

DEUTSCH FOOD

and

TRAVEL

BALI
URLAUB
ZU GEWINNEN

Dekadente
DESSERTS

Die
besten
Schaum-
weine

TRAUM-
INSELN
IN ASIEN

Ski-
Saison
*Chalets für
Gourmets*

*Limettenpossets mit
Granatapfelgelee
und Zimtsternen*

Festtage
REZEPTE

*für Weihnachten
und Silvester*

**Polar-
Abenteuer**
Eisbären erleben

Macau
Kulinarische Vielfalt

**Perus
Inka-
Stätten**
*Reise in eine
vergangene Welt*

DEZ/JAN 2020 D 6,50 €, A 7,20 €



4 191838 406501 01 >
CH 9,40 sfr, B/L 7,70 €, I 8,20 €, E 7,90 €

Restaurants

Hotels

Profi-Tipps

Saisonal kochen

City Trips

Ankommen RESTAURANTS

ASTREIN KÖLN

Spitzenkoch Eric Werner, der mal der jüngste deutsche Küchenchef mit zwei Michelin-Sternen war, kocht in seinem ersten eigenen Restaurant sowohl für Fisch- und Fleischliebhaber als auch für Vegetarier. Im Astrein wird jeder bei einem Fünf- oder Sechs-Gänge-Menü satt und glücklich. astrein-restaurant.de



HORVÁTH BERLIN

Traditionell, aber anders: Der Zwei-Sterne-Koch und Inhaber des Horváth Sebastian Frank interpretiert die österreichische Küche neu. Gemüse, Fleisch und Fisch stehen bei ihm als gleichberechtigte Akteure auf der Karte. Und auch bei der Getränkeauswahl können die Gäste viel erwarten: Neben der normalen Weinbegleitung wird im Horváth auch eine selbst hergestellte, alkoholfreie Speisenbegleitung angeboten. Die Getränke auf Gemüsesaftbasis sind auf das Menü abgestimmt. restaurant-horvath.de

100/200 HAMBURG

Das 100/200 beschreibt sich selbst als das etwas andere Fine-Dining-Restaurant. In dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Lokal spielt sich alles rund um die offene Küche ab. Hier wird bei 100 Grad gekocht, der Ofen wird auf 200 Grad aufgeheizt – daher auch der Name. Bis zum 24. Januar tragen die Speisen das vielversprechende Motto „Feuer und Rauch“. Gäste können gespannt auf besondere Gerichte mit Wild und Kapaun sein. Ab Februar werden dann Fisch und Meeresfrüchte unter dem Motto „Wasser und Salz“ im Mittelpunkt stehen. 100200.kitchen

Restaurant news

COLUMBUS FLENSBURG

Im Restaurant Columbus des Hotel Hafen Flensburg gibt es das dreigängige Rum-Menü. In jedem Gang kommt der Zuckerrohrschnaps zum Einsatz, zum Beispiel in der Marinade der Vorspeise oder im Jus des Hauptgerichts. Wenn Rum auf den Tellern ist, was trinkt man dann dazu? „Natürlich kann man begleitend Rum-Drinks mit wenig Alkohol genießen, noch besser passen aber ein feiner Wein oder unser Flensburger Bier“, sagt Restaurantleiter Lars Schipp. Wer keinen Rum im Essen haben möchte, findet ausreichend Alternativen. hotel-hafen-flensburg.de

Text: Lisa Sophie Kropp. Fotos: Joseph/Sebastian Heil; Horváth/White Kitchen; 100/200_René Flindt; Hotel Hafen Flensburg; Astrein/Sorija Ahmed



„Im Joseph geht es darum, zusammensitzen, Essen, Gedanken und Respekt zu teilen“

JOSEPH BERLIN

Im Juni 2019 hat das AMO in der Friedrichstraße eröffnet und mit ihm das hauseigene Restaurant Joseph. Hier herrscht eine lebendige Stimmung wie in Tel Aviv. „Im Joseph geht es darum, zusammensitzen, Essen, Gedanken und Respekt zu teilen“, sagt James Ardinast, der mit seinem Bruder David das Gastronomiekonzept entwickelte. Als kulinarischen Berater holten sie sich den Spitzenkoch Yossi Elad zur Seite. Im Joseph werden israelische Speisen aufgetischt, die mit Einflüssen vom Mittleren bis zum Fernen Osten und aus der jiddischen Küche verfeinert werden. Im Tandoorofen wird Brot gebacken, und auf dem Robata-Grill entwickeln Fleisch, Fisch und Gemüse besondere Röstaromen. So würde James Ardinast das Restaurant beschreiben: „Open minded, ein bisschen verrückt und voller Wärme und Inspiration.“ amanogroup.de

