DER

FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Die 500 besten Restaurants

in Deutschland 2022

F

DIE BESTEN DER BESTEN

Mit detaillierten Infos zu Küche, Wein, Atmosphäre und mehr

S

Krusteln und Gemüse im knusprigen Kartoffelkörbchen (€ 37) exzellent – und nicht nur dort.
WEIN: 60 Positionen stehen zur Wahl, zehn davon werden glasweise ausgeschenkt.
ATMOSPHÄRE: Die hellen Räumlichkeiten sind stilvoll, elegant und mit vielen Details dekoriert. Claudia Halbritter ist eine charmante Gastgeberin.
FAZIT: Entspannter Genuss mit Anspruch in zwanglosem Rahmen.

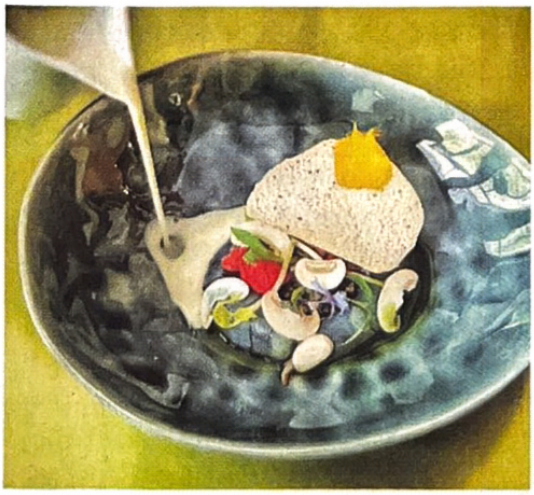
Saarlouis

➢ B 22, S. 242

Louis restaurant ●●●

Prälat-Subtil-Ring 22, 66740 Saarlouis,
Tel. 06831-89 44 04 40
lamaison-hotel.de
Do-Sa abends, So mittags geöffnet
Menüs € 104-176
CHEFKOCH: Martin Stopp

KONZEPT: Gourmetrestaurant mit französisch inspiriertem Savoir-vivre im schicken Boutiquehotel La Maison, serviert wird ein Menü mit sieben Gängen (€ 176). Mittagsmenü (ab € 104).
KÜCHENSTIL: Martin Stopp vereint die Welt auf dem Teller. Der Erfort-Schüler setzt dabei auf klassische Basis und stellt Produkte von bester Qualität in den Mittelpunkt. Da wird Jakobsmuschel und belgischer Kaviar mit einer Kimchi-Beurre-blanc serviert, bretonischer Hummer mit grünen Bohnen und Chicorée wird mit Za'atar abgeschmeckt und heimischer Damhirsch durch Pistazie, Paprika und Szechuan Pfeffer raffiniert aromatisiert. Zum Abschluss vielleicht Croissant-Eis mit Mandarine, Hafer und Schokolade – eine überraschende Kombination.



„Louis" in Saarlouis: delikate Kreation mit blauer Garnele, Tom Kha Gai-Hühnerfett und Champignons

WEIN: Unter den 225 Positionen finden sich vor allem deutsche Weißweine, vorzugsweise Burgunder und Bordeaux bei den Rotweinen. Zehn Weine werden glasweise ausgeschenkt.
ATMOSPHÄRE: Eigentümer Günter Wagner (aus der Tiefkühlpizza-Dynastie) hat im ehemaligen Gerichtssaal ein modernes Restaurant mit einem gelungenen Mix aus Eleganz und Gemütlichkeit geschaffen: sanfte Farben, Vintageelemente, Samt und extravagante Kronleuchter.
FAZIT: Stimmiges Erlebnis mit hohem Wohlfühlfaktor, Esprit und Niveau.

Salach

➢ F 23, S. 243

Gourmetrestaurant „fine Dining RS" ●●●

Burg Staufeneck 1, 73084 Salach,
Tel. 07162-93 34 40
www.burg-staufeneck.de
Do-So abends geöffnet
Menüs € 110-160
CHEFKÖCHE: Rolf Straubinger, Markus Waibel

KONZEPT: Menükonzept ohne À-la-carte Auswahl nach jahreszeitlichem Motto, sechs Gänge (€ 160), sowie ein vegetarisches Menü in fünf Gängen (€ 110). Feste Bestellzeit: 19.15 Uhr.
KÜCHENSTIL: Rolf Straubinger und Markus Waibel zelebrieren eine aufwendige Inszenierung kreativer Kochkunst, für die man zum festgelegten Zeitpunkt da sein sollte. Das Menü beginnt dann um 19.30 Uhr mit der prächtigen Amuse-Bouche-Parade unter dem Titel „Kulinarische Reise durchs Schwabenland". Der darauf folgende Skrei wird mit Hagebutte, Preiselbeeren, Schwarzbrot und Buchenpilzen verfeinert, der bretonische Hummer mit Kürbis, Kokos und Vanille. Dim Sum mit Kalbfleischfüllung werden von Topinambur, Haselnüssen und Burgundertrüffel begleitet, das Schwarzfederhuhn von Sardellen, Rote Bete und schwarzen Knoblauch. Individuelle Änderungen beim Menü auf Wunsch der Gäste sind nicht möglich.
WEIN: Die großartige Weinkarte ist seit je ein besonderes Aushängeschild des Hauses. Insbesondere in Bordeaux, Burgund und Italien auch mit guter Jahrgangstiefe bestens besetzt.