

DIE BESTEN RESTAURANTS IN DEUTSCHEN WEINGUTERN

5

Anspruchsvolle Küche jenseits von Brotzeit und Guttschänke: glückliche Fügung, wenn Weinbau und gutes Essen eine Liaison eingehen! Hier sind unsere Favoriten für den Hochgenuss bei heimischen Winzern

TEXT: DEBORAH GOTTLIEB

1 Schwarzer Adler

Anibal Strubinger arbeitet die Aromen bester Produkte wunderbar heraus, ob bei Austern mit Pumpernickel, bei marinierter Kalbszunge mit Flusskrebse und Senfkörner Vinaigrette oder getrüffelnder Poularde aus dem Ofen. Grandiose Weinauswahl!

FFFF Badbergstr. 23, 79235 Vogtsburg, Tel. 07662-93 30 10, www.franz-keller.de, Mi, Do geschl., Hauptgerichte € 34-39

AMEX DINERS EC MASTER VISA M ☺ ☻ ♿

2 Becker's

Am Hang eines kleinen Weinbergs steht das Weinhaus mit dem cool-modernen Anbau und geradlinigen, konzentrierten Gerichten wie wildem Atlantik-Steinbutt mit geräuchertem Mark, Limette und jungem Porree.

FFFF Olewiger Str. 206, 54295 Trier, Tel. 0651-93 80 80, www.beckers-trier.de, nur Abendessen, So, Mo geschl., Menüs € 105-125 AMEX EC MASTER VISA ☺ ☻ ♿

3 Röttle's im Schloss Neuweier

Internationale Haute Cuisine mit asiatischen Feinheiten zu Füßen der schloss-eigenen Rebstöcke, etwa Duo von der Gänseleberterrine mit grünem Apfel, Chili und Cantuccini-Bröseln.

FFFF Mauerbergstr. 21, 76534 Baden-Baden, Tel. 07223-80 08 70, www.armin-roettele.de, Di geschl., Hauptgerichte € 24-45

AMEX EC MASTER VISA M ☺ ☻ ♿

4 Wein- und Tafelhaus

Blick auf die Trittenheimer Weinberge und hocharomatische Gerichte mit südlicher Leichtigkeit wie lauwarmer Scheiben vom Hummer mit getrockneten Kirschtomaten, Pinienkernen und Limettenöl. Große Weinkarte mit dem Besten von der Mosel.

FFF Moselpromenade 4, 54349 Trübenheim, Tel. 06507-70 28 03, www.wein-tafelhaus.de, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 30-45 EC M ☺ ☻ ♿

5 Reisers am Stein

Mitten in den Weinbergen, neben dem „WeinWerk“ des Top-Winzers Ludwig Knoll, tischt Bernhard Reiser Geschmackvolles auf, das Saison und Region verpflichtet ist. Terrasse mit schönem Blick auf die Stadt.

FFF OT Grombühl, Mütlerer Steinbergweg 5, 97080 Würzburg, Tel. 0931-28 69 01, www.der-reiser.de, nur Abendessen, So geschl., Gerichte

€ 14-19 DINERS EC MASTER VISA

☺ ☻ ♿



Coq au Vin von Anibal Strubinger, „Schwarzer Adler“ (Rezept im FEINSCHMECKER-Bookazine Nr. 14 „Herzhafte Küche“)