



**SIN  
KÖLN**

Traditionelle deutsche Küche, gepaart mit hervorragender kulinarischer Raffinesse – im Kölner In-Restaurant „SIN“ beweist Küchenchef Marcel Attianese, dass heimische Kost auch fernab von urig-spießigen Wirtshäusern funktionieren kann. Auf der Karte stehen neben Klassikern wie Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat oder Kalbsgulasch mit Raukespätzle und Waldpilzen ausgefallene Kreationen. Zum Beispiel in Portwein geschmorte Lammstelze mit Basilikum-Tomaten, Couscous und Auberginenkaviar, Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Scampispiß oder kross gebratener Adlerfisch. Ein heißer Tipp ist das 3-Gänge-Menü für 28,50 € mit freier Wahl aus der Speisekarte und individueller Weinbegleitung für 12,50 € pro Person. Keinesfalls versäumen sollte man als Dessert den göttlichen Schokoladenkuchen „mit warmem Herz“, außen gebacken, innen flüssig – eine sündige Geschmacksexplosion, die nach Wiederholung schreit. **Hohe Pforte 9–11, 50676 Köln, Tel. +40-221-60608582, www.sin-koeln.de**

# Restaurants



**GEHRY'S  
DÜSSELDORF**

„Fleischeslust“ der völlig neuen Art erleben die Gäste im Restaurant „Ghery's“, benannt nach dem Erbauer des Gebäudes, dem amerikanischen Stararchitekten Frank O. Gehry. Dank eines in den USA entwickelten Ofens werden die Steaks hier „schockerhitzt“ und anschließend kurz auf einer Teppanyaki-Platte angebraten. Durch diese extrem schonende Vorgehensweise entspannt sich das Fleisch wieder und man erhält ein Steak beziehungsweise ein Filet von einmalig zarter Qualität. Tipp für besonders Hungrige: das 1-kg-T-Bone-Steak für 46 €. **Neuer Zollhof 3, 40221 Düsseldorf, Tel. +49-211-15799373, www.gehry's.de**



**EL PASSEIG  
PORT DE SÖLLER**

Einmal ums Hafenbecken und man befindet sich im kulinarischen Reich von Marcel Battenberg. Im „El Passeig“ erwartet die Gäste eine der derzeit wohl kreativsten Küchen Mallorcas. Delikat: hausgemachte Currypappardelle mit Auberginenragout, Zitronenjoghurt und Austernpilzen im Tempurateig für 12,50 €. **Port de Sóller, Tel. +34-971-630217, www.espasseig.com**



**QUBE  
HEIDELBERG**

Lammrücken mit Wasabikruste oder Thunfischsteak mit Sesam, kurz gegrillt, auf Rettichgurkensalat – das „Qube“ bringt erfreulich frischen Wind in die Heidelberger Gastro-Szene. **Bergheimer Str. 74, 69115 Heidelberg, Tel. +49-6221-187990, www.qube-heidelberg.de**



**STEIN  
WIEN**

Das Garen im Sous-Vide-Verfahren hat Martin Stein aus seinen Lehrjahren in Frankreich mit nach Wien gebracht und setzt es nun in seinem Restaurant im 19. Bezirk um. Diese schonende Garmethode beruht darauf, dass Fisch, Fleisch oder Gemüse im Vakuum bei niedriger Temperatur zubereitet werden. „Ein Unterschied, den man schmeckt“, schwärmt der Patron. Seine Gänseleber gart er zum Beispiel nur zehn Minuten bei 60°C, für den Kaninchenrücken mit Polenta und zweierlei Zucchini reichen bei 65°C kurze 20 Minuten. Geradezu astronomische Garzeiten benötigt der absolute Renner auf der Karte: Schweinebauch mit Gammelknödel auf Rieslingsauerkraut (11,50 €). Ganze 36 Stunden braucht er nach Sous-Vide-Methode bei 65°C im luftleeren Raum. **Döblinger Hauptstraße 59, 1190 Wien, Tel. +43-1-3670130, www.martin-stein.at**

**HEAT  
BERLIN**

Das Restaurant „HEat“ im Radisson Blu Hotel im Zentrum Berlins überrascht nicht nur mit seiner offenen Showküche und der großen Sonnenterrasse mit Blick auf den Berliner Dom. Chefkoch Mike Prenzlau bietet seinen Gästen seit Kurzem auch neue indische Küche auf allerhöchstem Niveau mit Tandooris, Curryspezialitäten und indischen Desserts. Für ein möglichst authentisches Geschmackserlebnis sorgt ein Team indischer Köche und die eigens aus Indien nach Berlin importierten Tandoori-Lehmöfen. Unbedingt probieren sollten Sie das Tandoori Chicken Tikka – mit indischen Gewürzen marinierte Hühnerbrust, serviert mit Paprika-Zwiebel-Salat, Joghurtsaucen und Naanbrot für 18 €. Neben indischen Spezialitäten gibt es im „HEat“ auch Klassiker wie die „original Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites“ für 11 €. **Karl-Liebknecht-Straße 3, 10178 Berlin, Tel. +49-30-23828-0, www.heat-berlin.de**



**LESERTIPP: VILLA LEONHARDI  
FRANKFURT**

Genny Guadalupi und Luigi Fabbri stammen aus Ferrara in der Emilia Romagna in Italien. In der noblen „Villa Leonhardi“, die aus dem Jahr 1806 stammt, verwöhnen sie ihre Gäste mit exquisit zubereiteter italienischer Cuisine. Die Gerichte sind leicht, interessant und manchmal auch einfach außergewöhnlich, wie etwa leckere Zucchini in voller Blüte, gefüllt mit Zucchinifleisch und gewürzt mit frischem Knoblauch. Oder der rosa gebratene Thunfisch in einer Pfeffer-Kräuter-Kruste mit in Orangensaft geschmortem Chicorée und Gnocchi. **Zeppelinallee 18, 60325 Frankfurt/M., Tel. +49-69-7898847, www.villa-leonhardi.com** (Tipp von Aleksandra Sirovica, Frankfurt/M.)

# DANKE

**IHR TIPP IST GEFRAGT!**

Haben Sie Lust, uns Ihr derzeitiges Lieblings-Restaurant zu verraten? Dann schicken Sie uns eine Mail mit Name, Adresse und Ihrer Telefonnummer an **info@foodandtravel.de**. Für jede Veröffentlichung bedanken wir uns bei Ihnen mit einer Flasche edlen Champagners Lanson Brut Rosé.



Fotos: PR; Texte: Klaus Zeigln