



MAMA SAN ESSEN

In Asien findet das Leben in den Straßenküchen statt. Dieses Flair und die authentischen Gerichte vereint das neue Restaurant Mama San – von Currys über Nudelsuppen bis hin zu asiatischen Tapas. Lassen Sie Ihren Abend nach dem Dinner in der dazugehörigen Rooftop-Bar Lil' Tiger mit Blick über die Stadt ausklingen. mama-san.info



KINK – BAR & RESTAURANT BERLIN

In Prenzlauer Berg hat das KINK – Restaurant, Bar und integriertes Labor in einem – eröffnet. In letzterem werden neben neuen hauseigenen Destillaten für einzigartige Drinks auch maßgeschneiderte Aromen, Essenzen und alkoholfreie Getränke mit einer besonderen Note entwickelt. Immer wieder stehen unterschiedliche Gastköche aus der ganzen Welt hinter dem Herd des KINKs und bringen neue Ideen auf die Speisekarte. Ein weiteres Highlight des Restaurants ist die Lichtinstallation des Schweizer Künstlers Kerim Seiler. kink-berlin.de



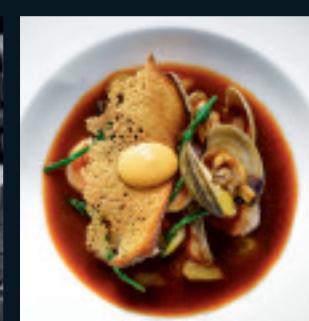
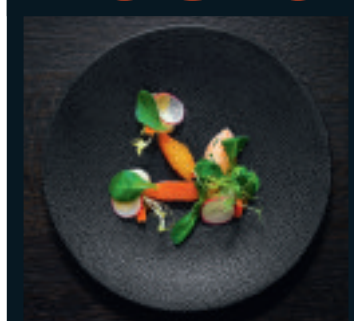
LUCIDE LUZERN

Nach einer Umbau- und Renovierungsphase hat das Lucide, früher Red, im Kongresszentrum Luzern wieder geöffnet. Inspiriert ist das neue Design durch den direkt vor der Tür liegenden Vierwaldstättersee – einen wunderschönen Blick über den See gibt es gratis dazu. Seit 2019 ist Michèle Meier die Küchenchefin des Restaurants. Sie ist mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet und für ihre geradlinige, schnörkellose Küche bekannt. Abends können die Gäste zwischen einem vegetarischen Menü und einer Variation aus Fisch- und Fleischgerichten wählen. lucide-luzern.ch

THE GLASS GARDEN SALZBURG

Das Fünfsternehotel Schloss Mönchstein hat auch kulinarisch einiges zu bieten: Kurz nach der Wiedereröffnung im Juni dieses Jahres wurde das Restaurant The Glass Garden mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. „Die Auszeichnung bedeutet mir sehr viel, damit geht für mich ein Traum in Erfüllung“, sagt Küchenchef Markus Mayr. Er kocht mit seinem Team moderne, leichte Gerichte, die vor allem aus regionalen Zutaten bestehen und auf jeden Fall einen Besuch wert sind. monchstein.at

Restaurant *news*



MÜLLERS AUF DER BURG GEISENHEIM

„Ein stilvoll und gediegen eingerichtetes Restaurant – dennoch mit ungezwungener, legerer Atmosphäre“

Internationale Hausmannskost, Rheingau und Nelson Müller – das ist die Mischung der neuen Brasserie auf Burg Schwarzenstein. Leger, aber trotzdem stilvoll sollte sie wirken – mit ungezwungener Atmosphäre, so stellten sich die Gastgeber Michael und Stephanie Teigelkamp das vor. „Ein Restaurant, das eine klassische Küche anbietet, aber nicht die deutschen Klassiker, sondern kosmopolitischer – eben französisch, italienisch, europäisch – sollte es sein“, sagen sie. Aber natürlich dürfen auf der Speisekarte die Lieblingsgerichte des Starkochs Nelson Müller nicht fehlen. Und so stehen bretonischer Steinbutt mit Kaisergranat-Jus, Rinderfilet Rossini, hausgemachte Käsespätzle und Tarte au Citron zur Auswahl. An der Oyster-Bar liegen außerdem fangfrische Hummer und Gillardeau-Austern bereit. Auch die Lage des Müllers auf der Burg hat einiges zu bieten: Während des Dinners können Gäste ihren Blick über jahrhundertealte Weinanbaugebiete schweifen lassen. burg-schwarzenstein.de

Text: Lisa Sophie Kropp. Fotos: Tina Sturzenegger Fotografie; Eike Hoffmann; Hotel Schloss Mönchstein, Salzburg; RAMAN-PHOTOS; Lee Edward

