

HEGEL EINS, STUTTGART



FLACKERNDES FEUER im Kamin, Schindeln aus duftendem Zedernholz, tannengrüne Samtvorhänge und echte Geweihe: Das "Hegel Eins" im Staatlichen Museum für Völkerkunde ist eine moderne Interpretation einer Jägerstube – und damit ein höchst ungewöhnliches Museumsrestaurant. Innenarchitekt Cyrus Ghanai, der die Stuttgarter Gastronomie schon mit dem "San's" und der "Roten Kapelle" beglückte, hat ein Ambiente geschaffen, in dem sich Gäste sowohl für die kleinen Speisen mittags als auch für die deutlich ambitionierteren Gerichte abends gern mehr Zeit nehmen, also sonst an solchen Plätzen üblich. Hegelplatz 1, Tel. 0711/67 44 360, www.lindenmuseum.de



L'EUROPE, BORDEAUX

EIN SCHMUCKSTÜCK der Belle Epoque ist aus der Brasserie im geschichtsträchtigen, neu eröffneten "Grand Hôtel de Bordeaux" geworden. Innendekorateur Jacques Garcia (Hotel Costes, Paris) stattete das Luxushotel und das zweistöckige, direkt auf die Place de la Comédie ausgerichtete Restaurant in dem für ihn typischen luxuriös-opulenten Stil aus. Durch den vom Hotel unabhängigen Eingang lässt sich die Brasserie schon zum Frühstück aufsuchen. Betrieben wird der Hotelkomplex von "The Regent", der Luxusmarke der Rezidor Hotel Group. Nach den Schwesterhotels in Berlin und Zagreb wurde so in Bordeaux das dritte 5-Sterne-Hotel der Gruppe in Europa eröffnet. Zimmer ab 390 €. www.RegentHotels.com

Küchenchef der "Brasserie L'Europe" ist Laurent Costes, der neben typisch französischer Brasserie-Küche auch Kreatives wie Hummer mit Corail-Butter und Senfkörnern anbietet.



HOTEL OBERSTORF

VIEL ATMOSPHÄRE im Restaurant mit der von den alten Grundmauern eingerahmten Feuerstelle und in acht verschiedenen eingerichteten Zimmern, die auf zeitgemäße und sympathische Art alpinen Lebensstil zitieren: Mit dem Erweiterungsbau des dreigliedrigen "Hotel Oberstdorf" ist dem Münchner Architekturbüro "camp" ein Ambiente gelungen, in dem sich Gäste wohlfühlen, die auf Geschmack großen Wert legen, ohne dabei das Konto zu plündern. Zimmer ab 65 €. www.hotel-oberstdorf.de

+++ ANRUF VON DIETER MÜLLER bei ELLE BISTRO: Er habe sein Restaurant im Schlosshotel Lerbach nicht verlassen, wie wir in der letzten Ausgabe berichteten, sondern wirke dort weiter als "Patron", nachdem er Nils Henkel als Küchenchef eingesetzt hat. Im "ANDAMAN" des Londoner St. James's Hotel and Club sei er persönlich nur zwei Tage im Monat anwesend. Wir bitten um Verzeihung für das Missverständnis. Herzlichen Dank an Dieter Müller für die Aufklärung des Irrtums!