

TOP 10 Gourmet-Lunch

Der Trend ist – leider! – ungebrochen: Attraktive Lunch-Optionen für Gourmets sind hierzulande zunehmend eine Seltenheit. Das hat zum Teil mit Personalknappheit zu tun oder generell mit wirtschaftlichen Gründen, natürlich auch mit fehlender Nachfrage oder dem Standort. Zum Teil aber auch mit fehlenden Konzepten. Umso mehr Grund zur Freude sind all jene Restaurants, die auch am Mittag mit vollem Elan und hohem Anspruch am Start sind und damit viele der eindrucklichsten Genussmomente des Jahres bieten. Mit dieser Liste, die durchaus auch noch um weitere Adressen wie das Haus Sternberg in Velbert oder das Esplanade in Saarbrücken erweitert werden könnte, präsentieren wir die spannendsten Angebote abseits gängiger Lunch – ganz gleich, ob mit clever kalkulierten Gourmet-Spots für den Edelprodukte oder mit einem dem Abend identischen Programm. Allen gemeinsam ist: Besser wird man am Mittag auch unter der Woche hierzulande kaum irgendwo essen!

Facil, Berlin
Der bambusgrüne Glaskubus des Facil ist oben in einer der atmosphärischesten Genussorte Berlins – und mittlerweile auch einer der Besten. Was das Team um Michael Kempf und Joachim Gerner auch mittags erhabbar macht, obwohl mit preislich attraktiven Lunch-Gerichten als auch mit dem großen Menü.

Tim Raue, Berlin
Die markante asiatisch inspirierte Küche von Tim Raue ist mittags nicht nur genauso attraktiv wie am Abend, sondern auch noch ein echtes Schnäppchen. Insbesondere wenn man erleben möchte, was das Team aus vermeintlich weniger exklusiven Produkten macht.

Alois, München
Im Gourmetteil von Münchens wahrscheinlich angesagtestem Delikatessen-Spot serviert das Team um Christoph Kunz mittags zwar vielleicht Hereford-Rind statt Wagyu und ein, zwei Gänge weniger – ansonsten gibt es aber unverändert das gleiche sehr hohe Niveau.

Bareiss, Bayersbronn
Zum traditionsreichen „Gourmet-Schlaffenland Bareiss“ gehört der Mittagsservice einfach mit dazu. Stets gut gebucht und, abgesehen von einem kürzeren Lunch-Menü, selbstredend mit all dem klassischen schweizerischen Luxus, der das Restaurant Bareiss auszeichnet.

Gästehaus Klaus Erfort, Saarbrücken
Bei Klaus Erfort gibt es zwar ungewöhnlicherweise eine Wochenendpause, dafür aber von Montag bis Freitag die klare klassische Perfektion seiner herausragenden frankophilen Kreationen auch mittags in ungekürzter Version.

Le Moissonnier, Köln
Eric Manchon serviert seine oft ausladend fächerreichen Kreationen sowohl am Mittag wie am Abend, ganz ohne Abstriche und mit dem gleichen kreativen Ideenreichtum, mit dem er nicht nur in Köln seit vielen Jahren ganz oben mitspielt.

Essigbrätlein, Nürnberg
Das Essigbrätlein ist eine Institution für aufgeschlossene Genießer und Freunde kreativer



Im Restaurant Tim Raue in Berlin gibt es mittags nicht nur echte Lunch-Schnäppchen, sondern auch das große Abendmenü. Gemüseküche, und der Mittagsservice gehört da seit jeher fest zum Programm. Zwar mit einem Gang weniger als abends geplant, dafür aber zu einem echten Schnäppchenpreis.

Hirschen, Sulzburg
An Genuss-Traditionsorten wie dem Hirschen in Sulzburg und zumal im Südwesten der Republik gehört der Mittagsservice einfach mit dazu. Man hat die Wahl, ob es Douce Steiners einladend günstiges Mittagsmenü oder die große Degustationsvariante sein soll. Das Niveau ist in beiden Fällen gleich hoch.

Français, Frankfurt
Schnäppchenalarm im Grandhotel: Das Team um Patrick Bittner serviert mittags zwar eine reduzierte Lunchkarte zu günstigen Preisen, die aber entspricht voll und ganz dem Stil und Niveau des Abendprogramms.

Schwarzer Adler, Vogtsburg
In dem Traditionsort gehobener Gastlichkeit wird diese seit jeher sowohl mittags als auch abends mit der gleichen entspannten Souveränität zelebriert – und unter der Ägide von Küchenchef Christian Baur zudem gekonnt zwischen großer Klassik und Moderne balanciert.

Foto: Hotel Bareiss



Hier gibt's auch zum Lunch die große kulinarische Oper: das Gourmetrestaurant Bareiss in Bayersbronn.

Foto: Restaurant Tim Raue