die Gesundheit und das Wohl unserer Tiere sicherzustellen. Indem wir ständig darauf setzen das Erlebnis unserer Gäste zu optimieren, variiert das Menü gemäß den Jahreszeiten und der Verfügbarkeit der Produkte. Außergewöhnliche Gerichte wie Wildlachs, Hirse, gegärte Rote Beete und Quark oder selbst gezüchtetes frei laufendes Damwild, Kakaobutter, Liebstöckl und hausgemachter Wildschinken machen diesen Ort zu einem kulinarischen Ausflugsziel, das nicht verachtet werden kann.

Cutlery: Robbe & Berking »Französisch-Perl«

# Restaurants

Der Servierwagen für Käse, Tee, Spirituosen


**BELGIEN**

Brüssel
Cospaia 207

**CHINA**

Chengdu
InterContinental 20
Hong Kong
g.e 107
Peking
Grill 79 64
Shenzhen
InterContinental 158
Xi'an
Nanhu Lake No. 1 217

**DÄNEMARK**

Kopenhagen
Restaurant Rebel 162
Kruså
Bind 51
Nyborg
Lieffroy 160
Nordborg
Vigen 221

**DEUTSCHLAND**

Aerzen
Münchhausen 216
Alt Duvenstedt
Töpferhaus 151
Aschau
Residenz Heinz Winkler 198

Bad Doberan-Heiligendamm
Friedrich Franz 19
Bad Friedrichshall
Lehen 45
Bad Neuenahr-Ahrweiler
Brogsitters 170
Bad Seegeberg
Vitalia Seehotel 226
Bayrischzell
Bauernstube 16
Bergisch Gladbach
Vendôme 246
Berlin
Das Stue 128
Die Quadriga 146
Facil 59
first floor 35
Markus Semmler 94
Cuxhaven
Sterneck 24
Deidesheim
Freundstück 61
Leopold Restaurant 111
Donaustauf
Karree 72
Dorsten
Goldener Anker 180
Dresden
Caroussel 213
Düsseldorf
Im Schiffchen 182
Nagaya 79
Eltville
Kronenschlösschen 183
Essen
Restaurant Schote 23
Vincent & Paul 204
Frankenberg
Philipp Soldan 254
Frankfurt/Main
Carmelo Greco 91
Lafleur 132
Lohninger 78
Restaurant Francais 179
Tiger-Gourmet 86
Geisenheim-Johannisberg
Burg Schwarzenstein 118
Gießen
heyligenstaedt 181
Glücksburg
Meierei Dirk Luther 8
Hamburg
Cornelia Poletto 175
Haerlin 12
Jacobs Restaurant 70
Le Canard 159
petit bonheur 41
Piment 108
Heidesheim am Rhein
Sandhof 199

Heppingen
Zur Alten Post 88
Hohen Demzin
Burg Schlitz 212
Hornbach
Lösch für Freunde 133
Refugium 196
Ilsenburg
Forellenstube 233
Köln
Capricorn i Aries 143
Königsstein im Taunus
Villa Rothschild 27
Konstanz
Ophelia 135
Krakow am See
Ich weiß ein Haus am See 36
Künzelsau
Restaurant handicap. 157
Leipzig
Falco 60
Lübeck-Travemünde
Buddenbrooks 259
La Belle Epoque 7
Mainz
Buchholz 230
Mannheim
Amador 49
München
Käfer-Schänke 71
Murnau
Reiterzimmer 197
Naurath
Rüssel's Landhaus 137
Neuhardenberg
Schloss Neuhardenberg 37
Neuwied
Coquille St. Jacques 174
Niederkrüchten-Brempt
Römers Restaurant 81
Norderney
N'eys 193
Nördlingen
Meyers Keller 161
Nürnberg
Essigbrätlein 58
Gasthaus Rottner 136
Oeversee
Privileg 219
Panker
Ole Liese 134
Pfulingen
Waldcafé 164
Potsdam
Bayrisches Haus 156
Rheda-Wiedenbrück
Restaurant Reuter 125
Rust
Ammolite 169

Saarbrücken
Erfort 178
Le Noir 124
Schleswig
Fasanerie 115
Seebad Ahlbeck
Blauer Salon 114
Stuttgart
Christophorus 231
Délice 44
Der Zauberlehrling 176
Kerns Pastetchen 215
Speisemeisterei 243
YoSH 205
Sylt
Bodendorf's 52
Fährhaus 18
KAI3 123
La Mer 184
Schaper's 225
Söl'ring Hof 201
Stadt Hamburg 220
Tegernsee
Leeberghof 77
Trier
Becker's Restaurant 50
Trittenheim
Oos 194
Waiblingen
Brunnenstuben 171
Weikersheim
Laurentius 75
Wermelskirchen
Landhaus Restaurant 147
Wernberg-Köblitz
Kastell 236
Wertheim
Stadtpalais-Gourmetrestaurant 163
Wiesbaden
Orangerie 218
Wilhelmshaven
Marco Polo 239
Wolfsburg
Aqua 6
Xanten
Köpp 116
Zweiflingen
Friedrichsruhe 62

**DUBAI**
Dubai
Ossiano 80

**ENGLAND**
Egham
Great Fosters 63
London
Claridge's 144
Skylon 83

**FIDSCHI INSELN**
Laucala Island 188

**FRANKREICH**
Cassis
La Villa Madie 74
Courchevel
Il Vino 68
Moumour
Château de Lamothe 34
Paris
agapé 48
Il Vino 68
Saint-Jean Cap-Ferrat
Le Cap 148
Straßburg
Au Crocodile 142
Vienne
La Pyramide 185

**INDIEN**
Jaipur
Umaid Bhawan 152
Mumbai
Executive-Club 98
Taj Flaknuma Palace
Hyderabad 26

**ITALIEN**
Castello Banfi
Montalcino 172
Napoli
Il Comandante 65
Serralunga d'Alba
La Rei 186

**JAPAN**
Tokio
Ukai-tei Omotesando 102

**KREUZFAHRTSCHIFFE**
weltweit
MS Deutschland 145
MS Europa 232
MS Europa 2 129

**KROATIEN**
Savudrija
Kanova 92

**LUXEMBURG**
Frisange
Lea Linster 190

**MAROKKO**
Marrakesch
La Mamounia 117

**NIEDERLANDE**

Aduard
Onder de Linden 99
Amsterdam
Bridges Restaurant 53

**NORDIRLAND**

Belfast
Saphyre 241

**OMAN**

Muscat
Tuscany 255

**ÖSTERREICH**

Buchen/Seefeld
Interalpen-Hotel Tyrol 235
Dalaas
Postamtstüberl 195
Feuersbrunn am Wagram
Toni M. 203
Golling bei Salzburg
Döllerer 56
Hinterglemm
Der Schwarzacher 17
Hof bei Salzburg
Schloss Restaurant 82
Kirchberg in Tirol
Simon Taxacher 240
Lech am Arlberg
Almhof 168
Griggeler Stuba 234
Kristiania 73
Post Stuben 22
Lochau
Mangold 191
Mautern
Landhaus Bacher 237
Pettneu am Arlberg
Gridlon 155
Salzburg
Carpe Diem 30
St. Christoph am Arlberg
Skiclub Stube 38
Wien
Dstrikt 57
La Véranda 93
Mörwald Atelier im Kochamt 192
Silvio Nickol 138
Zell am See
Tirolerhof 245
Zeltweg
Steirerschlössl 119

**POLEN**

Warschau
Senses Restaurant 262

**PORTUGAL**

Albufeira
Vila Joya 87

**RUSSLAND**

Moskau
The Ritz-Carlton 101

**SCHWEIZ**

Andermatt
The Chedi 120
Basel
Cheval Blanc 173
Chardonne
Le Montagne 189
Davos
Mann und Co. 149
Freidorf
Mammertsberg 238
Fürstenau
Schauenstein 242
Gais
Truube 95
Gstaad
Sommet 202
Hägendorf
Lampart's 187
La Punt
Chesa Pirani 251
Lenzerheide
La Riva 253
Oberwil
Viva! das Restaurant 257
Satigny
Domaine de Châteauvieux 252
St. Moritz
el paradiso 177
St. Pelagiberg
St. Pelagius 244
Steinen
Adelboden 250
Sternen
Walchwil 25
Vevey
Les Saisons 21
Vitznau
Focus · Prisma 130
Wigoltingen
Taverne zum Schäfli 100
Zermatt
The Omnia 139
Zürich
The Restaurant 85

**SINGAPUR**

Singapur
My Humble House 208
Tóng Lè 150

**SPANIEN**

Madrid
Ramon Freixa 224
Málaga
Schilo 200
Marbella
Calima 106

**TÜRKEI**

Datça
D-Hotel Maris 55

**UNGARN**

Visz
Château Visz 54

**USA**

Cambridge
Harvard Faculty Club 214
Miami Beach
The Setai 121
New York
Le Bernardin 76
The Modern 84

**VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE**

Abu Dhabi
Villa Toscana 256

Robbe & Berking
Zur Bleiche 47 · 24941 Flensburg
Deutschland
Telefon +49 461 903060 · www.robbeberking.com

Schutzgebühr 4,00 EUR · 6,50 SFR

ROBBE & BERKING

SILBER