

Spinne **F** **F** **O** **O** **O**

OT Gimmeldingen, Peter-Koch-Str. 43,
PLZ 67435

Tel. 06321/959 77 99

www.restaurant-spinne.com

außer Sa, So nur Abendessen, Di, Mi geschl.

Hauptgerichte € 16-25



Im alten Gewölbekeller aus dem 16. Jahrhundert standen früher Weinfässer, jetzt sitzt man in dem historischen Gemäuer an weiß eingedeckten Tischen in urig-gemütlichem Ambiente. Die Pfälzer Küche spielt hier die Hauptrolle, bisweilen verfeinert: Saumagen mit Topinambur, schwarzen Nüssen und Rahmsauerkraut steht etwa auf der Karte, aber auch Cordon bleu vom Kalb oder im Weinteig gebackene Brust vom Landgockel mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat. Gegen den ganz großen Hunger empfiehlt sich das 400 Gramm schwere Winzerkotelett mit hausgemachten Bratkartoffeln. Dazu gibt es erstklassige Weine aus dem Weingut Christmann. Im Sommer wird im romantischen Innenhof serviert.

Neustadt in Holstein

■ A 8, S. 188

Miera Mare

Meeresküche **F** **F** **O** **O** **O**

OT Neustadt, Schiffbrücke 15, PLZ 23730

Tel. 04561/526 88 15

www.miera-neustadt.de

Sommer: Mo geschl.,

Winter: außer Fr, Sa, So nur Abendessen,
Mo, Di geschl.

Hauptgerichte € 10-25



Im renovierten Fachwerkhaus in bester Lage direkt am Neustädter Hafen geht es vornehmlich um Fisch und Meeresfrüchte, es gibt allerdings auch eine gute Auswahl an Fleischgerichten, in der Saison zum Beispiel Holsteiner Wild, außerdem italienisch-mediterrane Gerichte, die wechselnden Antipasti etwa sind immer eine gute Empfehlung. Der Ostsee-Hering steht natürlich auch auf der Karte, mal als Tatar, mal geräuchert.

Nonweiler

■ B 34, S. 196

Paulus & Der Laden **F** **F** **O** **O** **O**

OT Sitzerath, Prälat-Faber-Str. 2-4,
PLZ 66620

Tel. 06873/910 11

www.landgasthof-paulus.de

Mi mittag, Mo, Di geschl.

Hauptgerichte € 20-28



Ein Bilderbuch-Bauernhof: authentische Atmosphäre in den verschiedenen Räumen, saisonale Produkte, die keine Weltreise hinter sich haben und naturbelassen in Töpfen und Pfannen landen. Dazu gibt es Gerichte, die mancher schon längst vergessen hat: Der Sauerbraten wird hier noch konsequent 14 Tage eingelegt und dann im Steinbackofen lange geschmort. Dass die Küche durchaus zeitgemäß sein kann, belegen nicht nur die rot-weiß-geringelten Roten Beten (Tondo di Chioggia) mit Ziegenfrischkäse, Rucola mit Orangenfilets und gebrannten Walnüssen, sondern auch kreative Desserts wie Lorbeer-Crème-Caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten Schwarzen Johannisbeeren. Schön: Die rund 100 Weine werden auch offen ausgeschenkt.

Nürnberg

■ E 40, S. 199

Fischer **F** **F** **O** **O** **O**

OT Lorenz, Schottengasse 1, PLZ 90402

Tel. 0911/989 88 70

fischer.restauration@t-online.de

nur Abendessen, Mo geschl.

Hauptgerichte € 25-30



Ausgesprochen charmant ist das kleine Lokal von Ingo und Christina Fischer. Es erstreckt sich im Fachwerkhaus im Zentrum der Stadt über zwei Ebenen. Mediterran sind die Gerichte aus der Küche des Chefs und von wunderbar ausgeprägten Aromen bestimmt, wenn die Jakobsmuschel etwa im Speckmantel gebraten und mit Kartoffel-Sellerie-Püree angerichtet oder die gebratene Wachtelbrust mit Morchelrisotto und grünem Spargel serviert wird. Gute Wein-

DER FEINSCHMECKER

REISETIPPS

500

ADRESSEN
FÜR GENIESSER

Die besten Restaurants

FÜR JEDEN TAG

2015/16

*Legere Bistros, beliebte Szenelokale
und gemütliche Gasthäuser*

Präsentiert von

GEROLSTEINER®

