

DER FEINSCHMECKER

REISETIPPS



Die

500

besten

RESTAURANTS

in Deutschland

F

Alle
Restaurants
getestet und
bewertet

2018/2019



„Titus“: Surf 'n' Turf à la Dieter Grubert – mit Popcorn und knackigem Queller

Spitzkohl und Pfifferlingen, der Sauerbratensauce eine ungeahnte Note verleiht. Die Weinauswahl ist mit 250 Positionen umfangreich, darunter gute deutsche Winzer.

Harsewinkel ■ D 13, S. 231

Poppenborg **FFFO**

Brockhäger Str. 9,
PLZ 33428

Tel. 05247-22 41

www.poppenborg.com

Di, Sa mittag, Mi geschl.

Hauptgerichte € 33-42

Chefkoch: Heinrich Poppenborg

EC **M** **Y** **A** **U**

Seit mehr als 40 Jahren erfreut das Gasthaus am Rand der Harsewinkeler Ortsmitte Generationen von Genießern mit seiner klassischen französischen Küche. Kakaobohnensplitter geben einem Hirschrücken prägnanten *crunch*, rosa Entenbrust wird von fruchtiger Fliederbeerensauce akzentuiert. Zum unkomplizierten Essen (von Currywurst bis Seewolf in Senf) lädt das „Stübchen“, im Sommer teilen sich beide Restaurants den lauschigen Platanengarten.

Hattingen ■ C 15, S. 230

Diergardts

Kühler Grund **FFFO**

Innenstadt Am Büchschütz 15,
PLZ 45527

Tel. 02324-960 30

www.diergardt.com

Mo, Di geschl.

Hauptgerichte € 17-39

Chefköche: Philipp Diergardt,

Raphael Eckmann

EC **M** **Y** **A** **U**

Während viele andere Köche minimalistische Speisekarten im Einkaufslistenstil vorlegen, setzt Philipp Diergardt, der diesen westfälischen Landgasthof von 1904 in vierter Generation führt und sehr modern präsentiert, auf Information. So erfahren wir, dass die Füllung für die hausgemachten Ravioli – mit weißem Tomatenschaum, Melone und Lardo (weißem Würzspeck) – von europäischen Hummern aus dem Grevelinger Meer in den Niederlanden stammt. Und dass das Eifeler Ur-Lamm, mit Hummus, Erbsen und Minze serviert, von der bäuerlichen Züchterfamilie Lammers geliefert wird. Transparenz schafft bereits bei der Bestellung Vertrauen, das Ergebnis auf dem Teller macht richtig, richtig Freude. Bei Gutbürgerlichem und Regionalem ebenso wie bei Weltläufigem wie dem *hiramasa kingfish* in Sashimi-Qualität. Europäische Weine (und ein wenig Südafrika) zu ausgesprochen fairen Preisen.

Heidelberg ■ E 30, S. 237

Le Gourmet **FFFO**

OT Neuenheim, Hirschgasse 3,

PLZ 69120

Tel. 06221-45 40

www.hirschgasse.de

nur Abendessen, Mo, So geschl.

Menüs € 75-170

Chefkoch: Mario Sauer

EC **M** **Y** **A** **U**

Kontinuität ist bei Mario Sauer ebenso wichtig wie Weiterentwicklung, weshalb sich die Heidelberger glücklich schätzen können, dass er auch weiterhin in der Stadt für sie kocht. Kontinuierlich hat Sauer seine klassisch-moderne Küche verbessert, ohne sich zu verlieren – Chapeau! Seine Gerichte sind von großer Aromentiefe geprägt und