

FEINSCHMECKER REISE

# ¡VIVA VALENCIA!

TEXT **PATRICIA BRÖHM** FOTOS **MARKUS BASSLER**



Spaniens drittgrößte Stadt  
ist 2022 nicht nur World Design Capital,  
sie schließt als Gastro-Metropole auch zu Barcelona  
und Madrid auf – dank engagierter Köche  
und privilegierter Lage zwischen Meer  
und grünem Gartenland

Valencias Fischmarkt als Quelle der Inspiration:  
Rochenflügel mit grünen Oliven  
und Pistazien aus dem „Riff“





VOM SCHWARZ-  
WALD NACH  
VALENCIA – Bernd  
Knöller fühlt sich  
schon lange als  
Valenciano und  
liebt die Vielfalt der  
Produkte, die er in  
seinem Restaurant  
„Riff“ verwendet



BEEINDRUCKEND ist das Veles-events-Gebäude direkt am Hafen (r.), im obersten Stock befindet sich das „La Sucursal“ (u. l.), in dem die Küche vom erst 23-jährigen Top-Talent Fran Espí geführt wird. Die Nähe zum Meer drückt sich nicht nur durch die Lage, sondern auch in den verwendeten Produkten aus: viel Fisch und Meeresfrüchte (u. r.)



Auch als Gourmetziel schließt  
Valencia mehr und mehr zu  
Barcelona, Madrid  
oder San Sebastián auf

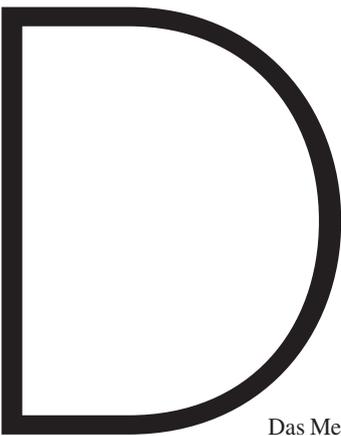


A top-down view of a dining table. In the upper center, a white ceramic cup filled with brown tea sits on a matching saucer, both decorated with a delicate floral pattern. Below the cup, a large white plate with a wide, ornate floral border holds a dish of Gamba roja (red prawns) in a vibrant orange sauce, topped with green peas and a garnish of brown crumbs. To the left of the plate, a gold spoon and a gold fork are laid out. The table is dark wood with a gold-colored circular inlay.

SCHLICHT SPEKTAKULÄR: Gamba roja mit Bobbybohnen und Eigelb, dazu eine Brühe aus den Köpfen der Garnelen im Restaurant „Ricard Camarena“

Ricard Camarena zelebriert ein Menü,  
das den kulinarischen  
Schätzen Valencias huldigt

RICARD CAMARENA  
(r.) feiert in der Küche  
seine Heimatregion.  
Das Restaurant  
befindet sich in einer  
alten Pumpenfabrik  
im Kulturzentrum  
„Bomba Gens“ (u.)



Das Menü bei Ricard Camarena beginnt mit ein paar Häppchen im postindustriellen Ambiente der Bar – und mit einer Grundsatzerklärung. Kaum haben die Gäste auf den blauen Polstern Platz genommen und den ersten Schluck Cava getrunken, wird ihnen ein überdimensionales Einmachglas präsentiert: Sardellen in Salzlake. Sechs Jahre reifen sie zu hochkonzentrierter Aromatik. Eine Kostprobe wird zu ofenwarmem Brot als Amuse-Bouche gereicht. Der wahre Schatz aber steckt in der intensiv riechenden braunen Sauce, die im Reifeprozess entstand – man nennt sie in Valencia Salumera. „Sie ist mein Salz“, erklärt Camarena. Kein Körnchen des üblichen Würzmittels verwende er in der Küche, sondern ausschließlich die Sauce, die dem Garum der alten Römer ähnelt. „Für mich das Umami des Meeres“, so der Chef.

Wie kein anderer Koch der Stadt feiert Camarena seine Heimatregion: „Alle Zivilisationen haben hier ihre Spuren hinterlassen“, sagt er, „Griechen, Römer und Araber. Unsere Küche spiegelt all diese Einflüsse wider.“ Sein Restaurant liegt im Kulturzentrum „Bombas Gens“, einer ehemaligen Pumpenfabrik im Art-déco-Stil der 1930er-Jahre. Im großzügigen Speisesaal werden die freigelegten Backsteine an den Wänden durch warmes Walnussholz, weiß gedeckte Tische und die offene Showküche konterkariert. Hier zelebriert der 47-Jährige ein Menü, das den kulinarischen Schätzen der drittgrößten





UNGEWÖHNLICH für ein Restaurant dieser Klasse ist der Auftakt des Menüs im „El-Poblet“. Küchenchef Luis Valls (l.) serviert hausgemachte Würste als Hommage an seine Heimat. Auch seine Paella-Küche mit Lamm und spät reifen Oliven (u.), erinnert an die Region. Der Gastraum (r.) ist elegant, ohne einengende Gourmettempel-Atmosphäre

spanischen Stadt huldigt: Sie ist von artenreichem Meer und fruchtbarem Grün umgeben. Gemüse und Fisch triumphieren in Camarenas Küche, man bemerkt kaum, dass Fleisch fehlt angesichts des Feuerwerks an Aromen und Produkten, das er zündet.

### KOCHKUNST UND KULTUR

Ein schwarz-weißer Hingucker ist die berühmte Gamba roja aus San Pola südlich von Valencia, nur ganz knapp angegart und unter einem pechschwarzen Deckmantel serviert: ein cremiges Gel-Blatt aus Kaviar von Lachs und Stör, umspielt von weißer Kokosnusssauce. Wie sich die süßlichen, jodigen und nussigen Aromen gegenseitig potenzieren, das ist große Kochkunst. Eine Hommage ans Produkt auch die nur kurz in Schafbutter confierten Tomaten aus dem eigenen Garten, die noch den Geschmack der frischen Frucht bewahren und mit sahniger Schafmilchsauce und frischen Kräutern wie eine sehr raffinierte Version von Tomate-Mozzarella schmecken.

Camarena steht, gemeinsam mit Spaniens Superstar Quique Dacosta, für den gastronomischen Aufschwung Valencias, das 2022 auch als World Design Capital im Fokus steht. Die stimmungsvolle Altstadt, die Straßenzüge des Eixample-Viertels mit prächtigen Bauten des Modernismo, des spanischen Jugendstils und die ultramoderne Architektur von Santiago Calatrava, dem aus Valencia stammenden Architektur-Weltstar, locken viele Touristen an. Doch auch als Gourmetziel schließt die 800 000-Einwohner-Metropole mehr und mehr zu Barcelona, Madrid oder San Sebastián auf. Camarena und Dacosta prägen seit rund zehn Jahren die Szene, beide fungieren mit ihren gefeierten Häusern quasi als Kaderschmieden, die viele talentierte Jungköche durchlaufen,





Die Araber brachten  
einst Reis mit in die Lagunenstadt –  
nicht zufällig stammt  
die Paella aus Valencia



FOTO: MONICA GUMM



VON DEN TORRES DE SERRANOS, dem Stadttor aus dem 14. Jahrhundert, fällt der Blick auf die historische Altstadt. Das Bauwerk gehört zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten



EIN TRAUM ging für Begona Rodrigo (l.) in Erfüllung, als sie 2020 das „La Salita“ in einem alten Herrschaftshaus aus dem 18. Jahrhundert eröffnete. In dem stilvollen Restaurant (u. l.) mit offener Küche kocht sie elegant und mit einem Fokus auf Gemüse und Zutaten aus ihrer Heimat Valencia: etwa eine Neuinterpretation des regionalen Gemüseintopfes (u. r.)



um sich anschließend einen eigenen Namen zu machen. Sie alle profitieren von der Fülle bester Produkte, die das Umland liefert. Nicht nur Fisch und Meeresfrüchte kommen jeden Tag über die Auktionshalle am Hafen direkt in die Küchen der Stadt, auch Gemüse, Kräuter und Obst landen dort erntefrisch. Denn die Region ist berühmt als La huerta, das fruchtbare Land, das Valencia als Obst- und Gemüsegarten umgibt. Von hier aus wird nicht nur ganz Spanien mit Zitrusfrüchten versorgt, die besten Köche der Stadt arbeiten auch eng mit engagierten Gärtnern zusammen, die speziell für sie anbauen – oder sie kultivieren wie Camarena ihren eigenen Garten.

## DIE WIEGE DER PAELLA

Ein weiterer Standortvorteil ist die Süßwasserlagune Albufera südlich der Stadt. In diesem Naturschutzgebiet, wo viele Wasservögel brüten, wird seit dem 15. Jahrhundert Reis angebaut, die Araber brachten ihn einst mit – nicht zufällig stammt die berühmte Paella aus Valencia. Auch Luis Valls, der als Statthalter des vielbeschäftigten Quique Dacosta die Küche in dessen hochausgezeichnetem Restaurant „El Poblet“ führt, schwört auf Reis: „Er spielt in der traditionellen Küche der Region eine wesentliche Rolle, das wollen wir aufgreifen.“ Valls nutzt Reismehl, um Saucen zu binden, aber auch in seinen Degustationsmenüs zollt er dem emblematischen Produkt Tribut. Er serviert ihn im Hauptgang, inspiriert von der Paella-Küche, mit Lamm einer alten Rasse und besonders spät reifenden schwarzen Oliven, die er mit Mandeln füllt. Oder er reicht zu einem Milchreis-Desert ein Zitrusgelee, confierte Orangen und Milchhaut-Chip.

„El Poblet“ liegt im eleganten Eixample-Viertel. Man fühlt sich ein wenig wie zu Besuch in einem noblen Haus, wenn man die Treppe in den ersten Stock hochsteigt, wo mehrere, sehr privat wirkende Gasträume liegen. Die Tische sind weiß gedeckt, aber witzige Design-details wie roséfarbene Plastiklampen brechen den distinktierten Rahmen – und wenn man die Stuckwände berührt, stellt man fest, dass sie aus Neopren nachempfunden sind. Zum Bruch mit klassischer Gourmettempel-Atmosphäre passt auch der Auftakt zum Menü: Luis Valls, der seine Küche als Hommage an das Territorio versteht, tritt mit einem Tablett voller hausgemachter Würste an den Tisch. Der ungewohnt rustikale Einstieg ins Degustationsmenü – das Fleisch stammt von Pferd, Wildschwein und Ente – ist ein Genuss, am besten schmeckt die intensive valencianische Sobrasada, die so cremig ist, dass man sie aufs Brot streichen kann.



IM TRENDVIERTEL RUZAFÁ steht das Haus, in dem Begoña Rodrigo (linke Seite) ihren Traum vom eigenen Restaurant verwirklichte

## HEIMAT- UND HOCHKÜCHE

Sowohl Dacosta als auch Camarena führen weitere Restaurantkonzepte in der Stadt. Einen Besuch lohnt Dacostas „Llisa Negra“, wo er über Holzkohle und offenem Feuer typisch valencianische Heimatküche zubereiten lässt, vom frischen Fisch bis zur Paella. Camarena wiederum ist als bekennender Lokalpatriot in Valencias beliebtesten Markthallen „Mercado Central“ und „Mercado de Colón“ vertreten. In dessen eindrucksvollem Jugendstil-Gebäude, das heute fast ausschließlich junge Gastronomie-Konzepte beherbergt, serviert seine beste Zweitadresse, das „Habitual“, lustvolle Gemüseküche. Zum Beispiel den Salat von gerösteten Pimientos, der mit Croûtons, Oliven, Portobello-Pilzen und Parmesan neben der Frische auch jede Menge Umami mitbringt, oder Buñuelos, Stockfischbällchen in federleichtem Temperatureig mit cremiger Miso-Emulsion.

„In den letzten zehn Jahren ist hier unglaublich viel passiert“, sagt auch Bernd Knöller, der aus dem Schwarzwald stammt, sich aber nach 30 Jahren als Valenciano fühlt. Auch für den Patron des Restaurants „Riff“ ist La huerta „eine einzige Schatzkammer“. Er nutzt sie seit vielen Jahren für den eigenen Garten und empfiehlt sie



auch für einen Ausflug: „Man radelt entlang des Kanalsystems, das die ganze Region durchzieht und schon von den Römern angelegt wurde.“ Knöller ist ebenfalls ein großer Fan der Fischer von Valencia, mehrmals pro Woche steht er selbst in der Auktionshalle am Hafen und ersteigert von Gambas und Calamari bis zu Gelbschwanzmakrele und Rotbarbe alles, was er kriegen kann.

## DIE NÄCHSTE GENERATION

Den ultrafrischen Fisch nimmt er im Restaurant sofort aus und lässt ihn bis zu vier, fünf Tage reifen, damit sich das volle Geschmacksbild ausprägt: Sein Rochenflügel mit grünen Oliven und Pistazien ist beste Fischküche, eine ordentliche Prise Kümmel in der Sauce bringt den besonderen Kick. Wenn Knöller selbst essen geht, dann reizen ihn vor allem die jungen Talente der Stadt. Zu seinen Lieblingsadressen zählen derzeit das „Yarza“ im Viertel Cánovas, „Gallina Negra“ in der Altstadt und „Dos Estancias“ im trendigen Ruzafa-Viertel, wo der langjährige Souschef von Camarena mit seiner Lebensgefährtin kocht.

Die Energie der Stadt fördert junge Talente. Erst 23 Jahre alt ist Fran Espí, der seit Herbst die Küche des „La Sucursal“ im obersten Stock des ultramodernen Veles-vents-Gebäudes am Hafen führt. Der symbolträchtige Bau, eigens für den America's Cup errichtet, steht für die Orientierung Valentias zum Meer hin. Aus dem Restaurant hat man einen Rundumblick über den Hafen und die Stadtstrände. Passend dazu zelebriert Espí, der trotz seiner jungen Jahre schon einige der kreativsten Adressen des Landes („Disfrutar“ in Barcelona und Paco Morales' „Noor“ in Córdoba) zu seiner Vita zählt, die Früchte des Meeres: Gambas baden in andalusischer Gazpachuelo-Sauce auf Basis von weißem Knoblauch mit Mandelstaub, bildschön angerichtet ist butterzarter Calamar im kühlen Escabeche-Sud mit Roter Bete und Cumin.

## STARKE FRAUEN, GROSSE KÜCHE

Auch im „Alma del Temple“, dem Restaurant des Boutiquehotels „Caro“ im Herzen der Altstadt, steht hinter jahrhundertealten Mauern begabter Nachwuchs am Herd. Sara Olmedo weiß, was sie will: „Ich liebe unsere Tradition und paare sie mit neuen Küchentechniken.“ Zum Beispiel den Suquet de peix, den an der Küste beliebten Fischeintopf. Die 30-Jährige bereitet die Rotbarbe nicht im Topf zu, sondern a la plancha (auf dem Grill). Der Fischsud, für den sie auch Nüsse, Mandeln, getrocknete Früchte und Aioli verwendet, wird am Tisch ange-

Wer keine Lust auf ein großes Menü hat,  
nimmt Vorspeisen im Tapas-Stil –  
hier lässt man dem  
Gast die Wahl

gossen. Sympathischer Zug: Wer keine Lust auf ein großes Menü hat, nimmt ein paar Vorspeisen im Tapas-Stil – hier lässt man dem Gast die Wahl.

Zu Olmedos Vorbildern zählt Begoña Rodrigo, die mit ihrem „La Salita“ in der gastronomischen Spitze Valentias heute da ist, wo sie immer hin wollte. Und das durchaus auch im räumlichen Sinne. Das imposante Herrschaftshaus aus dem 18. Jahrhundert im Ruzafa-Viertel lag jahrelang auf ihrem Weg zur Arbeit, und jeden Morgen sagte sie sich: „Eines Tages werde ich mit meinem Restaurant hier einziehen.“ Im Sommer 2020 erfüllte sich ihr Traum, sie ließ die historischen Kachelböden restaurieren, richtete ihre offene Küche im Erdgeschoss ein und drei stilvolle Salons im ersten Stock; im sonnenverwöhnten Valencia kann sie schon im Frühjahr im großen Innenhof servieren.

Rodrigo, die nach einem Ingenieursstudium mit Anfang Zwanzig in Amsterdam über einen Aushilfsjob die Küche für sich entdeckte, entwickelte seither einen sehr persönlichen Stil, leicht, elegant und mit klarem Fokus auf den Produkten ihrer Heimatstadt, allen voran dem Gemüse. Ihre Menestra verde ist eine feingliedrig gearbeitete Interpretation des typischen Gemüseintopfs der Region, der bei ihr zu einer Art Salat aus Fenchel, Artischocke, Blumenkohl und Brokkoli wird. Das in feine Streifen geschnittene Gemüse blanchiert sie sekundenzugleich, so dass es noch Biss hat, richtet es mit einer jodig-zitrischen Sauce an und garniert es mit Strandgewächsen sowie marinierten Jakobs-, Herz- und Entenmuscheln. Ein aufwendig gearbeitetes Pinzettenkunstwerk, das Meer und Garten zusammenbringt.

Selbst der oft etwas penetrante Sellerie gewinnt unter Rodrigos Händen an Eleganz: Sie serviert ihn als eine Art Tarte Tatin ohne Teig, dafür flankiert von roh gehobelten Steinpilzen, umspielt vom Schmelz einer Foie-gras-Sauce. Eine köstliche Paarung, aber die Chefin ist noch nicht zufrieden damit. Sie tüfelt an einer Version, in der die Gänseleber durch Kastanie ersetzt werden soll: „Mein Traum ist es, ein reines Gemüsemenü zu servieren, ohne dass geschmacklich oder vom Nährwert etwas fehlt. Das wäre die perfekte Hommage an La huerta.“ ¶

JAHRHUNDERTE-ALTE MAUERSTÜCKE sind Teil des Restaurants „Alma del Temple“ (l.) im Boutiquehotel Caro im Herzen von Valentias Altstadt

# Land & Meer

EXTRA  
TIPPS

Valencia bietet schier grenzenlose Möglichkeiten und echte Entdeckungen für Gourmets und alle, die gutes Essen lieben



## Mercado Central

Für Ricard Camarena ist der imposante Jugendstilbau „die beste Markthalle Spaniens“ – wer wollte ihm widersprechen? Die Qualität des Angebots ist mehr als beeindruckend, hier findet man alles, was das Meer, die fruchtbare Gartenlandschaft und die Albufera-Lagune hervorbringen. Dem Thema Fisch und Meeresfrüchte ist eine eigene Halle gewidmet. Beste kulinarische Mitbringsel: Iberischer Schinken, Käse und eingelegte Sardinen. Zur Stärkung kehrt man in Ricard Camarenas „Central Bar“ ein und bestellt tagesfrische valencianische Austern oder Bocadillo. [www.mercadocentralvalencia.es](http://www.mercadocentralvalencia.es)



## Panaderia Horno San Bartolomé

Seinem Brot begegnet man in den besten Restaurants der Stadt, doch die Sauerteigbrote von Meisterbäcker Jesús Machí kann man mittlerweile auch an vier Standorten kaufen. Das Geheimnis seines Erfolgs? Traditionelles Handwerk und lange Teigführung. Auch das Gebäck, vom buttrigen Schokoladen-Croissant bis zu Orangen-Madeleines, ist hervorragend. [www.hornosanbartolome.es](http://www.hornosanbartolome.es)

## Sucar

„Das Geheimnis einer guten Paella sind beste Zutaten – und exakt 18 Minuten Garzeit für den Reis“, sagt Vicente Patiño. Die einfachen Strandlokale der Küste standen Pate für Dekor und Konzept, doch die Qualität, in der der Küchenchef die traditionellen Gerichte seiner Heimat präsentiert, zeigt, dass hier ein Köhner am Werk ist. [www.sucarvlc.es](http://www.sucarvlc.es)



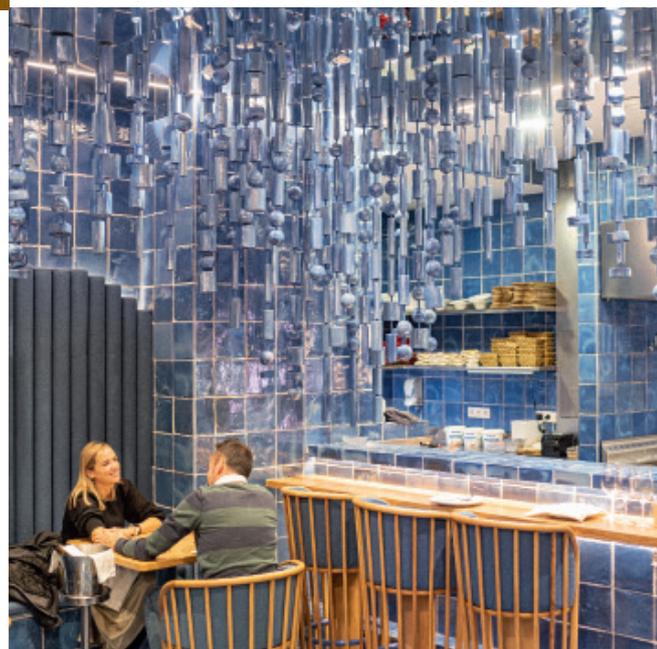
## Retrogusto Coffeemates

Wenn Bernd Knöller vom „Riff“ im Mercado Central einkauft, führt ihn sein erster Weg immer zu Martina Requena und Paula Esquembre, die an ihrem kleinen Kaffeestand nicht nur den besten Cortado zubereiten, sondern auch Spezialitätenkaffees aus aller Welt verkaufen. [www.retrogustocoffeemates.com](http://www.retrogustocoffeemates.com)



## Cooperativa Viver

Das Lieblings-Olivenöl der valencianischen Spitzenköche heißt „Lágrima“ und wird aus der Sorte Serrana del Palancia gepresst. Wer die Olivenhaine kennenlernen möchte, fährt eine knappe Stunde Richtung Norden ins Dorf Viver und lernt dort bei einem Picknick im Olivenhain alles über Anbau und Produktion und kann ein geführtes Tasting mitmachen. [www.cooperativaviver.es](http://www.cooperativaviver.es)



## La Sastreria

Eine noch neue Adresse im Hafenviertel El Cabanyal, aber schon für ihr Interior Design ausgezeichnet: Eine ehemalige Schneiderei wurde in ein trendiges Lokal verwandelt, in dem Inhaber Sergio Giraldos den Fokus auf frischestes Seafood setzt (die Fischauktionshalle ist gleich nebenan). Unbedingt probieren: Kroketten von Roten Gambas und King Crab mit Ingwer-Koriander-Dressing. [www.lasastreriavalencia.com](http://www.lasastreriavalencia.com)



# 3/22 ADDRESS GUIDE



## DEUTSCHLAND

**BERLIN:** Cumberland  
**BLIESKASTEL:** Bäckerei Anstadt, Beim Patric, Blieskasteler Eiscafé, Hämmerles Barrique, Neukahlenberger Hof  
**ERKELENZ:** Troyka by Burgstuben Residenz  
**ESSEN:** Pierburg Erika Bergheim  
**HOMBURG:** Café Ennies, Frei Stil, Gelat'oh, Metzgerei Schwitzgebel  
**HORNACH:** Lösch für Freunde

## KÖLN:

**Rays**  
**KÖNIGSBRONN:** Ursprung – das Restaurant im Widmann's Alb.leben  
**MANDELBACHTAL:** Gräfinthaler Hof  
**MÜNCHEN:** Tohrn in der Schreiberei  
**OBERHAUSEN AN DER NAHE:** Weingut Dönnhoff

## FRANKREICH

**ARPAILLARGUES:** Les Saveurs d'Uzès  
**BOURDIC (UZÈS):** Domaine Perdrix-Lasouche  
**FAUGÈRES:** Domaine Salel et Renaud  
**LE PUY-SAINTE-RÉPARADE:** Héliène Daroze à Villa La Coste  
**MASSILLARGUES-ATTUECH:** Domaine Mas Seren  
**SABRAN:** Domaine La Réméjeanne  
**SAINT-MARCEL-D'ARDÈCHE:** Domaine Louis Saladin & Filles  
**SAINT-QUENTIN-LA-POTERIE:** Domaine Agarrus  
**THOIRAS:** Terroir Cévennes  
**UZÈS:** La Maison d'Uzès, Le Moulin d'Uzès

## ÖSTERREICH

**WIEN:** Amador

## SPANIEN

**VALENCIA:** Alma del Temple, Caro Hotel, Cooperativa de Viver, El Poblet, Habitual, Hospes Palau de la Mar, Las Arenas, La Salita, La Sastreria, La Sucursal, Llisa Negra, Mercado Central, Panaderia Horno San Bartolomé, Retrogusto Coffeemates, Ricard Camarena, Riff, Suçar

## CHEF'S TABLE

SEITE 8



## Wien

### Amador

Juan Amador zelebriert in seinem Gourmetrestaurant im Gewölbekeller des Weinguts Hajszan Neumann eine zeitgemäße Spitzenküche, die Topprodukte auf klassisch französischer Basis mit spanischen und österreichischen Einflüssen aromastark inszeniert. **OT 19.** Bezirk, Grinzingstr. 86, AT-1190 Wien, Tel. 0043-66 09 07 05 00, www.restaurant-amador.com, Mi-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 285

## VALENCIA

SEITE 20



Vorwahl: 0034

www.visitvalencia.com

## Hotels

### 1 Caro Hotel

Stilvolles Boutiquehotel im Herzen der Altstadt, weit von Kathedrale und Turia-Gärten. Im ehemaligen Stadtpalais eines Marqués sind antike Ausgrabungsfunde ins puristisch-moderne Design integriert, jedes der 26 Zimmer ist anders gestaltet. Restaurant und Spa. **OT 19.** Carrer de l'Almirall, 14, Tel. 963 05 90 00, www.carohotel.com, 26 Zi. und Suiten, DZ ab € 197

**2 Hospes Palau de la Mar** Im eleganten Eixample-Viertel, weit der Shoppingmeile, steht das moderne Boutiquehotel, für das man zwei Palais des 19. Jahrhunderts zusammenlegte. Eigenes Restaurant, kleines Spa, Gartenterrasse. Tipp: Zimmer zum ruhigen Innenhof reservieren. **OT 19.** Avinguda de Navarro Reverter, 14, Tel. 963 16 28 84, www.hospes.com,

66 Zi. und Suiten, DZ ab € 128

### 3 Las Arenas

Resortcharakter in der Großstadt bietet das luxuriöse Strandhotel im Viertel El Cabanyal. Stilvolle Zimmer, viele mit Terrasse und Meerblick, großzügiger Spa. **OT 19.** Carrer d'Eugènia Viñes, 22-24, Tel. 963 12 06 00, www.hotelvalencialasarenas.com, 253 Zi. und Suiten, DZ ab € 135

## Restaurants

### 4 El Poblet

Neben seinem Stammhaus in Dénia ist das Restaurant im schicken Eixample-Viertel das zweite gastronomische Aushängeschild von Spaniens Superstar Quique Dacosta. Sein Statt-

Valencia: Restaurant „Alma del Temple“ mit antiken Ausgrabungsfunden



FOTO: MARKUS BASSLER

halter Luis Valls lässt in den sehr privat wirkenden Räumen eine stark valencianisch inspirierte Spitzenküche servieren. **OT 19.** C/ de Correus, 8, Tel. 961 11 11 06, www.elpobletrestaurant.com, Mi-Sa mittags und abends, So mittags geöffnet, Menüs € 98-160

### 5 Habitual

Im Untergeschoss der alten Markthalle Mercado de Colón liegt Ricard Camarenas Zweitlokal, wo er auf schmackhafte Gemüsezubereitungen und lokale Spezialitäten setzt. **OT 19.** Mercado de Colón, Carrer de Jorge Juan, 19, Tel. 963 44 56 31, www.habitual.es, Mi-Sa mittags und abends, So-Di nur mittags geöffnet, Hauptgerichte € 19-31

### 6 La Salita

Ein historisches Gebäude im Ruzafa-Viertel mit historischen Kachelböden und vielen liebevoll restaurierten Details ist Heimat für Begoña Rodrigos sehr eigenständige Küche mit Schwerpunkt auf Gemüse und Fisch. Große Innenhofterrasse. **OT 19.** Carrer de Pere III el Gran, 11, Tel. 609 33 07 60, www.anarkiagroup.com, Mo, Di, Do, Fr mittags und abends, Mi abends geöffnet, Menüs € 93-124

### 7 La Sastreria

Coole neue Adresse mit preisgekröntem Interior Design im Viertel El Cabanyal in Hafennähe. Drinks und Kleinigkeiten in der Bar oder umfangreiches Menü im Restaurant? Am besten beides! **OT 19.** Carrer de Josep Benlliure, 42, Tel. 960 83 52 25, www.lasastreriavalencia.com,

Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-29

### 8 La Sucursal

Im ultramodernen Veles-y-Vents-Gebäude am Hafen tischt Nachwuchstalent Fran Espí zum spektakulären Panoramablick zeitgemäße Menüs mit Schwerpunkt auf Fisch und Meeresfrüchten auf. **OT 19.** Sc Puerto, 2, Tel. 963 74 66 65, www.veleseventsvalencia.es, Mo-So mittags und abends geöffnet, Menüs € 39-95

### 9 Llisa Negra

Um die Ecke vom El Poblet lässt Quique Dacosta hier frischesten Fisch, Fleisch und Paella über dem Holzkohlegrill in der offenen Showküche zubereiten. Tipp: Die Ventresca vom Thunfisch, getrockneter und in einer Salzkammer gereifter Thunfisch-

bauch, sozusagen die maritime Version des Jamon ibérico. **OT 19.** Carrer de Pascual i Genís, 10, Tel. 963 94 60 79, www.lilisanegra.com, Mi-Sa mittags und abends, So und Di mittags geöffnet, Hauptgerichte € 20-66

### 10 Ricard Camarena

Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gescutetem Gemüse und Fisch. **OT 19.** Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 135-175

### 11 Riff

Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knölller gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schlicht-schönes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels. **OT 19.** Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menüs € 69-110

### 12 Suçar

Sympathisch-stylisches Nachbarschaftslokal im Ensanche-Viertel, wo Vincente Patiño (der nebenan das Gourmetrestaurant „Saiti“ betreibt) die traditionelle Küche Valencias in bester Qualität zelebriert. **OT 19.** Carrer de la Reina Na Germana, 4, Tel. 961 00 14 18, www.sucarvlc.es, Di-So mittags, Fr, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 15-25

## Einkaufen

### 13 Cooperativa de Viver

Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain. • Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa, So 8-14 Uhr

### 14 Mercado Central

Das kulinarische Herz der Stadt in einer riesigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss. • Plaça Ciutat de Bruges, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Sa 7.30-15 Uhr

### 15 Panaderia Horno San Bartolomé

Valencias bester Bäcker, Jesús



FOTO: MARKUS BASSLER

Restaurant „Riff“: Bernd Knölller serviert hier Rochenflügel mit grünen Oliven und Pistazien

Machí, bietet nicht nur seine exzellenten Sauerteigbrote, sondern auch Gebäck und belegte coca (die valencianische Pizza) auf die Hand. Vier Filialen. • Duque de Calabria, 14, Tel. 963 749 722, www.hornosanbartolome.es, Mo-Fr 7.30-21 Uhr, Sa 8-15 Uhr, So 9-15 Uhr

### 16 Retrogusto Coffeemates

Der kleine Stand im Mercado Central ist Anlaufstelle für die Spezialitätenkaffee-Szene – und der beste Ort für einen schnellen Cortado im Stehen. • Im Mercado Central, Tel. 637 95 92 70, www.retrogustocoffeemates.com, Mo-Sa 7-15 Uhr

## KOCH DES MONATS

SEITE 44



### Ursprung – das Restaurant im Widmann's Alb.leben

Andreas Widmann hebt den Dauertrend Regionale Küche auf ein neues, internationales Niveau mit Fermentations-, Reife- und Räuchertechniken. Zum Restaurant gehört ein modernes Landhotel mit 28 Zimmern samt zwei Châlets. **OT 19.** Zang, Struthstr. 17, 89551 Königsbrunn, Tel. 07328-96270, www.widmanns-albleben.de, Do-Sa abends geöffnet, 21. Feb.-9. März geschl., Menüs € 105-145



## RHÔNE

SEITE 78



Vorwahl: 0033

## HOTEL

**1 La Maison d'Uzès** Schickes Boutiquehotel in Uzès mit gehobenem Restaurant. Das Ensemble befindet sich in einem Gässchen in einer 300 Jahre alten ehemaligen Familienresidenz. Unter dem Gewölbe kann man im Spa entspannen, im Restaurant "La Table d'Uzès" gibt es provenzalische Küche auf Topniveau. **OT 19.** 169 Av. Pierre de Cabissole, FR-30700 Saint-Quentin-la-Poterie, Tel. 670 78 06 66, keine Website, kein Besuch, Bezug: www.weinhalle.de

### 2 Domaine La Réméjeanne

Ökologisches Traditionsweingut bei Sabran. Besonders empfehlenswert sind die körperreichen

Zur Domaine Perdrix-Lasouche gehört auch ein Ferienhaus mit Außenpool



www.lamaisonduzes.fr, 9 Zi. und Suiten, DZ ab € 145 **OT 19.** La Table d'Uzès, Mi-So mittags und abends geöffnet, Menüs € 92-125

## WEINGÜTER

### 2 Domaine Agarrus

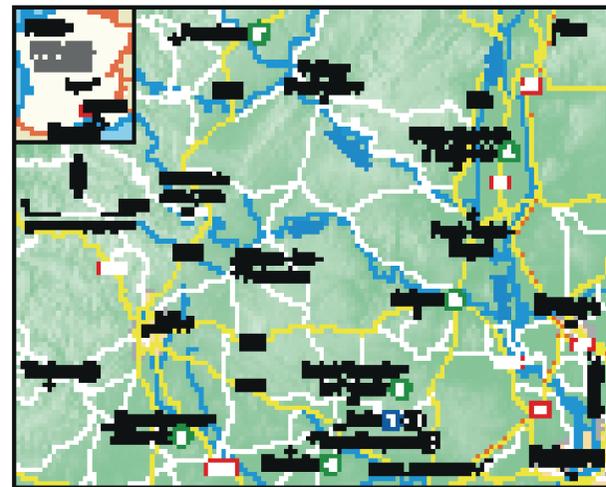
Der Quereinsteiger Serge Scherrer hat mit seiner Domaine Agarrus eine beliebte Anlaufstelle für Naturwein-Liebhaber geschaffen: Die Weine strotzen vor Trinkfluss und Tiefgang. **OT 19.** 169 Av. Pierre de Cabissole, FR-30700 Saint-Quentin-la-Poterie, Tel. 670 78 06 66, keine Website, kein Besuch, Bezug: www.weinhalle.de

### 3 Domaine La Réméjeanne

Ökologisches Traditionsweingut bei Sabran. Besonders empfehlenswert sind die körperreichen

Syrachs und die Cuvées.  
 ●●● Cadignac, FR-30200 Sabran, Tel. 466 89 44 51, www.domainelaremejeanne, Besuch: Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr ☺☘  
 Bezug: www.weinhalle.de oder www.weinpunktonline.de com

4 **Domaine Louis Saladin & Filles**  
 Die beiden Schwestern Elisabeth und Marie-Laurence Saladin setzen in ihren Weinbergen auf den gemischten Satz. Die Historie des Weinguts reicht zurück bis ins Jahr 1422.  
 ●●● 235 Chemin de Coulet, FR-07700 Saint-Marcel-d'Ardèche, Tel. 475 04 63 20, www.domaine-saladin.com/en, Besuch: Mo-Fr 9-12



und 14-18 Uhr ☺  
 Bezug: www.weinhalle.de

5 **Domaine Mas Seren**  
 Die Weinberge der Winzerin Emmanuelle Schoch befinden sich auf 300 Metern Höhe direkt im Cevennen-Nationalpark, der unter Astronomen als "Sternenpark" beliebt ist.  
 ●● 470 Chemin de la Fargèze, FR-30140 Massillargues-Attuech, Tel. 679 41 13 29, www.mas-seren.fr, Besuch: n.V. ☺  
 Bezug: www.weinhalle.de

6 **Domaine Perdrix-Lasouche**  
 Die kleine Domaine befindet sich zwischen dem Pont du Gard und den Cevennen, unweit von Nîmes, Avignon und der Camar-

gue. Zum Weingut gehört ein großzügiges Ferienhaus.  
 ●● 479, Chemin Les Arcs, FR-30190 Bourdic (Uzès), Tel. 466 63 89 66, www.perdrix-lasouche.com, Besuch: n.V. ☺☘ derzeit kein Händler in Deutschland

7 **Domaine Salel et Renaud**  
 Die Weinbau-Pioniere Elise Salel und Benoît Renaud haben sich der Wiederentdeckung und Kultivierung alter, autochthoner Rebsorten verschrieben. Ihr Weingut befindet sich im Herzen der Cévennes-Ardèche.  
 ●● La Charrière, FR-07230 Faugères, Tel. 663 96 11 92, www.domainesalelrenaud.com, Besuch: n.V. ☺ derzeit kein Händler in Deutschland

## EINKAUFEN

8 **Le Moulin d'Uzès**  
 Olivenölköoperative vor den Toren von Uzès: Eine besondere Spezialität (und außerhalb Frankreichs schwer zu bekommen) ist das Olivenöl aus der AOP Nîmes.  
 • Chemin du Mas de France, FR-30700 Uzès, Tel. 986 39 33 59, www.lemoulinduzes.com, Mo, Di 8-12 und 14-19 Uhr, Mi, Do 8-12 und 15-19 Uhr, Fr, Sa 8-12 und 14.30-19 Uhr ☺

9 **Les Saveurs d'Uzès**  
 Bekannte, ökologisch zertifizierte Manufaktur der „Brandade de Morue“, der traditionellen Stockfischpaste.

• 2 Chemin du Moulin, FR-30700 Arpaillargues, Tel. 466 18 20 11, www.lessaveursduzes.fr, Fr-So 16-19 Uhr ☺

10 **Terroir Cévennes**  
 Gut sortierter Laden mit Produkten lokaler Erzeuger.  
 • 3186 Route de Saint Jean du La Plaine, FR-30140 Thoiras, Tel. 466 85 15 26, www.terroircevennes.fr, Sept.-Juni Di-So 9.30-13 und 15-19 Uhr, Juli und Aug. Mo-So 9.30-19 Uhr ☺

## WINZERGESPRÄCH SEITE 86



**Dönnhoff**  
 Seit 2007 ist Cornelius Dönnhoff maßgeblich für die Weine des Hauses Dönnhoff verantwortlich, 2015 übertrug ihm sein Vater Helmut Dönnhoff den Betrieb. An der mittleren Nahe gelegen, profitiert das Weingut von den verschiedenen Böden, entstanden in geologisch bewegten Zeiten, zum Beispiel Vulkan- und Schiefer, Buntsandstein – prädestiniert für Rieslinge voller Spannung, Finesse und geschliffener Säure.

●●●●● Bahnhofstr. 11, 55585 Oberhausen an der Nahe, Tel. 06755-263, www.doennhoff.com, Mo-Fr 8.30-12 und 13.30-17 Uhr, Sa n.V. ☺☺☺☺☺

## UNTERWEGS SEITE 118



## NEUERÖFFNUNG München

**Tohru in der Schreiberei**  
 Qualitativ legt Tohru Nakamura in seinem neuen Domizil in der Münchner Altstadt noch eine Schippe drauf. Er entwickelt die kreative Symbiose europäischer Avantgarde und jahrtausendealter japanischer Küchentradition beständig weiter in einem Menü in 12 kleinen Gängen.  
 ●●●●● OT Altstadt-Lehel, Burgstr. 5, 80331 München, Tel. 089-21 52 91 72, schreiberei-muc.de, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 245 ☺☺☺☺☺

**Berlin Cumberland**  
 Dennis Melzer, Joachim Wisslers Souschef aus dem „Vendôme“ (Bensberg), setzt mit seinem ersten eigenen Restaurant am Kurfürstendamm Zeichen. Er überzeugt mit Klassikern der französischen Küche und mit lustvoll

neu Interpretiertem aus seiner Heimatstadt Köln. Gourmetbereich mit Wintergarten-Flair.  
 ●●●● OT Charlottenburg, Kurfürstendamm 194, 10707 Berlin, Tel. 030-27 69 63 08, www.cumberland-restaurant.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 24-46 ☺☺☺☺☺

**Essen Pierburg Erika Bergheim**  
 Erika Bergheim, langjährige Chefköchin im Essener Schlosshotel Hugenpoet, startet neu durch. Das Restaurant ist ein Mix aus Landgasthaus und Casual Fine Dining: einerseits ansprechende, alltagstaugliche Küche, andererseits knüpfen die Abendmenüs an das hohe Niveau ihrer früheren Wirkungsstätte „Laurushaus“ an.  
 ●●●● OT Kettwig, Schmachtenbergstr. 184, 45219 Essen, Tel. 02054-59 07, www.pierburg-essen.com, Mi-So mittags und abends geöffnet, Menüs € 79-115 ☺☺☺☺☺

**Erkelenz Troyka by Burgstuben Residenz**  
 Die Köche Alexander Wulf und Marcel Kokot sowie Sommelier Ronny Schreiber sind aus der „Burgstuben Residenz“ in den Neubau in Erkelenz gezogen: serviert wird moderne Kreativküche mit einem russischen Twist – Wulf hat russische Wurzeln. An blanken Tischen oder der Küchentheke sitzt man entspannt. Ein Bistro ist geplant.

●●● OT Immerath (Neu), Rurstr. 19, 41812 Erkelenz, Tel. 02431-945 53 55, www.troyka.de, Mi-Sa abends, So mittags und abends geöffnet, Menü € 135 ☺☺☺☺☺

**Köln Rays**  
 Ein altes Veedels-Lokal wurde zum schicken Bar-Restaurant-Konzept saniert. Dass die Macher zuvor im „Ox & Klee“ gearbeitet haben, merkt man der süßigen, aromenstarken Küche an: Lachsforelle im Apfelweinsud trifft auf Haselnussmayo.  
 ●● OT Sülz, Gottesweg 135, 50939 Köln, Tel. 0221-44 69 75, www.raysrestaurant.de, Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 66-89 ☺☺☺☺☺

**EUROPA Frankreich/Provence Hélène Darroze à Villa La Coste**  
 Starköchin Hélène Darroze, die bereits im Londoner Hotel The Connaught und im „Marsan par Hélène Darroze“ in Paris Regie führt, setzt im Tophotel auf die Grün: Gemüse und Obst sind die Stars ihrer Gerichte, Fisch und Fleisch spielen nur eine Nebenrolle. Vom Pavillon des eleganten Hotels blickt man auf Skulpturenpark und Weinberge.  
 ●●●●● 2750 Route de la Cride, 13610 Le Puy-Sainte-Réparate, Tel. 0033-442 50 50 00, www.villalacoste.com, Mo-So mittags und abends geöffnet, Menüs € 105-135 ☺☺☺☺☺

## 48 STUNDEN IM BLIESGAU SEITE 124



**HOTEL Lösch für Freunde**  
 Modernes Landhaus mit individuell gestalteten Themenzimmern – vom „Jagdzimmer“, „Land und Meer“ übers „Literarium“ und das „Musikzimmer“ ist für jede Vorliebe etwas dabei.  
 ●● Hauptstr. 19-21, 66500 Hornbach, Tel. 06338-91 01 02 00, www.loesch-fuerfreunde.de, 15 Zi. und Suiten, DZ ab € 235 ☺☺☺☺☺

**RESTAURANTS & CAFÉS Beim Patric**  
 Bei Manuela und Patric Brocker kommt alles frisch auf den Tisch, Kräuter, Obst und Gemüse stammen aus dem eigenen Garten, die Saucen werden nach alten Rezepten angesetzt. Auch vegetarische und vegane Gerichte.  
 ● Mühleneck 11, 66440 Blieskastel, Tel. 06842-517 44, www.beim-patric.de, Do-Sa abends, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 15-23 ☺☺☺☺☺

3 **Blieskasteler Eiscafé**  
 Traditionelles italienisches Eiscafé seit über 20 Jahren am Schlangenbrunnen mit Gelati aus eigener Herstellung.

• Kardinal-Wendel-Str. 34, 66440 Blieskastel, Tel. 06842-53 70 70, www.facebook.com, Mo-Sa 9.30-21 Uhr, So 11-21 Uhr ☺☺☺☺☺

4 **Café Ennies**  
 Frühstück den ganzen Tag sowie Mittagstisch mit Bowls, Quiche und Salaten – vegan, vegetarisch und glutenfrei. Nachmittags Kaffee und Kuchen und vieles mehr.  
 • Zweibrücker Str. 4, 66424 Homburg, Tel. 06841-973 37 77, deli.ennies.de, Do-Fr 10-16 Uhr, Sa, So 10-18 Uhr ☺☺☺☺☺

5 **Gelat'oh**  
 Selbst hergestellte, kreative Eisorten mit Biomilch aus der Region und saisonalen Früchten zur Fruchteiszubereitung. Viele Sorten auch vegan, laktose- und glutenfrei.  
 • Eisenbahnstr. 9, 66424 Homburg, Tel. 06841-97 29 99 25, www.gelatoh.de, Mo-So 11-19 Uhr ☺☺☺☺☺



6 **Gräfinthaler Hof**  
 Jörg Künzer hat dem historischen Ambiente eines ehemaligen Wilhelmitenklosters einen modernen Anstrich verpasst: Seine Gerichte sind von den Rezepten der Region und ihren Produzenten inspiriert. Drinnen speist man im hellen Gasträum, im Sommer draußen auf der großen Terrasse unter Kastanienbäumen.  
 ● Gräfinthal 6, 66399 Mandelbachtal, Tel. 06804-911 00, www.graefinthalhof.de, Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-36 ☺☺☺☺☺

7 **Hämmerles Barrique**  
 Gehobene Landküche im Gourmetrestaurant des Landhauses. Cliff Hämmerle serviert zeitgemäße französische Küche mit regionalen Einflüssen, etwa bunte Bete mit Jakobsmuschel, Rettich und Apfel oder Blieswiesenlamm mit Linsen und Aubergine.  
 ●●●● OT Webenheim, Bliestalstr. 110 a, 66440 Blieskastel, Tel. 06842-521 42, www.haemmerles.de, Di-Fr abends geöffnet, Menüs € 85-105 ☺☺☺☺☺

**EINKAUFEN Bäckerei Anstadt**  
 Stefan Anstadt legt Wert auf gute Handarbeit und lange Teigführung für seine Brote: Eisacktaler Roggenbrot, Pustertaler Wildkräuterbrot. Ciabatta und Olivenbrot gibt's auf die Hand.

• OT Aßweiler, Saar-Pfalz-Str. 44, 66440 Blieskastel, Tel. 06803-98 17 55, www.baekerei-anstadt.de, Mo, Di 5-18 Uhr, Mi 5-12 Uhr, Do, Fr 5-18 Uhr, Sa 5-12 Uhr ☺

9 **Frei Stil**  
 Fashion Concept Store – eine Fundgrube für Kleider, Accessoires und Schuhe.  
 • Saarbrücker Str. 16, 66424 Homburg, Tel. 06841-980 07 99, www.facebook.com, Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr ☺☺☺☺☺

10 **Metzgerei Schwitzgebel**  
 Wurst aus artgerechter Tierhaltung in der Region: Pastrami, Walnuss-Salami, Schinken und Salami vom Wild aus der Region,

Bliesgau: die Burgruine Kirkel in der gleichnamigen Gemeinde



FOTO: MARKUS GLOGER/TOURISMUSZENTRALE SAARLAND

vier Wochen abgehangene Dry-aged-Steaks.  
 • Hauptstr. 58, 66424 Homburg, Tel. 06848-529, www.metzgerei-schwitzgebel.de, Mo-Fr 6-18.30 Uhr, Sa 6-13 Uhr ☺

11 **Neukahlenberger Hof**  
 Seit 1985 wird der Demeter-Hof betrieben und ist Teil einer Einrichtung für Menschen mit Assistenzbedarf. Dreißig Kühe und vier Schafe geben die Milch für die Demeter-Biokäse. Tipp: der kräftige Weichkäse Gollensteiner, benannt nach dem Wahrzeichen des Bliesgaus.  
 • OT Böckweiler, 66440 Blieskastel, Tel. 06843-90 00 39, www.haussonne.de/neukahlenbergerhof, Mo-Fr 14-18 Uhr ☺☺☺☺☺

**UNSER BEWERTUNGSSYSTEM:**  
 Alle Adressen sind von erfahrenen FEINSCHMECKER-Redakteuren und Autoren getestet. Hier finden Sie alle Informationen zu den in dieser Ausgabe vorgestellten Restaurants ●, Hotels ● und Weingütern ●.

## RESTAURANTS:

●●●●● In jeder Hinsicht perfekt  
 ●●●●● Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich  
 ●●●●● Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert  
 ●●●●● Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel  
 ●●●●● Gute Küche, ansprechendes Ambiente  
 ●●●●● Solide Küche, sympathisches Lokal  
 ○○○○○ Bewertung ausgesetzt

## HOTELS:

●●●●● In jeder Hinsicht perfekt  
 ●●●●● Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage  
 ●●●●● Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden  
 ●●●●● Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre  
 ●●●●● Guter Komfort und freundliche Atmosphäre  
 ●●●●● Sympathische Unterkunft  
 ○○○○○ Bewertung ausgesetzt

**WEINGÜTER:**  
 ●●●●● Einer der besten Weinproduzenten  
 ●●●●● Herausragende Weinqualität  
 ●●●●● Sehr gute Weinqualität  
 ●●●●● Gute bis sehr gute Weinqualität  
 ●●●●● Gute Weinqualität  
 ●●●●● Halber Punkt

## SYMBOLE:

☺ Bar  
 BIO Bioangebot  
 ☺ Garage oder Parkplatz  
 ☺ Mittags geöffnet  
 ☺ Pool  
 ☺ gutes vegetarisches Angebot  
 ☺ Terrasse und/oder Garten  
 ☺ Imbiss/Bistro/Weinstube  
 ☺ Übernachtung möglich  
 ☺ besonderes Weinangebot  
 ☺ WLAN gratis  
 ☺ Zimmerservice  
 ☺ EC-Cash  
 ☺ Kreditkarten  
 ☺ Nur Barzahlung



Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet