

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



YEARS OF
NEVER-ENDING
PASSION

**RESTAURANT- UND
HOTELFÜHRER
DEUTSCHLAND**

2024



JRE
JEUNES RESTAURATEURS



**YEARS OF
NEVER-ENDING
PASSION**

JRE.DE

Willkommen bei den JRE-Jeunes Restaurateurs



Wir laden Sie herzlich dazu ein, einige der erlesensten Gourmet-Küchen aus aller Welt mit uns zu entdecken, und zwar hier bei den JRE-Jeunes Restaurateurs. Bei jedem Ihrer Besuche in einem unserer Fine-Dining-Restaurants werden Sie die beispiellose Leidenschaft unserer Köchinnen und Köche für kulinarische Perfektion hautnah miterleben. Darüber hinaus erwartet Sie eine einzigartige und herzliche Atmosphäre. Jedes Mitglied der Jeunes Restaurateurs verpflichtet sich außerdem dazu, sein „Terroir“ zu schützen. Das heißt: Hier werden ausschließlich frische, regionale Zutaten von örtlichen Bauernhöfen mit höchstem Qualitätsanspruch serviert.

JRE bietet Ihnen die Möglichkeit, aus 390 angeschlossenen Spitzenrestaurants und 160 erstklassigen Hotels

Ihr nächstes kulinarisches Ziel zu wählen. Sollten Sie sich nach zusätzlicher Inspiration sehnen, empfehlen wir Ihnen unser exklusives Passion-Magazin. Dort finden Sie zahlreiche exquisite Rezepte und Tipps von unseren JRE Köchinnen und Köchen. Wir freuen uns darauf, Sie bald in einem unserer Restaurants begrüßen zu dürfen und Sie mit einem herausragenden gastronomischen Erlebnis zu verzaubern. Bon appétit!

Daniel Lehmann
JRE Präsident

390

Restaurants

50

Jahre Tradition

6.000

Mitarbeitende

16

Länder

5 Mio. 180

Gäste

180

Michelin Sterne

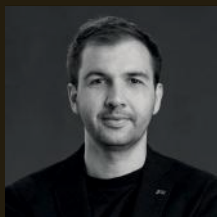
4.000

Gault&Millau Punkte

Internationaler Vorstand



Daniel Lehmann
JRE Präsident



Gašper Puhan
JRE Vizepräsident



Daniel Canzian
JRE Vizepräsident



Hans van Manen
CEO

Liebe Gäste,

dieses Jahr startet mit einem Knall: Denn die Jeunes Restaurateurs feiern den 50. Jahrestag ihrer Gründung. Was einst als Zusammenschluss junger französischer Spitzenköch*innen begann, ist heute eine international tätige Vereinigung von über 375 Restaurants – und das weit über die Grenzen Europas hinaus. Seit einem halben Jahrhundert widmen wir uns nun schon der niemals endenden Leidenschaft für Genuss und Kulinarik.

Die Geschichte der JRE seit ihrer Gründung im Jahr 1974 ist eine Geschichte voller Veränderungen und Weiterentwicklungen. Neue kulinarische Trends sind aufgekommen, vielfältige Einflüsse aus aller Welt haben unsere Art zu kochen und zu servieren verändert, und unsere Restaurants haben sich immer wieder den Anforderungen einer sich wandelnden kulinarischen Landschaft angepasst. Doch trotz dieser Veränderungen gibt es etwas, das bei den

Jeunes Restaurateurs unverändert geblieben ist und uns alle verbindet: unsere Leidenschaft für herausragende Qualität und Gastfreundschaft.

Denn seit jeher haben wir den Anspruch, besondere Momente durch höchste Qualität zu schaffen – sowohl was unsere Arbeit als auch die Auswahl unserer Zutaten angeht. Unsere Köchinnen und Köche erzählen mit jedem Gericht eine eigene Geschichte. Dabei geht es nicht nur um den Geschmack, sondern um eine ganzheitliche Sinneserfahrung. Genau dieses Zusammenspiel aus Kulinarik, Ambiente und bestem Service ist das Rezept, mit dem wir unseren Gästen unverwechselbare JRE Momente bereiten.

Die Grundvoraussetzung dafür ist der starke Gemeinschaftsgeist, den wir Tag für Tag im Umgang miteinander leben. Denn egal, ob Azubi oder Chefköch*in – in den JRE Betrieben wird jede*r Mitar-

beitende gleichermaßen wertgeschätzt. Nur durch diesen Zusammenhalt können wir unsere Gäste mit besonderen Augenblicken der Freude und des Genusses verzaubern. Gute Arbeit ist immer das Resultat guter Teamarbeit.

In diesem Jubiläumsjahr möchten wir Sie herzlich dazu einladen, mit uns möglichst viele dieser JRE Momente zu erleben. Ein halbes Jahrhundert JRE ist nicht nur ein Meilenstein für uns als Jeunes Restaurateurs, sondern auch ein Versprechen an Sie als unse-

re Gäste. Wir werden Ihnen auch in den nächsten Jahren weiterhin unvergleichliche kulinarische Erlebnisse bieten, die all Ihre Sinne berühren.

Wir freuen uns darauf, Sie dieses Jahr in unseren Restaurants willkommen zu heißen! Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Ihr Vorstand der Jeunes Restaurateurs Deutschland

Deutscher Vorstand



Oliver Röder
Präsident



Andreas Widmann
Vizepräsident



Markus Pape
Schatzmeister



Benjamin Maerz
Mitglied des Vorstands und
Patron der JRE Genuss-
Akademie Bad Überkingen

INHALT



1. ALLES ÜBER JRE

Wer wir sind	8
Mit den Besten arbeiten	10
Von den Besten lernen	12
Zu den Besten gehören	14
Genusslabor 2.0	16

2. JRE MOMENTE

Reinschmecker	20
TWENÜ	21
JRE Online	22
Geschäftsstelle & PR	25
JRE-Inside+	28
Geschenke & Onlineshop	30
Unsere Partner: Gemeinsam für das Beste	32
JRE-Origins	34

3. MITGLIEDER

Jeunes	50
Membres d'Honneur	138
Famous	172
Ehrenpräsidenten und Ehrenmitglieder	179

4. JRE WELTWEIT

JRE-International	188
Geschäftsstellen International	189
Internationale Partner	190
Nationale Partner	191
JRE-Deutschland Mitglieder	192

IMPRESSUM

Herausgeber: Jeunes Restaurateurs Deutschland e.V., Sachsenring 40, 50677 Köln
Konzeption, Design und Realisierung: K1 Gesellschaft für Kommunikation mbH, k1-agentur.de
Bildnachweise: Lukas Kirchgasser, Roman Knie, Hendrik Kossmann, Thomas Pfeiffer, Eva Runkel

Das Markenkonzept der JRE wurde entwickelt von JRE-Jeunes Restaurateurs, Beemdstraat 26, 5652 AB Eindhoven, Niederlande

1974

wurden die JRE in Frankreich als „Jeunes Restaurateurs de France“ gegründet.

1991

wurden die JRE-Deutschland gegründet.

72

Mitglieder haben die JRE-Deutschland. Davon sind 41 Jeunes und 31 Membres d'Honneur.

2.600

Menschen arbeiten deutschlandweit in den Betrieben der Jeunes Restaurateurs.

1 Mio.

Gäste besuchen pro Jahr die JRE Betriebe in Deutschland.



Wer wir sind

Die Jeunes Restaurateurs (JRE) stehen in Deutschland für Spitzenküche und kulinarische Höchstleistungen. Als Teil der 1974 gegründeten internationalen Vereinigung der Jeunes Restaurateurs besteht unsere Gemeinschaft aus 72 Mitgliedern, die sich der modernen deutschen Küche verpflichtet haben. In diesem Jahr feiert die renommierte länderübergreifende Gemeinschaft aus Spitzengastronom*innen bereits ihren 50. Jahrestag.

Als Jeunes Restaurateurs blicken wir auch auf das Alter unserer Mitglieder. So darf ein „Jeune“ maximal 50 Jahre alt sein. Wer dieser Altersgruppe entwachsen ist, wechselt in den Status eines Membre d'Honneur und kann uns so weiterhin verbunden bleiben.

Denn ganz gleich in welchem Alter – uns verbindet handwerkliches Können genauso wie Aufrichtigkeit, Freundschaft und das Herzblut für unseren Beruf. Unsere Kreationen sind geprägt von Regionalität und Individualität. Mit ihnen wollen wir unsere Gäste begeistern und ihnen viele schöne JRE Momente bereiten, sodass sie sich gern an uns erinnern. Mit allen Sinnen – und dem Herzen.

MIT DEN BESTEN ARBEITEN



Mehr Infos:



Unsere Betriebe sind immer auf der Suche nach neuen Talenten, die mit Herzblut bei der Sache sind und für unsere Gäste unvergessliche Momente kreieren möchten. Dafür schaffen wir in jedem unserer Betriebe den richtigen Rahmen – deshalb wurden die JRE 2022 vom Feinschmecker als vorbildliche Arbeitgeber ausgezeichnet.

Teilst Du unsere Leidenschaft für Kulinarik und Gastfreundschaft, bist Du auf der Suche nach einer neuen Herausforderung, möchtest Du zum Team der JRE gehören?

**Jetzt bewerben –
willkommen im Team!**



JRE

VORBILDLICHER
ARBEITGEBER

2022
FEINSCHECKER

F

VON DEN BESTEN LERNEN



JRE GENUSS-AKADEMIE

Mehr wissen: Lerne echtes Handwerk von Spitzenköchinnen und -köchen der Jeunes Restaurateurs.

PARTNEREVENTS

Doppelter Gewinn für JRE Azubis: Profitiere von Online-Kochkursen unserer Partner. Mit dem passenden Warenkorb und exklusiven Einblicken in die Spitzenküche.

Mehr erfahren:



AZUBI:WEB

Die optimale Prüfungsvorbereitung: Auf der Lernplattform findest Du Video-Tutorials der JRE Köch*innen mit Tipps und Tricks aus der Spitzenküche.

AZUBITAG

Vernetzung und Freundschaft: Hier triffst Du andere JRE Azubis und lernst bekannte Spitzenköchinnen und -köche kennen. Freu Dich auf ein spannendes Programm!



ZU DEN BESTEN GEHÖREN

**Jeunes Restaurateurs:
Freundschaft, Zusammenhalt
und starkes Netzwerk**



HIERVON PROFITIEREN MITGLIEDER DER JRE:

- Vernetzung, Austausch, Wissenstransfer
- Zugriff auf ein herausragendes Partner- und Lieferantennetzwerk (JRE-Origins)
- Leistungen der JRE Partner (Sonderkonditionen auf Geschirr, Kochkleidung, Küchenausstattung etc.)
- Veranstaltungen und Schulungen für Mitglieder und Mitarbeitende
- Weitervermittlung von Bewerber*innen oder Auszubildenden, die ihre Ausbildung beendet haben

SO BEWIRBST DU DICH:

Wer JRE Mitglied werden möchte, schickt seine Bewerbung an die Geschäftsstelle der JRE (info@jre.de) mit den folgenden Infos:

- Ausführlicher Lebenslauf mit aktuellem Foto
- Impressionen des Hauses (Restaurantbilder, Menükarte, Foodbilder etc.)
- Ein Motivationsschreiben, in dem
 - die Beweggründe für eine Mitgliedschaft geschildert werden,
 - ein paar Zeilen zu Deiner beruflichen Philosophie und der Küche formuliert sind und
 - Angaben zur Führung des Bewerberhauses gemacht werden.

Die Aufnahme-
kriterien:



Wirtschaftshof & Spielhof



GENUSSLABOR 2.0 – Thinking outside the Box



Der Austausch zwischen den Köchinnen und Köchen spielt in unserer Vereinigung eine ganz besondere Rolle. Um den kulinarischen Dialog geht es im JRE Genusslabor 2.0: Unsere Spitzenköch*innen kommen dafür im Rahmen eines Workshops zusammen. Das Besondere: Dort treffen sie auf Gastköch*innen, mit denen sie zufällig ausgeloste Zweier-Teams bilden und je einen ebenfalls ausgelosten Gang gestalten müssen. Dieser Aspekt des Genusslabors stellt die Spitzenköch*innen der JRE-Deutschland bewusst vor eine neue Herausforderung: Die Zusammenarbeit mit unbekanntem Teamkolleginnen und -kollegen soll die Jeunes aus ihrer gewohnten Komfortzone und Routine locken.



Teil der Koch-Challenge ist es außerdem, alle Zutaten an außergewöhnlichen Stationen zusammenzustellen. Der Gedanke des Ausprobierens, des Kennenlernens neuer Produkte und die Impulsgebung durch einen intensiven Austausch untereinander stehen dabei stets im Mittelpunkt. Dabei wird nicht selten die Küche neu definiert. Die jungen Köchinnen und Köche kreieren innovative und hochklassige Gerichte, die es so bisher nicht auf ihren Speisekarten gab.



Hier geht's
zum Film des JRE
Genusslabors 2.0



VORBEISCHAUEN UND REINSCHMECKEN

Tauchen Sie ein in die Welt der Spitzengastronomie: Entdecken Sie neue Kulinarik-Trends, probieren Sie exotische Geschmäcker und genießen Sie dabei schickes Ambiente. In einigen JRE Betrieben werden Sie nach einem fulminanten Abend mit erstklassigem Menü in einem ausgewählten Hotel rundum verwöhnt.



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

- 4–6-Gang-Menü
- Aperitif
- Übernachtung und Frühstück
- u.v.m.

*zum Reinschmecker-Preis
für 2 Personen*

REINSCHMECKER- MENÜ

- 4–6-Gang-Menü
- Aperitif
- u.v.m.

*zum Reinschmecker-Preis
für 2 Personen*

TWENÜ – SPITZENKÜCHE AUSPROBIEREN



WAS

Vergünstigter Genuss für alle unter 30: Erlebe ein exquisites 3-Gang-Menü mit perfekter Weinbegleitung zum unschlagbaren Sonderpreis!

- Aperitif
- Gruß aus der Küche
- 3-Gang-Menü
- zwei passende Gläser Wein
- Mineralwasser
- Kaffee zum Ausklang

WANN

Nach individueller Absprache

WO

Bei ausgewählten Mitgliedern in ganz Deutschland

WIE VIEL

75 € pro Person


FÜR WEN

Für alle unter 30 Jahren

WICHTIG

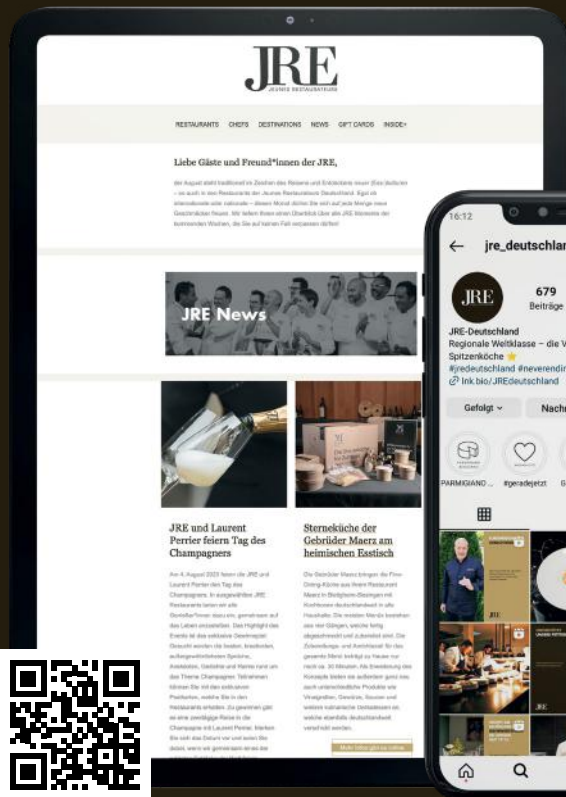
Einfach telefonisch mit Kennwort „TWENÜ“ reservieren oder online einen JRE Gutschein unter jre.eu bestellen.

JRE MOMENTE ONLINE:

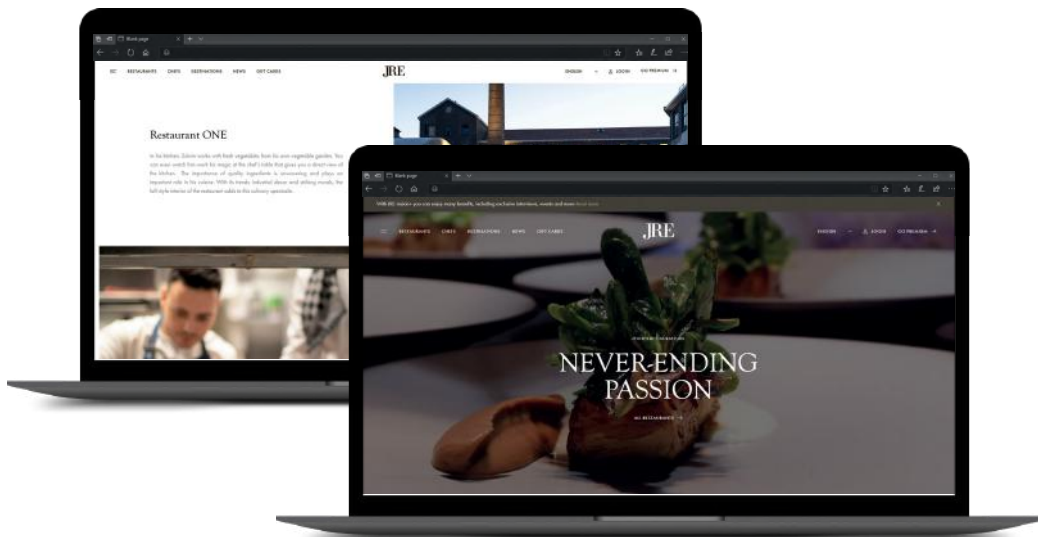
/JREgermany 

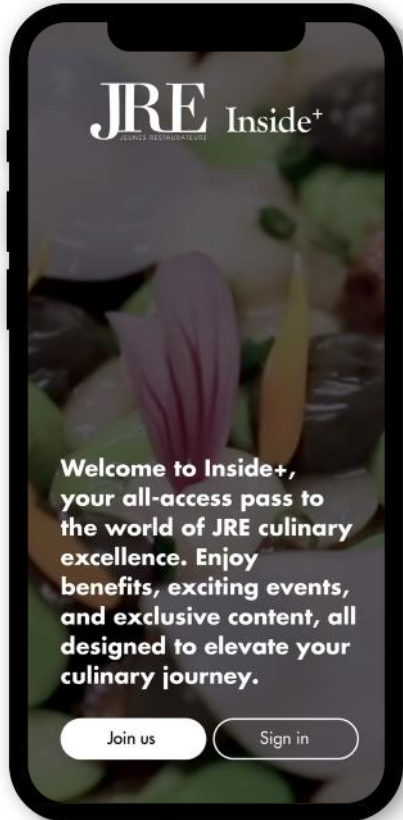
/jre_deutschland 

/@JREdeutschland 



AUF DER SUCHE NACH EINER KOSTPROBE KULINARISCHER HIGHLIGHTS?





TREUE-PROGRAMM.

Die JRE-Jeunes Restaurateurs App ist eine mobile Anwendung, die zur Bewerbung und Unterstützung der JRE Mitglieder entwickelt wurde. Die JRE-Jeunes Restaurateurs App präsentiert Essensliebhaberinnen und -liebhabern außergewöhnliche Genusserlebnisse und erhöht die Reichweite der JRE Mitgliedsrestaurants.

Willkommen bei Inside+, Ihrem Rundum-Zugangspass für die Welt der kulinarischen Spitzenleistungen von JRE. Genießen Sie Vorteile, spannende Veranstaltungen und exklusive Inhalte, die Ihre kulinarische Reise bereichern.

GESCHÄFTSSTELLE UND PR

Fragen zu den JRE?

Wir helfen gern
weiter!



LORNA BAUMANN

Geschäftsstelle

info@jre.de
+49 (0)221/292 952 32

Geschäftsstelle
JRE-Deutschland
Sachsenring 40
50677 Köln



CHRISTIAN BÜGEL

Presse/Geschäftsstelle

presse@jre.de
+49 (0)176/436 590 75

K1 Gesellschaft für
Kommunikation mbH
Sachsenring 40
50677 Köln



SWAN HELLENIC

SEHNSUCHT NACH EINEM ABENTEUER

A world of flavour

„Gemeinsam wollen wir
Außergewöhnliches
erleben.“

Andreas Cito

CEO Swan Hellenic

Mehr erfahren:



Swan Hellenic, der Pionier der kulturellen Expeditionskreuzfahrt, kann auf viele Innovationen in Sachen Seefahrt zurückblicken. Auf unseren eleganten Eis-Expeditionsschiffen ermöglichen wir unseren Gästen nicht nur umfänglichen Komfort, sondern gewähren vor allem absolut exklusive Eindrücke von ganzen sieben Kontinenten. Die Schifffahrt wird zum einzigartigen Erlebnis, wenn erfahrene Reiseleiter und internationale Experten ihr tiefgehendes Wissen mit den Gästen teilen.

Unser Streben nach Exzellenz – von den gehobenen Annehmlichkeiten an Bord bis hin zur wahrhaft kreativen Gourmetküche – unterstreicht das herausragende Angebot. Die Zusammenarbeit mit den JRE ermöglicht es uns außerdem, besonders talentierte Köchinnen und Köche in unserem Team begrüßen zu dürfen. Deren hohe Aufgabe ist es, die Eindrücke der Expedition durch erstaunliche neue Interpretationen auf den Teller zu bringen und sich so wieder und wieder selbst zu übertreffen. So wird jeder Augenblick Ihrer Reise unvergesslich.



SH Minerva



Bleiben Sie auf dem Laufenden über die neuesten gastronomischen Trends.

Möchten Sie über die neuesten gastronomischen Entwicklungen sowie JRE Betriebe und die angesagtesten kulinarischen Trends up to date bleiben? Unsere JRE-Inside+ Mitglieder haben Zugang zu exklusiven Inhalten und verpassen nie die neuesten Nachrichten aus der Welt der Spitzengastronomie.



Wer sind unsere talentierten Spitzenköchinnen und -köche?

Tauchen Sie ein in die kulinarischen Geschichten unserer talentierten Köchinnen und Köche und finden Sie heraus, was sie ausmacht.

Unsere JRE-Inside+ Mitglieder können unsere Köchinnen und Köche auf einer persönlicheren Ebene kennenlernen, herausfinden, welche Zutaten sie gern verwenden und was sie zu ihren kulinarischen Meisterwerken inspiriert.

Exklusive Prämien, Angebote & mehr..

JRE-Inside+ Mitglieder erhalten eine personalisierte Mitgliedskarte. Mit Ihrer Inside+ Karte erhalten Sie spezielle Rabatte auf exklusive JRE Veranstaltungen und werden am Jahrestag Ihrer Mitgliedschaft mit einem besonderen Geschenk belohnt. Scannen Sie einfach Ihre persönliche Mitgliedskarte in jedem JRE Restaurant, um besondere Prämien zu erhalten. Sie können sogar eine Liste mit all Ihren Lieblingsrestaurants erstellen.

TREUEPROGRAMM, DAS AUF IHRE BEDÜRFNISSE ZUGESCHNITTEN IST.

Entdecken Sie einzigartige Prämien,
Geschenke, Veranstaltungen, Angebote,
Online-Content und mehr.



JRE
JEUNES RESTAURATEURS



HOLEN SIE SICH DIE JRE ZU SICH NACH HAUSE.

Besuchen Sie unseren
neuen Onlineshop.



JRE
JEUNES RESTAURATEURS

UNSERE PARTNER: GEMEINSAM FÜR DAS BESTE

PARTNER WERDEN?

Sie wollen mehr über
die Möglichkeiten einer
Partnerschaft wissen?

Gleich informieren
unter:

+49 (0)221/292 952 32
info@jre.de

Hochkarätige Lieferanten und Hersteller tragen genauso zu perfekten JRE Momenten bei wie Talent und Leidenschaft. Um unantastbare Qualität garantieren zu können, arbeiten wir stets mit ausgewählten Partner zusammen.

Sie wollen Teil unseres Netzwerkes werden und Kontakte zu Spitzenköchinnen und -köchen knüpfen sowie neue Zielgruppen erschließen? Als Partner erhalten Sie Zugang zu Events wie Kochkursen, Online-Tastings, Fotoshootings, Azubi-Schulungen und Messeauftritten und können diese sogar selbst mitgestalten.







PRODUZENT*INNEN UND KÖCH*INNEN

Ein starkes Netzwerk


Hochwertigkeit weitergedacht: Die JRE stehen für absolute kulinarische Qualität. Was liegt da näher, als sich mit den besten kleinen und feinen Produzent*innen und Manufakturen Deutschlands zu verbinden? Zusammen bilden sie das Netzwerk der JRE-Origins.

Dieses Qualitätsnetzwerk vereint Manufakturen und Lebensmittelproduzenten mit den jungen Köchinnen und Köchen der JRE und bietet allen Beteiligten vielfältige Vorteile. Als Mitglied der JRE-Origins kommen die Genuss-Handwerker*innen in Kontakt mit rund 72 Spitzenköch*innen und ihren Häusern, erhalten wertvolles Feedback zu ihren Lebensmitteln und werden in Veranstaltungen der JRE eingebunden. Die Jeunes Restaurateurs hingegen nutzen die Partnerschaft, um ihre eigenen Kreationen und ihre tägliche Arbeit noch besser zu machen, und sichern sich die Versorgung mit besten Lebensmitteln.

Gemeinsam für nachhaltige, regionale und sortentypische Spezialitäten – das sind JRE-Origins.

Mehr Informationen finden Sie unter:
www.jre-origins.com

/JREOrigins 

/jreorigins 

THE
ORIGINALS

Julius Meinl
Wien, 1862

IN JEDER HINSICHT BESSERER KAFFEE.

Die neuen Julius Meinl
BIO FAIRTRADE Kaffees.

Unser neuer doppelt zertifizierter Kaffee, bei dem jede Bohne aus verantwortungsvollem biologischem Anbau stammt und nach unserer unverkennbaren Wiener Tradition veredelt wird.

Nachhaltige Qualität und ausgezeichneter Geschmack: Besser für die Menschen, den Planeten und Ihre Nachhaltigkeitsziele.



DOPPELT ZERTIFIZIERT



www.juliusmeinl.de





45 JAHRE FOOD. SERVICE. QUALITY.



Am Anfang stand der Wunsch nach qualitativ höherwertigen Lebensmitteln, die es nicht an jeder Ecke gab. Das Beste von Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse sowie Feinkost für die Gastronomie zu finden. Das war 1978.

45 Jahre später beliefert R express den gesamten HoReCa-Bereich, Einkaufsgesellschaften und Feinkosthändler mit „erster Sahne“. Denn damals wie heute wird bei R express höchste Priorität auf Lebensmittel in bester Qualität gelegt.

Was macht R express sonst noch aus? Ein Service, der seinesgleichen sucht! Ausgebildete Köche auf Vertriebsseite holen die Kunden da ab, wo andere aufhören. Und wer bis 19:00 Uhr bestellt, wird am nächsten Tag beliefert. So einfach ist das.

Fisch und Fleisch und 4.973 weitere Produkte ... feel free

RUNGIS express GmbH
Am Hambuch 2
53340 Meckenheim

+49 2225 883-0
info@rungsixpress.com
www.rungsixpress.com

Entdecke unsere
Vielfalt online





gastro total[™]



10 Standorte. Von Frankfurt bis Wien, von Dresden bis Stuttgart, wir sind Ihr Partner für Ihr Küchenprojekt. Kundennähe und ein ausgeprägter Servicegedanke zeichnen uns aus.

we create kitchens

gastrototal.com

united tables 
by zwiesel

SCHOTT
ZWIESEL


ZWIESEL
GLAS

 FORTESSA



Fusion
neu von ZWIESEL GLAS



united-tables.de

Ihr Spezialist für authentische
Spitzenweine aus Italien.



VINISSIMO

Vinissimo Weinhandels-gesellschaft mbH
Telefon +49 89-189 396 8 - 0 | www.vinissimo.de



CHAMKAR



Unser Versprechen:

100 % recyclebare Verpackung
Frische und hochwertige Waren

100 % transparente Lieferketten und Kosten
Unterstützung sozialer Projekte in Kambodscha



* angegebener Preis wird pro Kilo berechnet

** angegebener Preis wird pro Dose berechnet



THEO[®]

DIE ESSIGMEISTEREI



THEO

Essig und Balsamico nach alter
Familientradition und eigenem Reinheitsgebot,
basierend auf einem schonenden und natürlichen
Fermentationsverfahren.



Wir treffen uns an der Bar...



**AHORN
SIRUP
AUS KANADA**



Ahornsirup und Cocktails? Das ist eine Verbindung, die im Himmel geschlossen wurde. Denn das Naturprodukt aus Kanada, rein und unverfälscht, bringt nicht nur Süße ins Spiel, sondern auch eine spannende Aromatik. Vier verschiedene Sorten, von fein-mild bis kräftig und herb, runden Cocktails und Mocktails gekonnt ab, sorgen für Volumen und geschmackliche Harmonie. Fein gekörnter Ahornzucker mit leicht malziger Note gibt zudem Textur. Auf Ihr Wohl!



www.ahornsirup-kanada.de

EINZIGARTIGKEIT
in Perfektion.



Modernes Geschirr für die
Gastronomie und Zuhause.

© Sascha Perone



www.asa-selection.com





IKARIMI®
LACHS.

Beste Rohware, meisterhafte Handwerkskunst

Für unsere IKARIMI Spezialitäten verwenden wir ausschließlich Lachs aus den nördlichsten Fjorden Norwegens, der sich durch sein besonders festes Fleisch und seine schöne Farbe auszeichnet. In unserer Fischmanufaktur schneiden wir den Lachs perfekt zu und beizen oder räuchern ihn schonend im Hickory-Rauch. Ob pur oder mit aromatischen Rezepturen verfeinert – IKARIMI Lachs steht für einzigartigen Geschmack!

Jetzt bestellen auf
www.deutschesee.de



Ziegler

FREUDENBERG

Rot oder Weiß? Am Ende sollte es klar sein.

Wir brennen. Seit 1865.



ÜBER 3.100 BETRIEBE ARBEITEN ERFOLGREICH MIT UNS!

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

WANN CHECKEN SIE EIN?

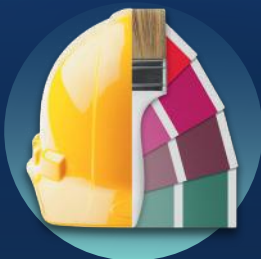
VERTRAUEN SIE DER FÜHRENDEN EINKAUFSS- UND
DIENSTLEISTUNGSKOOPERATION FÜR DIE HOSPITALITY-BRANCHE.



EINKAUFSVORTEILE



DIGITALE LÖSUNGEN



RENOVIERUNG & MODERNISIERUNG



MARKETING & SERVICES



FRISCHE PARADIES

IHR FEINKOSTMARKT MIT GENIESSERBISTRO



WO DER
Genuss
ZU HAUSE IST.

KULINARISCHES
Edutainment
trifft BESTE
PRODUKTE

FrischeParadies GmbH & Co. KG | [frischeparadies.de](https://www.frischeparadies.de)

Berlin | Essen | Frankfurt | Hamburg | Hürth
Innsbruck | Leipzig | Mallorca | München | Stuttgart





FRISCHEPARADIES – DER FEINKOSTMARKT MIT GENIESSERBISTRO

Echtes Markthallenflair, einzigartige Einkaufsatmosphäre und eine paradiesische Auswahl von allem, was Ihr Genießerherz höherschlagen lässt – das ist unser Versprechen an Sie.

Probieren Sie an unserer Schinkentheke die Köstlichkeiten Europas, lassen Sie sich von unserer internationalen Weinauswahl inspirieren und an der Fischtheke von dem vielfältigen Angebot fangfrischen Fisches und Seafood beeindrucken – denn bei uns finden Sie den kulinarischen Himmel auf Erden.

... und kennen Sie schon unsere Genießerbistros?

Sie bilden das Herzstück eines jeden Frischeparadieses. Hier zaubern Ihnen unsere Köchinnen und Köche Leckereien, die Ihren Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen.

Wir freuen uns auf Sie!

KOMMEN SIE EINFACH MAL BEI UNS VORBEI

- Berlin (Charlottenburg und Prenzlauer Berg)
- Essen
- Frankfurt
- Hamburg
- Hürth
- Innsbruck
- Leipzig
- München
- Stuttgart

www.frischeparadies.de

Oder im Onlineshop































b2c-shop.frischeparadies.de































JEUNES











































Jeunes Restaurateurs sind junge Spitzenköchinnen und -köche mit Erwähnungen in drei einschlägigen Restaurantführern, bis sie das 50. Lebensjahr erreicht haben.

















JEUNES

			Seite
1	 	Ammon, Michael Gasthaus Jakob, Bayern	56
2	   	Bätz, Tobias Posthotel Alexander Herrmann, Bayern	58
3	    	Berlin, Franz Berlins KroneLamm, Baden-Württemberg	60
4	  	Berner, Jan-Philipp Söl'ring Hof, Schleswig-Holstein	62
5	  	Bettinger, Iris Hotel Restaurant Reuter, Nordrhein-Westfalen	64
6	  	Binder, Christian Steinheuers Restaurant Zur Alten Post, Rheinland-Pfalz	66
7	 	Dietz, Felix Rive Fish & Faible, Hamburg	68
8	  	Extra, Tim Gourmetrestaurant Apicius, Niedersachsen	70
9	  	Fehrenbacher, Daniel Hotel Restaurant Adler, Baden-Württemberg	72
10	 	Fischer, Cornelia Romantik Hotel Zur Schwane, Bayern	74

11	  	Fleischmann, Christian Cheval Blanc im Landhotel Weißes Roß Illschwang, Bayern	76
12	   	Fuchs, Viktoria Hotel & Restaurant Spielweg, Baden-Württemberg	78
13	  	Grom, Jason Die Burg, Baden-Württemberg	80
14	   	Helfesrieder, Jochen Storchen Restaurant Hotel, Baden-Württemberg	82
15	   	Helzle, Philipp BollAnts Spa im Park, Rheinland-Pfalz	84
16	   	Huber, Alexander Huberwirt, Bayern	86
17		Jenal, Patrick Restaurant Kunz, Saarland	88
18	   	Kammermeier, Michael Restaurant Ente im Nassauer Hof, Hessen	90
19	  	Kuhn, Malte Maltes "hidden kitchen", Baden-Württemberg	92
20	 	Leise, Joshua Mural, Bayern	94
21		Lorenz, Maximilian Restaurant maximilian lorenz, Nordrhein-Westfalen	96
22	    	Maerz, Benjamin Hotel Rose & Maerz – das Restaurant, Baden-Württemberg	98
23		Obendorfer, Sebastian Obendorfers Eisvogel, Bayern	100
24	 	Oettinger, Michael Hotel Hirsch, Baden-Württemberg	102

			Seite
25		Oster, Maurizio ZEIK, Hamburg	104
26	    	Pape, Markus Meisenheimer Hof, Rheinland-Pfalz	106
27		Pietsch, Matthias Redütchen, Nordrhein-Westfalen	108
28	 	Reisch, Julius Oberschwäbischer Hof, Baden-Württemberg	110
29	  	Röder, Oliver Burg Flamersheim, Nordrhein-Westfalen	112
30	   	Ruhland, Alexander Landgasthof Löwen, Baden-Württemberg	114
31	    	Sackmann, Nico Schlossberg im Sackmann Genusshotel, Baden-Württemberg	116
32	  	Schlachter, Simon PAVO im Boutique-Hotel Blaue Burg, Bayern	118
33	   	Schmah, Christoph Landhaus Halferschenke, Rheinland-Pfalz	120
34	  	Schmaus, Anton Storstad, Bayern	122
35	  	Schmidthaler, Daniel Alte Schule Fürstenhagen, Mecklenburg-Vorpommern	124
36		Seebacher, Adalbert Kraftwerk, Hessen	126
37	  	Stemberg, Sascha Haus Stemberg, Nordrhein-Westfalen	128
38	   	Unger, Benjamin Blauer Engel, Sachsen	130

						Seite	
39						Widmann, Andreas Widmann's Alb.leben, Baden-Württemberg	132
40						Wiedmer, Nicolai P. Eckert, Baden-Württemberg	134
41						Wulf, Alexander TROYKA, Nordrhein-Westfalen	136

LEGENDE



Das Menü für alle unter 30:
ein 3-Gang-Menü für
75 € pro Person.



Catering: Wir bereichern Ihr
privates Fest mit exquisiten
Köstlichkeiten.



Hotel: Hier können Sie
auch übernachten.



Kochkurs: Wir zeigen Ihnen
unsere Tipps und Tricks aus der
Küche.

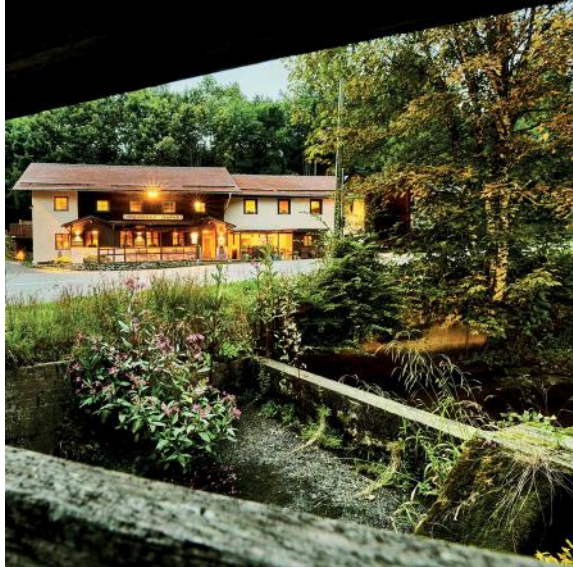


Onlineshop: Bei uns gibt es
Gutscheine und Leckereien ganz
einfach online.

Gasthaus Jakob

Michael Ammon

1



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Überraschungsmenü inklusive
Aperitif

239 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Schlemmen wie Gott in Frankreich

Seit Juli 2016 betreibt Michael Ammon, Küchenchef und Inhaber des „Jakob“, das kleine, urige Restaurant im Bayerischen Wald, das sich mit feiner gehobener und zugleich klassischer, moderner Küche präsentiert. Seit November 2022 bietet das Team vom Gasthaus Jakob seinen Gästen auch die Möglichkeit, Urlaub inmitten des Bayerischen Waldes zu machen. Es stehen drei Luxus-Naturstamm-Chalets als Übernachtungsmöglichkeit zur Verfügung.

Gasthaus Jakob

Haigrub 19
94366 Perasdorf
+49 (0)9965/800 14
info@genuss-jakob.de
www.genuss-jakob.de

Öffnungszeiten:

Gasthaus Jakob

Mi–Sa: 18:00–23:00 Uhr
So: 12:00–15:00 Uhr
Feiertags: auf Anfrage

 /GasthausJakob

 /gasthausjakob



Posthotel Alexander Herrmann

Tobias Bätz & Alexander Herrmann

2

47



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

6-Gang-Gourmetmenü,
Übernachtung und Frühstück

678 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

#grenzenlose HEIMAT

Ein einzigartiges Spitzenrestaurant, ein unverwechselbares Bistro und ein Hotel mit Power Sleeping Rooms®! Regionalität ist in Wirsberg nicht nur selbstverständlich, sondern wird auf beeindruckende Weise gelebt. So gibt es die absolute Experience auf höchstem Gourmetniveau im Restaurant „AURA“ by Alexander Herrmann & Tobias Bätz, das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Der eigene Foodscout sorgt im angeschlossenen Future Lab „ANIMA“ für die hochwertigsten regionalen Produkte. Die Philosophie #grenzenloseHEIMAT gibt die Stilistik vor. Im Bistro „oma & enkel“ werden beste Rezepte und Zubereitungen der Tradition in die Moderne gehoben und eine puristische, moderne Version der „Best of Franken“-Heimatküche serviert – Omas Rezepte vom Enkel neu interpretiert.

Posthotel

Alexander Herrmann

Marktplatz 11
95339 Wirsberg
+49 (0)9227/20 80
mail@herrmanns-posthotel.de
www.herrmanns-posthotel.de



Öffnungszeiten:

AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz

Mi–Sa: 18:00 Uhr Menübeginn

Bistro „oma & enkel“

Mo–Fr: 18:30–23:00 Uhr

Sa–So: zusätzlich 12:00–14:00 Uhr

 /posthotelalexanderherrmann

 /post_hotel_by_ah



Berlins KroneLamm

Franz Berlin

3



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück im
Doppelzimmer

580 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Liebe zur Region, Freude am Geschmack der Welt

Im Familienbetrieb der besonderen Art sorgen zwei Generationen für Hotelwellness mit grandiosem Ausblick ins reizvolle Schwarzwälder Teinachtal mit einer Gourmetküche, die durch große Vielfalt besticht. Franz Berlin, der älteste Sohn des Hauses, ist ausgebildeter Küchenmeister und heute Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant Berlins Krone. Der Sternekoch steht für eine eigenständige, lebendige Küche, in der Aromen und Kreativität mit besten Produkten aus aller Welt als auch mit heimischen Spezialitäten ideenreich und den Jahreszeiten entsprechend kombiniert werden. Das Gourmetrestaurant Berlins Krone verspricht exzellente Genüsse auf höchstem Niveau.

Berlins Krone

Marktplatz 1–3
75385 Bad Teinach-Zavelstein
+49 (0)70/539 29 40
info@berlins-hotel.de
www.berlins-hotel.de



Öffnungszeiten:

Berlins Krone

Mi–Sa: ab 18:00 Uhr

Berlins Lamm

Mo–So: 18:00–21:00 Uhr
und So: 12:00–14:00 Uhr

Wanderheim

Täglich: 11:30–20:00 Uhr

 /berlinskronelammzavelstein

 /berlinskronelamm



Söl'ring Hof

Jan-Philipp Berner

4



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

549 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Filigrane Kulinarik auf der Düne

Mit jeder Faser sind 2-Sterne-Koch Jan-Philipp Berner und sein Team in der offenen Küche präsent, um den Gästen, gemeinsam mit dem Serviceteam von Restaurantleiterin und Sommelière Bärbel Ring, ein einzigartiges Gesamtkonzept zu präsentieren. Im Fokus stehen dabei ein flexibles Menü und der Wunsch, ein Gefühl für die Insel Sylt und die Jahreszeiten zu vermitteln. Durch die hohe Wertschätzung für jede Zutat der einzelnen Gänge begegnen sich die verwendeten Produkte auf Augenhöhe. Im Frühling und Sommer zeigt sich das Menü frisch und floral, in der zweiten Jahreshälfte hingegen dichter. Der stete Motor für die Kreativität und Motivation der Teams? Der Anspruch an die höchste Zufriedenheit der Gäste. Eine Herzensangelegenheit.

Söl'ring Hof

Am Sandwall 1
25980 Rantum/Sylt
+49 (0)4651/836 200
info.soelringhof@
hommage-hotels.com
www.soelring-hof.de



Öffnungszeiten:

JP's Lunch im Wohnzimmer

Mi–Sa: 13:00–15:00 Uhr

Gourmetrestaurant

Di–Sa: 18:30–23:00 Uhr

 /soelringhof

 /soelringhof_sylt



Hotel Restaurant Reuter

Iris Bettinger

5



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück im
Komfortdoppelzimmer

475 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Französisch-klassisch inspiriert und weltoffen in stilvoller Umgebung

Seit dem Jahr 1894 gibt es das traditionsreiche, familiengeführte Hotel Reuter in Rheda-Wiedenbrück, das heute von Iris Bettinger und Marco Rückl geleitet wird. In seinem Michelin-gekrönten Restaurant gehen Haute Cuisine und Bodenständigkeit eine gelungene Liaison ein. Denn Iris Bettingers Kochstil ist vielseitig, mal französisch-klassisch inspiriert, mal mit regionalen Akzenten gespickt, mal gekonnt mit exotischen und fernöstlichen Nuancen verfeinert – und immer fantasievoll.

Hotel Restaurant Reuter

Bleichstraße 3
33378 Rheda-Wiedenbrück
+49 (0)5242/945 20
info@hotelreuter.de
www.hotelreuter.de



Öffnungszeiten:

Gastwirtschaft Ferdinand:

Di–Sa: ab 18:00 Uhr
Feiertags: geschlossen
(Reservierung erwünscht)

Reuter:

Mi–Sa: 19:00 Uhr Menübeginn
Feiertags: geschlossen
(Reservierung erforderlich)

f /HotelRestaurantReuter

© /hotelreuter



Steinheuers Restaurant Zur Alten Post

Christian Binder

6



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif
mit Übernachtung

569 € pro Person

Aktuelle Preise auf jre.de

Perfekte Harmonie der Aromen

Christian Binder ist seit 2015 Küchenchef in Steinheuers Restaurant „Zur Alten Post“. Hier kocht er mit seinem Schwiegervater – Hans Stefan Steinheuer, seit Beginn Mitglied der JRE und ehemaliger Präsident. Im April 2018 erschien ihr gemeinsames Kochbuch „Wurzeln“ – 80-jährige Wurzeln der Familie, der Kreativität und der Impulse, aus denen tagtäglich im Zusammenspiel mit Gabriele und Désirée Steinheuer höchste Genussmomente erwachsen.

Steinheuers Restaurant Zur Alten Post

Landskroner Straße 110
53474 Bad Neuenahr-Heppingen
+49 (0)2641/948 60
info@steinheuers.de
www.steinheuers.de



Öffnungszeiten:

So: 12:00–13:30 Uhr
und Do–So: 18:30–22:00 Uhr
Feiertags: individuell

 /SteinheuersRestaurant



Rive Fish & Faible

Felix Dietz

7



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive
Amuse-Bouche und Aperitif

150 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Seafood Genuss am Hafenrand

Der internationalste Ort ist immer noch der Hafen. Das merkt man auch im „Rive Fish & Faible“, dem urbanen Seafood-Restaurant direkt zwischen Elbe und Altonaer Fischmarkt. Hier steht mit Felix Dietz ein junger Kapitän am kulinarischen Steuer, der beste Produkte gekonnt mit Aromen und Einflüssen von Ushuaia bis Nordkap verbindet. „Es gibt keine Grenzen“, sagt er. Leinen los!

Rive Fish & Faible

Van-der-Smissen-Straße 1
22767 Hamburg
+49 (0)40/380 59 19
info@rive.de
www.rive.de



Öffnungszeiten:

Di–Fr: 12:00–16:30 Uhr
und 17:30–21:30 Uhr
So: 13:00–16:30 Uhr
Di–So: 17:30– 21:30 Uhr
Feiertags: normal geöffnet,
außer am 24.12. und 01.01.

 /RiveHamburg

 /rive_restaurant



Gourmet- Restaurant Apicius

Tim Extra

8



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

270 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Französische Haute Cuisine mit asiatischem Twist

Im Hauptrestaurant, dem Eiden Restaurant, liegt der Fokus auf traditioneller, gehobener Küche aus hiesiger Jagd und Fischerei sowie internationalen Klassikern. Gourmethungrige finden ihr Glück im Restaurant Apicius. Die Kreationen von Tim Extra, der leidenschaftlich gern reist, sind von der asiatischen Küche inspiriert, lassen dabei jedoch nie außer Acht, wo das Restaurant beheimatet ist. Die verwendeten Produkte in beiden Küchen stammen teilweise aus dem eigenen Gemüse- und Kräutergarten oder Gewächshaus.

Gourmetrestaurant Apicius

Eiden 9
26160 Bad Zwischenahn
+49 (0)44/036 980 00
info@jagdhaus-eiden.de
www.jagdhaus-eiden.de

Öffnungszeiten:

Apicius
Mi–Sa: ab 18:30 Uhr
Feiertags: auf Anfrage

Jagdhaus Eiden
Mo–So: ab 12:00 Uhr

📍 /timextra_apicius



Hotel Restaurant Adler

Daniel Fehrenbacher

9



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer

395 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Kosmopolitische Küche mit klassisch französischen Nuancen

Im traditionsreichen Schwarzwälder Hotel-Restaurant zeigt Daniel Fehrenbacher in seinen Gerichten, was Kreativität und Ideenreichtum am Herd bedeuten. Gehoben badisch-regional mit französischen sowie internationalen Elementen: Die Arrangements sind eine gekonnte moderne Interpretation der badisch-elsässischen Küche und gehören zum Besten, was die Spitzengastronomie im Schwarzwald zu bieten hat.

Hotel Restaurant Adler

Reichenbacher Hauptstraße 18
77933 Lahr-Reichenbach
+49 (0)7821/906 390
adler@adler-lahr.de
www.adler-lahr.de



Öffnungszeiten: Restaurant Adler

Mi–Sa: 18:30–22:00 Uhr
So: 12:00–14:00 Uhr
und 18:30–22:00 Uhr

Gasthaus Adler

Mi–So: 12:00–14:00 Uhr
und 18:00–22:00 Uhr

 /Hotel-Restaurant-Adler-100063474674874

 /adlerlahr



Romantik Hotel Zur Schwane

Cornelia Fischer

10



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü im Weinstock inklusive
Aperitif, Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer

510 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Gastliche Tradition und Kulinarik

Bereits seit mehr als 600 Jahren begrüßt das historische Hotel „Zur Schwane“ im Herzen von Volkach unweit des Mainufers anspruchsvolle Reisende. In der fränkischen Wirtsstube Schwane 1404 und im Gourmet- und Sternerestaurant Weinstock genießen Gäste eine zeitgemäße sowie erlesene Küche und verweilen in edlen, authentischen Zimmern. Exklusive Tropfen aus dem familieneigenen Prädikatsweingut vollenden die kulinarischen Geschmackserlebnisse gekonnt und machen die Schwane zu einem der schönsten Weinhotels in Franken.

Romantik Hotel Zur Schwane

Hauptstraße 12
97332 Volkach
+49 (0)938 180 660
schwane@romantikhotels.com
www.schwane.de



Öffnungszeiten:

Schwane 1404

Fr–Di: 12:00–14:00 Uhr
und 18:00–23:00 Uhr

Gourmetrestaurant Weinstock

Sa–Di: ab 18:00 Uhr
Mi–Fr: geschlossen

 /zurschwane

 /zurschwane



Cheval Blanc im Landhotel Weißes Roß Illschwang

Christian Fleischmann

11



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Abendmenü im Gourmet-
restaurant Cheval Blanc,
eine Übernachtung mit
Genießerpension (Mi-Sa)

ab 287 € pro Person

Aktuelle Preise auf jre.de

Raffinierte Menüfolgen aus bayerischer Küche

Das Landhotel Weißes Roß steht für Gastfreundschaft und Lebensfreude. Während das Hotel in siebter Generation geführt wird, übernimmt im Gourmetrestaurant Cheval Blanc bereits die nächste. Als Schwiegersohn von Hans-Jürgen Nägerl schafft hier Küchenchef Christian Fleischmann mit seiner Frau Katharina als Gastgeberin individuelle Genussmomente. Christians Küche ist kreativ und leidenschaftlich. Für die einem Kunstwerk gleichkommenden Gerichte verwendet er überwiegend hauseigene und regionale Produkte. Ob ein ruhiger Abend zu zweit oder mit Freunden – im Cheval Blanc schaffen Christian und Katharina den perfekten Rahmen für jeden Gast.

Landhotel Weißes Roß Illschwang

Am Kirchberg 1
92278 Illschwang
+49 (0)9666/188 050
info@weisses-ross.de
www.weisses-ross.de



Öffnungszeiten: Weißes Roß

Fr–So: 11:30–14:00 Uhr
Di–So: 18:00–21:00 Uhr

Gourmetrestaurant Cheval Blanc

Mi–Sa: ab 18:00 Uhr

 /hotel.weisses.ross

 /landhotelweissesross



Hotel & Restaurant Spielweg

Viktoria Fuchs

12



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-#fuchstefelswildes-Menü
inklusive Aperitif und Digestif,
Übernachtung und Frühstück im
Doppelzimmer, Nutzung des
Wellnessbereiches

ab 390 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Wo Schwarzwald auf asiatische Küche trifft

Viktoria, Johannes und Kristin Fuchs sorgen in sechster Generation für frischen Wind und „fuchsteufelswilde“ Geschichten und Entdeckungen im Hotel & Restaurant Spielweg im romantischen Münstertal im Schwarzwald. Das Hotel bietet Zimmer und Suiten für jeden Geschmack, das Restaurant präsentiert Kochkünste, die von einer jungen, ambitionierten Handschrift zeugen. Neben gut schlafen und essen können die Gäste hier den Pool am Wildbach und das Hallenbad, den Wellness- und Saunabereich oder die Sonnenterrasse genießen, aber auch an Kochkursen oder Küchenpartys teilnehmen. Tagungen finden in einem neuen Seminarraum mit Rundumverpflegung statt.

Hotel & Restaurant Spielweg

Spielweg 61
79244 Münstertal
+49 (0)7636/70 90
fuchs@spielweg.com
www.spielweg.com



Öffnungszeiten:

Mo–So: 12:00–16:00 Uhr
(Mittagskarte)
und 18:30–21:00 Uhr
(große Abendkarte)
Feiertags: normal geöffnet

 /Spielweg

 /spielwegromantikhotel



Die Burg

Jason Grom

13



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück im
Doppelzimmer

ab 399 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Die Heimat – der größte Schatz

Die Burg in Aasen ist ein Gasthaus mit Geschichte. Ursprünglich aus einer Landwirtschaft hervorgegangen, wurde sie 2016 kernsaniert und wird nun seit 2017 von den Brüdern Jason und Niklas Grom geführt. Jason Groms regional verwurzelte, moderne badische Küche aus heimischen Produkten und erstklassigen internationalen Zutaten wird perfekt durch den beachtlichen Weinkeller von Sommelier Niklas Grom mit Schätzen aus der ganzen Welt ergänzt. Die zwölf gemütlichen Zimmer sorgen dafür, dass man alles rundum genießen kann.

Die Burg

Burgring 6
78166 Donaueschingen
+49 (0)771/175 100 50
info@burg-aasen.de
www.burg-aasen.de

Öffnungszeiten:



Restaurant

Mi–So: 18:00–22:00 Uhr
und So: 12:00–14:00 Uhr

Weinba(a)r

Mo–So: ab 17:00 Uhr



 /dieburgaasen
 /dieburg_aasen



Storchen Restaurant Hotel

Jochen Helfesrieder

14



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück im
Doppelzimmer

ab 192 € pro Person

Aktuelle Preise auf jre.de

Mit den Füßen in der Region und dem Kopf in der Welt

Angesiedelt im kleinen Ort Schmidhofen ist das sympathische Hotel der Familie Helfesrieder vor allem für seine Küche weit über die Grenzen des Schwarzwaldes hinaus bekannt. Küchenchef Jochen Helfesrieder pflegt nicht nur die Tradition der Haute Cuisine, sondern bietet seinen Gästen auch bodenständige Spezialitäten und Klassiker aus regionalen Produkten auf hohem Niveau. Den Service leitet seine Frau Liza, die mit ausgesuchten Weinen für einen rundum gelungenen Genuss im gemütlich-schicken Restaurant sorgt.



Storchen Restaurant Hotel

Felix-und-Nabor-Straße 2
79189 Bad Krozingen
+49 (0)7633/53 29
info@storchen-schmidhofen.de
www.storchen-schmidhofen.de



Öffnungszeiten:

Di-Do und Sa: ab 12:00 Uhr
Di-Sa: ab 18:00 Uhr
Feiertags: normal geöffnet

 /storchenrestauranthotel
 /storchen_restaurant_hotel



BollAnts Spa im Park

Philipp Helzle

15



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer (Di-Do)

ab 540 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Leger und gesund – BollAnts Spa im Park

Das BollAnts in Bad Sobernheim an der Nahe ist ein ganzheitliches Gesundheitsresort mit Wellnesshotel und Spa in einer romantischen Parkanlage gelegen. Der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küchenchef Philipp Helzle leitet das Restaurant Jungborn und präsentiert hier seine leichte, zeitgemäße Küche für besonders anspruchsvolle Feinschmecker. Aus frischen, gesunden und möglichst regionalen Produkten entwickelt das Team um den gebürtigen Aachener Sternekoch besonders hochwertige und ausgefeilte Gerichte. Serviert werden diese im außergewöhnlichen Ambiente eines lichtdurchfluteten historischen Sandsteingewölbes oder auf der mediterranen, weinberankten Innenhofterrasse.

BollAnts Spa im Park

Felkestraße 100
55566 Bad Sobernheim
+49 (0)6751/933 90
info@bollants.de
www.bollants.de



Öffnungszeiten:

Di–Sa: 18:30–20:30 Uhr
Feiertags: normal geöffnet

 /bollants

 /bollants_spaimpark



Huberwirt

Alexander Huber

16



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

240 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Moderne bayerische Küche vom Feinsten

Genuss und Lebensfreude stehen im Huberwirt in Pleiskirchen seit elf Generationen im Vordergrund. Die Wirtshausküche modern und innovativ zu interpretieren, ist die glühende Leidenschaft von Alexander Huber. Dabei setzt der junge Koch in seinen raffinierten Gerichten vor allem auf frische heimische Produkte. Mit handwerklichem Können und einem sicheren Gespür für Geschmack bietet Alexander Huber eine Provinzküche voller Power und Überraschungen.

Huberwirt

Hofmark 3
84568 Pleiskirchen
+49 (0)8635/201
info@huber-wirt.de
www.huber-wirt.de



Öffnungszeiten:

Di-Do: 18:00–23:00 Uhr
Fr-Sa: 12:00–15:00 Uhr
und 18:00–23:00 Uhr
Feiertags: geschlossen, außer
Ostersonntag und 2. Weihnachtstag

 /huberwirtpleiskirchen

 /huberwirt1612



Restaurant Kunz

Patrick Jenal & Alexander Kunz

17

53



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive ein Glas
Champagner pro Person

225 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Bodenständige und ehrliche Genusskultur

20 Jahre gemeinsamer Genussweg prägen die berufliche Bindung von Alexander Kunz und Patrick Jenal. Eine kulinarische Erfolgsgeschichte wird fortgeschrieben! So ist Patrick Jenal unzweifelhaft vom Kochstil seines Lehrmeisters geprägt. Er wird nun die Tradition des über 100-jährigen Familienbetriebes als Küchenchef konstant und engagiert weiterführen. Mit seinen eigenen unverwechselbaren Akzenten, der Liebe zu erstklassigen Produkten und klarem Geschmack entwickelt er nun die Kunz'sche Kulinariik weiter. Sowohl der Küchenstil von Patrick Jenal als auch Alexander Kunz verbinden Tradition und Moderne zu einer unverwechselbaren und zugleich bodenständigen und ehrlichen Genusskultur, die dem Michelin seit mehr als 20 Jahren einen Stern wert ist!

Restaurant Kunz

Kirchstraße 22
66606 St. Wendel
+49 (0)6854/81 45
service@restaurant-kunz.de
www.restaurant-kunz.de



Öffnungszeiten:

Do–Sa: 18:00–22:00 Uhr
und So: 12:00–14:00 Uhr
Feiertags: individuell

 /RestaurantKunz
 /restaurant_kunz



Restaurant Ente im Nassauer Hof

Michael Kammermeier

18



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü im Sterne-Restaurant,
Übernachtung inkl. Frühstück, Nutzung
des Wellnessbereiches und eine
Flasche Nassauer-Hof-Wein auf dem
Zimmer

ab 600 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Klassische europäische Küche, individuell interpretiert

Seit über 40 Jahren eine kulinarische Institution in Wiesbaden – die Ente im Grand-Hotel Nassauer Hof gehört zu den bekanntesten Gourmetrestaurants Deutschlands. Küchenchef Michael Kammermeier steht am traditionsreichen Herd des Restaurants. Seine Küche bezeichnet er als „weltweit inspiriert“. Sie sticht durch feine geradlinige Arrangements souverän hervor. Klassische und überlieferte Handwerkskunst kombiniert mit jungem Teamspirit versprechen kreative und harmonische Interpretationen.

Restaurant Ente im Nassauer Hof

Kaiser-Friedrich-Platz 3-4
65183 Wiesbaden
+49 (0)611/133 666
ente.nassauerhof@hommage-hotels.com
www.hommage-hotels.com/nassauer-
hof-wiesbaden



Öffnungszeiten:

Gourmet Ente

Mi–Sa: 18:30–22:00 Uhr

Feiertags: geschlossen

Ente Bistro

Mi–Sa: 12:00–14:00 Uhr

 /nassauerhof

 /hotelnassauerhof



Maltes "hidden kitchen"

Malte Kuhn

19



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

335 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Tagsüber Kaffeehaus, abends öffnet sich die versteckte Küche

Tagsüber Kaffeehaus, am Abend versteckte Küche: Maltes "hidden kitchen" überrascht mit einem doppelten Konzept. Tagsüber serviert das Kaffeehaus aromatische Kaffee- und Teespezialitäten aus den besten Anbaugebieten und eine leckere Auswahl an Kuchen. Am Abend öffnet sich eine versteckte Schiebetür und ein Feinschmeckerkonzept kommt zum Vorschein. Dieses versteckte Juwel ist einzigartig in Baden und vielleicht sogar in ganz Deutschland.

Maltes "hidden kitchen" im Kaffeehaus

Gernsbacher Straße 24
76530 Baden-Baden
+49 (0)7221/702 50 20
info@malteshiddenkitchen.com
www.malteshiddenkitchen.com



Öffnungszeiten:

Mi-Sa: ab 19:00 Uhr
Feiertags: auf Anfrage

 /malteshiddenkitchen

 /malteshiddenkitchen



Mural

Joshua Leise

20



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

299 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Streetfood-interpretierte Spitzenküche

Gelegen im Museum of Urban and Contemporary Art (MUCA) in der Münchener Innenstadt bietet Ihnen das Mural ein Gastronomieerlebnis in besonderer Atmosphäre. Küchenchef Joshua Leise legt den Fokus darauf, aus einfachen, sorgfältig ausgewählten Produkten das Maximale herauszuholen. In Zusammenarbeit mit kleinen, regionalen Produzenten und stets auf der Suche nach den besten saisonalen Produkten servieren wir zeitgenössische Gerichte in einem Menü. Unsere Weinkarte umfasst über 800 Positionen.

Mural

Hotterstraße 12
80331 München
+49 (0)89/230 231 86
contact@mural.restaurant
www.muralrestaurant.de



Öffnungszeiten:

Di-Sa: ab 18:45 Uhr
Feiertags: normal geöffnet

 /MuralRestaurant

 /muralrestaurant



Restaurant Maximilian Lorenz

Maximilian Lorenz

21



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive
Weinbegleitung (nur Di-Do)

318 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Modern und spielerisch reinterpretierte deutsche Küche

Die deutsche Aromenküche ist die kulinarische Herzensangelegenheit von Maximilian Lorenz. Er arbeitet stetig an deren Verfeinerung. In den modern gestalteten Räumen des Restaurants „maximilian lorenz“ haben die Gäste beim Menü die Wahl zwischen sechs, sieben oder acht Gängen. Am einladenden Chef's Table wird ein Menü des Küchenchefs serviert. Durch ein großes Fenster zur Küche können die Gäste die Zubereitung der Speisen hautnah miterleben. Gleich neben dem Gourmetrestaurant befindet sich das Weinlokal „heinzhermann“, benannt nach den Großvätern des Patrons. Die spektakuläre Weinkarte bietet eine Auswahl aus mehr als 1.200 Positionen.

Restaurant maximilian lorenz

Johannisstraße 64
50668 Köln
+49 (0)221/379 991 92
info@restaurant-maximilianlorenz.de
www.maximilianlorenz.de



Öffnungszeiten:

Di–Sa: 18:00–22:00 Uhr
Feiertags: normal geöffnet

 /restaurant.maximilian.lorenz

 /restaurant_maximilianlorenz



Hotel Rose & Maerz – das Restaurant

Benjamin Maerz

22



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Frühstück und Übernachtung in einem unserer Doppelzimmer mit kleiner Aufmerksamkeit auf dem Zimmer

369 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Vertraute Gerichte mit geschmacklichen Überraschungen

Im Hotel Rose & Maerz – das Restaurant in Bietigheim-Bissingen beschere die Brüder Benjamin und Christian Maerz ihren Gästen genussvolle Stunden in lockerer Atmosphäre und machen deren Aufenthalt zu etwas ganz Besonderem. „Wir möchten jeden Geschmack mit zeitlosem Charme auf authentischem Sternenniveau treffen“, so Benjamin Maerz. Bodenständigkeit, Kreativität und Herzlichkeit machen die ganz besondere Würze der Brüder aus. Das Motto des Hotels Rose & Maerz – das Restaurant: Bewährtes erhalten und Neues wagen!

Restaurant Maerz

Kronenbergstraße 14
74321 Bietigheim-Bissingen
+49 (0)7142/420 04
info@hotel-rose.de
www.maerzundmaerz.de



Öffnungszeiten:

Mi–Sa: 18:00–23:00 Uhr
Feiertags: geschlossen, außer
in Ausnahmen

 /maerzundmaerz

 /maerz_bietigheim_bissingen



Obendorfers Eisvogel

Sebastian Obendorfer

23



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

6-Gang-Menü im Sterne-Restaurant,
Übernachtung inkl. Frühstück, Nutzung
des Wellnessbereiches

ab 349 € pro Person

Aktuelle Preise auf jre.de

Die Welt zu Gast in der Oberpfalz

Ein traumhafter Panoramablick über die glitzernden Wasserflächen des Oberpfälzer Seenlandes, zwei Michelin-Sterne für eine herausragende Küche und moderne Gemütlichkeit: Das ist das Restaurant „Eisvogel“ von Sebastian Obendorfer. Man könnte auch sagen, der Eisvogel ist eine Art Destillat der Leidenschaft von Sebastian Obendorfer. Herausragende Gastronomie in einem zauberhaften Ambiente, das rundum Zufriedenheit schafft und für Gaumen und Seele keine Wünsche mehr offenlässt. Das Restaurant „Obendorfers Eisvogel“ – mehrfach ausgezeichnet – bietet ein einzigartiges, unvergessliches Genuss-Event auf allerhöchstem Niveau. Weltläufig innovativ und tief in der Region verwurzelt zeigt sich die Kochkunst von Sebastian Obendorfer.



Der Birkenhof ***
Spa & Genussresort
Obendorfers Eisvogel**

Hofenstetten 55
92431 Neunburg v. Wald
+49 (0)9439/95 0-0
info@der-birkenhof.de
www.der-birkenhof.de

Öffnungszeiten:

Di–Sa: ab 18:00 Uhr
So, Mo, feiertags: geschlossen



 /obendorfers.eisvogel
 /obendorfers_eisvogel



Hotel Hirsch

Michael Oettinger

24



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer

365 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Moderne französische Küche mit regionalem Kick

In Oettingers Restaurant, dem kulinarischen Herzstück vom Hotel Hirsch, genießen Sie französisch inspirierte Küche gepaart mit regionaler Verbundenheit. Vom ehemaligen Gasthof mit Metzgerei avancierte der Hirsch zu einer der besten Adressen im Ländle. Vis-à-vis, im denkmalgeschützten Fachwerkidyll, werden in der Weinstube „Im Schnitzbiegel“ schwäbische Gerichte serviert und Sie erleben Gastlichkeit in besonderem Ambiente. Auch für Geschäftsreisende ist der Generationenbetrieb mit einer über 100-jährigen Tradition das familiäre Business-Hotel vor den Toren Stuttgarts.



Hotel Hirsch

Fellbacher Straße 2–6
70736 Fellbach-Schmidlen
+49 (0)711/951 30
info@hirsch-fellbach.de
www.hirsch-fellbach.de



Öffnungszeiten:

Mi–Sa: 18:00–22:00 Uhr
und Sa: 12:00–14:00 Uhr
Feiertags: geschlossen

 /OettingersRestaurant
 /oettingersrestaurant



ZEIK

Maurizio Oster

25



REINSCHMECKER- MENÜ

6-Gang-Menü inklusive Aperitif

220 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf je.de

Lässig am Puls der Zeit

In Hamburg daheim, in der Welt zu Hause. So lautet unsere Lösung, mit der wir jeden Tag im ZEIK unser Bestes geben. Denn Essen gehen kann man in Hamburg an vielen Orten, als kulinarische Perle in unserer schönen Stadt wollen wir aber entdeckt werden. Wer Lust hat, uns live zu erleben, kann online schon vorab so einiges über unser Restaurant erfahren. Ansonsten gilt im ZEIK: gehoben, aber lässig am Puls der Zeit speisen, die kulinarische Handschrift von Maurizio Oster und seinem ambitionierten Team genießen. Wir freuen uns, wenn Sie vorab reservieren und dann einfach ankommen, sich zurücklehnen, sich verwöhnen – und auch gern überraschen lassen.



Restaurant ZEIK

Sierichstraße 112
22299 Hamburg
+49 (0)40/466 535 31
info@zeik.de
www.zeik.de



Öffnungszeiten:

Di–Sa: 18:30–00:00 Uhr
Feiertags: auf Anfrage

 /restaurantzeik
 /restaurant_zeik



Meisenheimer Hof

Markus Pape

26



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs inkl. korrespondierender Weine, ein Aperitif am Abend, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer

449 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Faszinierender Mix aus historisch und modern

In der historischen Altstadt von Meisenheim empfängt das Romantikhôtel und Restaurant Meisenheimer Hof die Gäste in geschichtsträchtigem Ambiente, aber mit innovativer und hochgelobter Küche. Küchenchef Markus Pape serviert im Jägerzimmer, in der Brunnenstube und im Raum „Zur Blume“ aus dem 18. Jahrhundert feinste regionale pfälzische Spitzenküche.

Meisenheimer Hof

Obergasse 33
55590 Meisenheim
+49 (0)6753/123 77 80
mail@meisenheimer-hof.de
www.meisenheimer-hof.de



Öffnungszeiten:

Di–Sa: 18:00–22:00 Uhr
und So: 13:00–20:00 Uhr
Feiertags: 18:00–22:00 Uhr

 /MeisenheimerHof

 /meisenheimerhof



Redüttchen

Matthias Pietsch

27



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Überraschungsmenü
inklusive Aperitif

210 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Wir wollen unseren Gästen Zeit voller Genuss und Freude schenken

Matthias Pietsch und sein Team l(i)eben beste Zutaten aus der Region, aus welchen sie mit Fantasie und internationalen Einflüssen für den Gast neue Geschmackserlebnisse zaubern. Essen mit Charakter und Seele. Eine exquisite Auswahl an Weinen mit über 700 Positionen auf der Weinkarte vervollständigt das Erlebnis. Genießen Sie im Sommer Ihr Menü auf unserer herrlichen Parkterrasse. Mit seiner gemütlichen, eleganten Atmosphäre befindet sich das Restaurant „Redüttchen“ im ehemaligen Gärtnerhäuschen des dazugehörigen glamourösen, kurfürstlichen Ballhauses La Redoute. Wir freuen uns auf Sie!

Redüttchen

Kurfürstenallee 1
53177 Bonn-Bad Godesberg
+49 (0)228/688 988 40
willkommen@reduettchen.de
www.reduettchen.de



Öffnungszeiten:

Di–Sa: ab 18:00 Uhr
Feiertags: individuell

 /Reduettchen

 /reduettchen



Ober- schwäbischer Hof

Julius Reisch

28



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

6-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Wasser und Übernachtung
im Doppelzimmer

429 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf re.de

Klassisch-zeitlose Cuisine

An der Oberschwäbischen Barockstraße gelegen, im kleinen charmanten Örtchen Schwendi, heißt Sie Familie Reisch herzlich willkommen. Küchenchef und Gastgeber Julius Reisch präsentiert Ihnen im Restaurant Esszimmer seine Idee von klassischer, zeitloser Cuisine mit Fokus auf Produkt und Handwerk. In der Lazarusstube kocht er schwäbische Klassiker mit Produkten direkt aus der Region. Unser Weinkeller führt über 400 Positionen, um die sich Sommelière und Gastgeberin Anna Reisch kümmert.

Hotel Oberschwäbischer Hof

Hauptstraße 9
88477 Schwendi
+49 (0)7353/984 90
esszimmer@oberschwabischer-hof.de
www.oberschwabischer-hof.de





Öffnungszeiten:

Esszimmer

Mi–Sa: 18:30–20:30 Uhr
und Sa: 12:00–13:30 Uhr

Lazarusstube

Di: 18:00–21:00 Uhr
Mi–Sa: 18:30–21:00 Uhr

 /oberschwabischerhof
 /oberschwabischer_hof



Burg Flammersheim

Oliver Röder

29



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Hausaperitif,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer

ab 420 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Gourmet-Genuss, der alles ist, außer gewöhnlich

Küchenchef Oliver Röder verwöhnt seine Gäste im ehemaligen Gutshof aus dem 18. Jahrhundert, in dem heute das Restaurant „Bembergs Häuschen“ beheimatet ist. Grundlage seiner Gerichte, einer unverfälschten, regionalen Frisehküche, sind beste Produkte der Regionen Eifel und Rhein/Sieg. Hier erlebt man Eifelkulinarik auf höchstem Niveau, die sowohl modern interpretiert als auch ehrlich und unverfälscht zubereitet wird. Freunde bodenständiger Gerichte wie auch der gehobenen Küche kommen hier gleichermaßen auf ihre Kosten.

Burg Flammersheim

53881 Euskirchen

+49 (0)2255/945 752

info@landlustburgflammersheim.de

www.landlustburgflammersheim.de



Öffnungszeiten:

Gasthaus Eiflers Zeiten

Mi, Do: 17:00–23:00 Uhr

und Fr–So: 12:00–23:00 Uhr


Feiertags: 12:00–22:00 Uhr

Restaurant Bembergs Häuschen

Mi–Sa: 18:00–23:00 Uhr

Feiertags: geschlossen, außer
am 25. und 26.12. mittags

 /landlust.burgflammersheim

 /landlust_burg_flammersheim



Landgasthof Löwen

Alexander Ruhland

30



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

ab 210 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Essen ist erleben, schmecken und genießen

Der Landgasthof Löwen in Oberopfingen – das ist alte Schule, und zwar im positivsten Sinne. Hier im Allgäu, nahe Memmingen, liegt der traditionsreiche Betrieb der Familie Ruhland schon seit 100 Jahren. Eine Institution des Genusses, die weit über das nahe gelegene Memmingen hinaus bekannt ist. Der junge Küchenchef Alexander Ruhland führt sie nun fort – mit regionaler Küche, die er gekonnt mit internationalen Einflüssen kombiniert.



Landgasthof Löwen

Kirchdorferstraße 8
88457 Oberopfingen
+49 (0)8395/667
info@loewen-oberopfingen.de
www.loewen-oberopfingen.de

Öffnungszeiten:

Do–So: 18:00–21:00 Uhr
und So: 11:30–13:30 Uhr
Feiertags: individuell



 /alexander.ruhland.1
 /loewen_oberopfingen

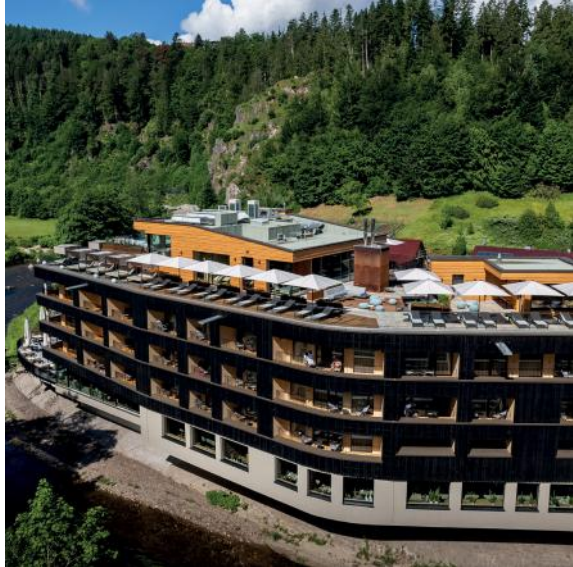


Schlossberg im Sackmann Genusshotel

Nico Sackmann & Jörg Sackmann

31

65



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer

ab 652 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Schwarzwald modern, nachhaltig und weltoffen

Schlossberg im Sackmann Genusshotel Pearls by Romantik

Murgtalstraße 602
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg
+49 (0)7447/28 90
reservierung@hotel-sackmann.de
www.hotel-sackmann.de

Öffnungszeiten:

Mi–So: 18:00–21:00 Uhr
Feiertags: normal geöffnet



 /HotelSackmann
 /sackmannhotel

Das Gourmetrestaurant Schlossberg ist das Lebenswerk vom Vater. Eine umso größere Freude, wenn der Sohn die gleiche Leidenschaft teilt und in seine Fußstapfen tritt. 2020 hat das Restaurant ein neues Zuhause bekommen: Mit der Generalsanierung präsentiert sich das gesamte Hotel nun stilvoll und extravagant als Genuss- und Sehnsuchtsort. Das neue „Sackmann“ ist die Quintessenz vieler kreativer Ideen, die der Sternekoch und Buchautor Jörg Sackmann für sich interpretiert und nun mit seiner Familie umgesetzt hat. Das außergewöhnliche Hoteldesign stellt nicht nur ein Bekenntnis zum Schwarzwald, zur Regionalität, zur Heimat und zum Genuss auf ganzer Linie dar, sondern auch die Weichen für die Zukunft und für die nächste Generation.



PAVO im Boutique-Hotel Blaue Burg Falkenstein

Simon Schlachter

32



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

Ein kulinarisches Sharing-Erlebnis im PAVO, eine Übernachtung in der Suite, inklusive Frühstücksbüfett und Nutzung des Wellnessbereichs (So/Mo)

ab 350 € pro Person

Aktuelle Preise auf jre.de

Genuss auf 1.250 Metern Höhe

Simon Schlachter ist jung, mutig und mit Kopf, Herz und Seele verbunden mit dem Allgäu und mit „seinem Berg“. Genau deshalb vereint seine Crew am Falkenstein gleich zwei Küchenkonzepte – High Cuisine im PAVO und Alpine Cuisine im Restaurant 1250. Er legt sehr viel Wert auf regionale und qualitätsvolle Produkte, die im PAVO zu zahlreichen Kreationen in Probiergröße verarbeitet und im Restaurant 1250 als innovative Interpretation der traditionellen Küche auf dem Teller angerichtet werden. Dabei ist auch die Alpine Cuisine klar von Simon Schlachters Fine-Dining-Ansatz gekennzeichnet.

PAVO im Boutique-Hotel Blaue Burg Falkenstein

Auf dem Falkenstein 1
87459 Pfronten
+49 (0)8363/914 540
info@blaueburg.com
www.blaueburg.com



Öffnungszeiten:

PAVO

Do–So: 18:00–22:00 Uhr

Restaurant 1250

Mo–So: 12:00–14:00 Uhr
und 18:00–21:00 Uhr

 /blaueburg.falkenstein

 /blaueburg



Landhaus Halferschenke

Christoph Schmah

33



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

6-Gang-Gourmet-Menü inklusive
Aperitif, Übernachtung und Frühstück
im Landhauszimmer

339 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Landhaus Halferschenke: Wo Tradition auf Genuss trifft

Das Landhaus Halferschenke in Dieblich ist ein charmantes Refugium, das Tradition und Moderne auf harmonische Weise vereint. Gelegen inmitten malerischer Landschaften, bietet es seinen Gästen eine einladende Atmosphäre, kulinarische Genüsse und herzliche Gastfreundschaft. Entdecken Sie die Schönheit der Moselregion und erleben Sie einen unvergesslichen Aufenthalt im Landhaus Halferschenke.

Landhaus Halferschenke


Hauptstraße 63
56332 Dieblich
+49 (0)2607/749 91 54
info@halferschenke-dieblich.de
www.halferschenke-dieblich.de



Öffnungszeiten:

Mo, Do, Fr, Sa: 17:30–21:00 Uhr
So 12:00–20:00 Uhr

 /halferschenke

 /landhaus_halferschenke



Storstad

Anton Schmaus

34



REINSCHMECKER- MENÜ

6-Gang-Menü inklusive Aperitif

ab 330 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Kreative Interaktion mit der großen weiten Welt

Was kommt dabei heraus, wenn ein motivierter, talentierter Jungkoch in Stockholm seine Liebe zum Skandinavischen und in New York seine Leidenschaft für die Großstadt entdeckt? Eine gastronomische und architektonische Vision, die im geschichtsträchtigen Goliath-Haus in Regensburg mit dem Restaurant Storstad Wirklichkeit wurde. Die Speisekarte bietet für jeden Augenblick das Richtige – vom Lunch auf der Terrasse bis hin zum mehrgängigen Menü, gern auch vegetarisch oder vegan. Dazu: der atemberaubende Blick über Altstadt und Regensburger Dom. Raffinierte Details wie das Holz alter Fischerhütten sowie ein zuvorkommender, unaufgeregter Service machen das Storstad zu einem ganz besonderen Ort.


Storstad

Watmarkt 5
93047 Regensburg
+49 (0)941/599 930 00
info@storstad.de
www.storstad.de



Öffnungszeiten:

Do–Sa: 12:00–16:00 Uhr
und Di–Sa: 18:30–24:00 Uhr
Feiertags: geschlossen

 /storstad.regensburg

 /restaurantstorstad



Alte Schule Fürstenhagen

Daniel Schmidthaler

35



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer

400 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Kulinarische Glücksmomente

Idyllisch im Landkreis Mecklenburgische Seenplatte liegt das Kleinod „Hotel und Restaurant Alte Schule“ in Fürstehagen. Es ist die Wirkungsstätte des Sternekochs Daniel Schmidthaler, der in seiner Küche sowohl regionale Spezialitäten kreiert als auch den Liebhaber der gehobenen Kochkunst voll auf seine Kosten kommen lässt. Abgerundet wird das Küchenangebot durch das Landhotel mit seinen liebevoll eingerichteten Zimmern.

Alte Schule Fürstehagen

Zur Alten Schule 5
17258 Feldberger Seenlandschaft
+49 (0)3983/122 023
info@hotelalteschule.de
www.hotelalteschule.de



Öffnungszeiten:

Mi–So: 18:30–23:00 Uhr

 /HotelAlteSchule

 /alteschulefuerst



Kraftwerk

Adalbert Seebacher

36



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

200 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

International mit alpenländischem Touch

Ein denkmalgeschütztes ehemaliges Kraftwerk in Oberursel ist die besondere Kulisse für ein besonderes Restaurant, das seit 2008 von „Bertl“ Seebacher und Daniela Finkes geführt wird. Als Koch und Diplom-Sommelier bringt Seebacher seine österreichischen Wurzeln ins Haus und auf die Karte, die er selbst als „international mit alpenländischem Touch“ bezeichnet. Mit der gelebten Philosophie eines Casual-Fine-Dining steht das mehrfach ausgezeichnete Kraftwerk für hochwertige, ambitionierte Gastronomie ohne Hemmschwelle.

Kraftwerk

Zimmersmühlenweg 2
61440 Oberursel
+49 (0)6171/929 982
willkommen@kraftwerkrestaurant.de
www.kraftwerkrestaurant.de



Öffnungszeiten:

Di–Sa: 18:30–21:00 Uhr
Feiertags: geschlossen

 /kraftwerkrestaurant.oberursel

 /kraftwerk_restaurant



Haus Stemberg

Sascha Stemberg

37



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

215 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Zwei Küchen von einem Herd, regionale Bodenständigkeit trifft auf moderne Aromen

Fünf Generationen haben die traditionsreiche Gastwirtschaft zu einer der ersten Adressen im Bergischen Land gemacht. Heute bereichert Sascha Stemberg das Bodenständige und die regionalen Klassiker mit zeitgemäßen, modernen Ideen und bringt aktuelle, internationale Gourmetrends in seine Gerichte ein. „Zwei Küchen von einem Herd“ lautet seine Devise. Sascha Stemberg setzt dabei immer auf beste Produktqualität, bevorzugt Biowaren und Produkte aus der näheren Umgebung. Die Stembergs sind tief verwurzelt mit der Region, sogar die Bushaltestelle hier ist nach ihrem Gasthaus benannt!



Haus Stemberg

Kuhlendahler Straße 295
42553 Velbert
+49 (0)2053/56 49
stemmi@tv-stemberg.de
www.stemberg.tv



Öffnungszeiten

Mo–Mi: 17:30–23:00 Uhr
Sa, So: 12:00–15:00 Uhr
und 18:00–23:00 Uhr

 /HausStemberg
 /saschastemberg



Blauer Engel

Benjamin Unger

38



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer

355 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Moderne Spielarten der traditionellen Sachsen-Küche

Ob ausgedehnte Wandertouren oder einfach nur Entspannung: Das Erzgebirge ist immer eine Reise wert. Idealer Ausgangspunkt für einen Trip in die romantische Landschaft ist das Familienhotel Blauer Engel in Aue, in dem stilvolle Gastlichkeit gepflegt wird. Küchenchef Benjamin Unger sorgt durch seine Neuinterpretation mit modernen Kochtrends für innovative Gerichte und eine spannende Küche, die regionale Akzente aufnimmt und dadurch zu den besten in Sachsen zählt.

Blauer Engel

Altmarkt 1
08280 Aue-Bad Schlema
+49 (0)3771/59 20
info@hotel-blauerengel.de
www.hotel-blauerengel.de

Öffnungszeiten:

Mi-Sa: ab 17:00 Uhr



 /hotelblauerengel.de

 /hotel_blauer_engel



Widmann's Alb.leben

Andreas Widmann

39



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer

419 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Natürlich schwäbische Genussmomente

Willkommen im Widmann's – in der neunten Generation führt Andreas Widmann das Haus mit Leidenschaft und gelebter schwäbischer Gastfreundschaft. Gemeinsam mit seiner Frau Anna schafft er im ausgezeichneten „ursprung“ die einzigartige Symbiose aus schwäbischer Naturküche und Tiroler Gastlichkeit. Fokussiert auf die Heimat, entstehen hier außergewöhnliche Genussmomente und Wein-erlebnisse. Im Gasthaus erlebt man Herzlichkeit mit regionalen Klassikern. Ganz entspannt genießen können Sie Ihren Aufenthalt in unserem Alb.hotel oder in den besonderen „Alb.style“-Wohnerlebnissen – Ihrem privaten Retreat mitten in der Natur. Alb.leben – wohlfühlen auf Schwäbisch.

Widmann's Alb.leben Gasthaus, Restaurant & Alb.style® Hotel

Struthstraße 17
89551 Königsbrunn-Zang
+49 (0)7328/962 70
info@widmanns-albleben.de
www.widmanns-albleben.de



Öffnungszeiten:

ursprung

Do–So, feiertags: 18:00–21:00 Uhr

Widmann's Löwen

Do–So: 12:00–14:00 Uhr

und Mo, Mi–So: 18:00–21:00 Uhr

Feiertags geöffnet (außer 24.–26.12.)

 /widmanns

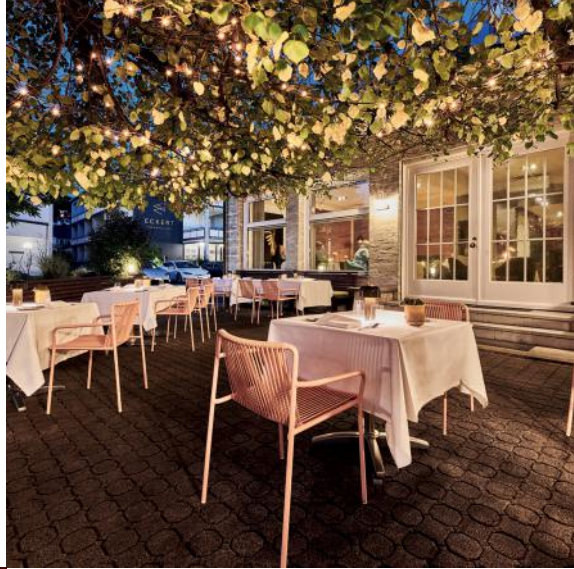
 /widmanns_alb.leben



Eckert

Nicolai P. Wiedmer

40



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü „Lieblings Momente“,
inklusive Aperitif

240 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Satte, frankophile und leichte, asiatische Welten

Eine meist leichte, aber dennoch zupackende Küche erwartet Sie beim Besuch im Eckert in Grenzach-Wyhlen. Der junge Nicolai P. Wiedmer liebt den Wandel zwischen satten, frankophilen und frischen, asiatischen Welten in seinen Gerichten. Sein Menü „Lieblings Momente“ gibt den perfekten Rahmen für seine Ideen und Träume. In den stylish-urbanen Räumlichkeiten des Restaurants fühlt man sich direkt wohl – gemütlich, stilvoll und ungezwungen ist es hier. Auch Weinliebhaber kommen voll zum Zuge: 450 Positionen gibt es auf der Weinkarte. Sowohl klassische Franzosen als auch knackige Naturweine aus Baden machen im Eckert Freude!

Eckert

Basler Straße 20
79639 Grenzach-Wyhlen
+49 (0)7624/917 20
office@eckert-grenzach.de
www.eckert-grenzach.de
www.wio-group.de



Öffnungszeiten:

Mi–Fr, So: 12:00–13:30 Uhr
und 18:30–20:30 Uhr
Sa: 18:30–20:30 Uhr

 /eckertgrenzach

 /eckertgrenzach



TROYKA

Alexander Wulf

41



REINSCHMECKER- MENÜ

6-Gang-Menü inklusive Aperitif

299 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Regionale Küche, russisch inspiriert

Alles neu bei TROYKA. Das erste Smart-Restaurant Deutschlands hat am 22. Oktober 2021 endlich seine Türen aufgemacht. Ab jetzt beginnt für Alex, Marcel und Ronny (Sommelier) der nächste große Lebensabschnitt. Denn ihr Restaurant wurde ganz nach ihren Vorstellungen komplett neu gebaut – offene Küche, Chef's Table, Weinkeller im Restaurant, Secret DJ Room, um nur einige Highlights der drei Jungs zu nennen.

TROYKA

Rurstraße 19
41812 Erkelenz
+49 (0)2431/945 53 55
info@troyka.de
www.troyka.de

Öffnungszeiten:

Do–Sa: 18:00–21:30 Uhr
So: 12:00–21:30 Uhr
































📍 /troyka.official



























MEMBRES D'HONNEUR

Jeunes Restaurateurs, die das 50. Lebensjahr erreicht haben, können als Membres weiterhin mit ihrer Erfahrung und ihrem Wissen unseren Kreis bereichern.



MEMBRES D'HONNEUR

			Seite
42	  	Disch, Steffen Kuro Mori, Baden-Württemberg	144
43	   	Feckl, Franz Landhaus Feckl, Baden-Württemberg	145
44	 	Grainer, Christian F. Christians Restaurant, Bayern	146
45	  	Helbig, Ludger Auberge de Temple, Bayern	147
46	  	Henkel, Nils Bootshaus im Papa Rhein, Rheinland-Pfalz	148
47	  	Herrmann, Alexander Posihotel Alexander Herrmann, Bayern	58
48	  	Herrmann, Martin Relais & Chateaux Hotel Dollenberg, Baden-Württemberg	149
49	 	Hillejan, Andreas Das Marktrestaurant, Bayern	150
50	   	Kaiser, Jockl Meyers Keller, Bayern	151
51	 	King, Johannes Sylter Manufaktur Johannes King, Schleswig-Holstein	152

52	   	Koch, Jürgen Restaurant & Hotel Laurentius, Baden-Württemberg	153
53		Kunz, Alexander Restaurant Kunz, Saarland	88
54	   	Kutzner, Ralf J. Caroussel Nouvelle im Hotel Bülow Palais, Sachsen	154
55	   	Merkle, Thomas Merkles Restaurant, Baden-Württemberg	155
56	    	Mittermeier, Christian Villa Mittermeier, Bayern	156
57	  	Nagy, Markus Zum Hirsch, Baden-Württemberg	157
58	   	Ottenbacher, Christian Adler Asperg, Baden-Württemberg	158
59		Pattis, Mario Restaurant e-VITRUM, Sachsen	159
60	  	Philipp, Michael Restaurant Philipp, Bayern	160
61	  	Poletto, Cornelia Cornelia Poletto, Hamburg	161
62	  	Quendler, Michael Die Mühlenhelle, Nordrhein-Westfalen	162
63	    	Reber, Hans-Harald Reber's Pflug, Baden-Württemberg	163
64	    	Rüssel, Harald Rüssels Landhaus, Rheinland-Pfalz	164
65	    	Sackmann, Jörg Schlossberg im Sackmann Genusshotel, Baden-Württemberg	116

66	   	Scharff, Martin Scharffs Schlossweinstube im Heidelberger Schloss, Baden-Württemberg	165
67	  	Schlachter-Ebert, Barbara Schlossanger Alp, Bayern	166
68	  	Schwekendiek, Achim Speisekammer Anno 1583, Niedersachsen	167
69	   	Straubinger, Rolf Gourmetrestaurant „fine dining RS“, Baden-Württemberg	168
70	   	Strauss, Peter A. Strauss im Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss, Bayern	169
71		Tschebull, Alexander Tschebull Restaurant-Beisl-Bar, Hamburg	170
72	  	Werner, Bernd Schloss Eberstein, Baden-Württemberg	171

PREFERRED SUPPLIERS



Weit über seltene Jahrgänge hinaus

DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS



100/100

JAMES SUCKLING 2015

98/100

falstaff
2014

19,5/20

James Robinson

Grand Siècle N°26 in der Flasche. Limitierte Edition - nur auf Anfrage.
www.laurent-perrier.com

Kuro Mori



42 Steffen Disch

„Kuro Mori“ ist japanisch und bedeutet „schwarzer Wald“, entsprechend das Motto in dem stylish-coolen Restaurant des Sternekochs Steffen Disch: „Black Forest meets Asia“. Aus der offenen Küche kommen interessante, nicht ganz alltägliche moderne Gerichte aus sehr guten Produkten. Mittags gibt es eine reduzierte Karte. Der Kontrast zwischen der regionalen und der unglaublich vielseitigen, leichten und aromenreichen asiatischen Küche macht das Kuro Mori einzigartig. Und das alles in schönster Lage in der Freiburger Altstadt. Das Twenü ist zwischen 17:45 und 18:15 Uhr bestellbar.



REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü inklusive 0,375 l
Laurent Perrier Champagner

230 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de



Kuro Mori

Grünwälderstraße 2
79098 Freiburg im Breisgau
+49 (0)761/388 482 26
info@kuro-mori.de
www.kuro-mori.de

Öffnungszeiten:

Di–Fr: 12:00–15:00 Uhr
und 17:45–23:00 Uhr
Sa: 12:00–01:00 Uhr

 /bysteffendisch

 /kuromorifreiburg





Landhaus Feckl

Franz Feckl 43

Landhaus Feckl
Kellenweg 1
71139 Ehningen
+49 (0)7034/237 70
info@landhausfeckl.de
www.landhausfeckl.de

Öffnungszeiten:
Mi–Sa: 12:00–14:00 Uhr
und 18:00–22:00 Uhr

/LandhausFeckl

/landhausfeckl



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Chefs-Menü inklusive ein Glas
Champagner Laurent Perrier,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer

340 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Das Gourmetrestaurant im Landhaus Feckl bietet genussvolle Momente voller Spannung und Kreativität. Die regionale und saisonale Küche von Sternekoch Franz Feckl begeistert im Michelin Restaurant alle Besucher. Egal, ob Sie einen romantischen Abend zu zweit, ein elegantes Geschäftsessen, eine Feier oder Hochzeit erleben möchten, in unserem Gourmetrestaurant in Ehningen bei Stuttgart finden Sie die passende Örtlichkeit.



Christians Restaurant



44 Christian F. Grainer

Seit mehr als 30 Jahren führt Christian F. Grainer den elterlichen Gasthof, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Aus dem Traditionshaus bayerischer Gastlichkeit hat Christian F. Grainer mit Bedacht ein kleines Genusszentrum gemacht. Im stilvollen Ambiente des Restaurants, der Gaststube und des Festsaals verschmilzt alpenländisches Traditionsbewusstsein mit moderner Gastronomie, die auf frische und saisonale Produkte der Region setzt. Diese werden als Überraschungsmenü zwischen drei und sechs Gängen angeboten.

REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im Apartment

450 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Christians Restaurant

Dorfstraße 1
83527 Kirchdorf
+49 (0)8072/85 10
info@christians-restaurant.de
www.christians-restaurant.de

Öffnungszeiten:

Do, Fr: 18:00–22:00 Uhr
Sa: 12:00–23:30 Uhr
und So: 12:00–18:00 Uhr
durchgehende Küche
Feiertags: individuell

 /christiansrestaurant_kirchdorf





Auberge de Temple

Ludger Helbig 45

Auberge de Temple
Hauptstraße 2
63867 Johannesberg
+49 (0)6021/454 83 00
info@auberge-de-temple.de
www.auberge-de-temple.de

Öffnungszeiten:
Di–Sa: 12:00–14:00 Uhr
und 18:00–21:00 Uhr
Feiertags: Weihnachten,
Ostern, Muttertag und Pfingsten
normal geöffnet

/aubergedetemple

/auberge_de_temple



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer

Ab 430 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Die Auberge de Temple ist ein besonderer Ort der Kulinarik. Spitzenkoch Ludger Helbig leitet hier gemeinsam mit seiner Frau das Restaurant Helbigs Gasthaus auf dem Johannesberg. Das idyllisch gelegene Gourmetlokal im Spessart steht für eine lange Tradition, die jetzt in neuem Gewand fortgesetzt wird. Eine Spezialität Ludger Helbigs ist die kreative Gewürzküche, die er neben der modernen deutschen Küche anbietet. Der Sternekoch wartet dabei mit wohlkomponierten Aromen und einer kompromisslosen Qualität bei den Produkten auf.



Bootshaus im Papa Rhein



46 Nils Henkel

Das am Rhein gelegene Restaurant Bootshaus bietet im maritimen Stil einen tollen Rahmen für die offene Küche von Nils Henkel. Das Vintage-Restaurant wirkt mit seinem urigen Holzboden und den Altholzmöbeln, den hellen Leinwandstoffen und Lederstühlen im Shabby-Chic-Look, als ob es immer schon so gewesen wäre. Der grandiose Blick reicht über die Flussauen bis in die Weinberge. Nils und sein Team setzen auf nachhaltige, innovative und moderne Gerichte mit starkem Fokus auf Gemüse und schaffen eine Symbiose aus regionaler und weltoffener Küche. Die farbenfrohen und frischen Kreationen orientieren sich an den Jahreszeiten.



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

4-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im River-View-Doppelzimmer inklusive Spa-Nutzung (So-Do: 1 Nacht buchbar; Fr-Sa: 2 Nächte, ggf. saisonaler Aufpreis)

489 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de



Papa Rhein Hotel & Spa

Hafenstraße 47
55411 Bingen am Rhein
+49 (0)6721/350 10
hallo@paparheinhotel.de
www.paparheinhotel.de
www.nilshenkel.com

Öffnungszeiten:

Di-Sa: 12:30–13:30 Uhr
und 17:30–22:00 Uhr
Feiertags: auf Anfrage

 /paparhein

 /paparheinhotel





Relais & Chateaux Hotel Dollenberg

Martin Herrmann

48

Relais & Chateaux Hotel Dollenberg

Dollenberg 3
77740 Bad Peterstal-Griesbach
+49 (0)7806/780
info@dollenberg.de
www.dollenberg.de

Öffnungszeiten:

Mo und Do–So: 18:30–21:00 Uhr
Feiertags: auf Anfrage

/HotelDollenberg

/hotel_dollenberg



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer

778 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Das Hotel Dollenberg ist ein Dorado für Erholungssuchende und Feinschmecker, die den Schwarzwald und seine vielfältigen Freizeitmöglichkeiten lieben. Kulinarisch sorgt Martin Herrmann in seinem Gourmetrestaurant „Le Pavillon“ für die Highlights und interpretiert in seinen Arrangements die klassische badische Küche auf eine neue Art und Weise. Dabei lässt Martin Herrmann nicht nur französische und mediterrane Einflüsse zu, sondern bereichert seine raffiniert arrangierten Kreationen gekonnt mit filigranen fernöstlichen Akzenten.



Das Marktrestaurant



49 Andreas Hillejan

Andreas Hillejans Leidenschaft gilt der neuen deutschen Küche. In seinem gemütlichen Restaurant in Mittenwald vor herrlichem Bergpanorama bietet er seinen Gästen ländlich inspirierte Arrangements auf hohem handwerklichen Niveau, die voller kreativer Überraschungen stecken. Die Zutaten für seine Gerichte holt sich Andreas Hillejan aus der direkten Umgebung, frische und saisonale Spitzenprodukte aus bäuerlichen Betrieben bestimmen in seinem Restaurant den Küchenzettel.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü inklusive
Amuse-Bouche und Aperitif

280 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Das Marktrestaurant

Dekan-Karl-Platz 21
82481 Mittenwald
+49 (0)8823/926 95 95
info@das-marktrestaurant.de
www.das-marktrestaurant.de

Öffnungszeiten:

Di–Sa: 18:30–23:00 Uhr
und Fr, Sa: 12:00–14:30 Uhr
Feiertags: auf Anfrage

 /dasmarktrestaurant

 /dasmarktrestaurant





Meyers Keller

Jockl Kaiser

50

Meyers Keller

Marienhöhe 8
86720 Nördlingen
+49 (0)9081/44 93
restaurant@meyerskeller.de
www.jockl-kaiser.de

Öffnungszeiten:

Do–Sa: 12:00–14:00 Uhr
Mi–Sa: 18:00–22:00 Uhr
So: 13:30–22:00 Uhr
durchgehend warme Küche

/jocklkaiser.meyerskeller

/jockl.kaiser.meyers.keller



REINSCHMECKER-MENÜ

3-Gang-Menü für 85 € pro Person
bis 7-Gang-Menü für 189 € pro Person

Aktuelle Preise auf jre.de



Das Wirtshaus Meyers Keller in Nördlingen liegt auf der Marienhöhe und bietet wunderschöne Blicke über die Stadt und das Nördlinger Ries. Die Lokalität ist vieles in einem: Wirtshaus, Sternrestaurant, Gartenlokal und Eventlocation. Serviert werden traditionelle Wirtshausklassiker wie Krautwickel, Maultaschen oder Kaiserschmarrn, aber auch Fine-Dining-Menüs, die sowohl klassisch als auch vegetarisch feingliedrig konzipiert sind. Der Inhaber des Meyers Keller, Jockl Kaiser, ist zudem Produzent von Rieser Culatello Riserva – der Schinken reift 30 Monate lang im alten Brauereikeller und ist Teil von JRE-Origins!



Sylter Manufaktur Johannes King



51 Johannes King

Außen prangt schlicht der Name Johannes King, innen warten Gourmetgenüsse der Sonderklasse. Den Gast erwartet in Keitum ein ganz besonderes kulinarisches Kleinod, ein Bistro mit integriertem Delikatessenladen und eine umfangreiche Produktpalette der eigenen Manufaktur. Weinliebhaber und Portweinfreaks fühlen sich hier wie im Schlaraffenland, Champagnerinteressierte nicht weniger und die Vielfalt aus dem hauseigenen Garten findet sich natürlich auch auf den Tellern wieder. Ob man vom Spaziergang durch die Dünen oder vom Shoppen kommt – ein Genuss-Stopp im Genuss-Shop erfrischt die Sinne.



REINSCHMECKER- MENÜ

Kulinarisches 5-Gänge-Vergnügen
inklusive Aperitif

258 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de



Sylter Manufaktur Johannes King

Gurtslig 2
25980 Sylt-Keitum
+49 (0)4651/967 77 90
mail@johannesking.de
www.johannesking.de

Öffnungszeiten:

Mo–Sa: 11:00–20:00 Uhr
Feiertags: individuell geöffnet
(Keine Reservierung notwendig)

 /johannesking

 /johannes_king





Restaurant & Hotel Laurentius

Jürgen Koch

52

Restaurant & Hotel Laurentius

Marktplatz 5
97990 Weikersheim
+49 (0)7934/910 80
info@hotel-laurentius.de
www.hotel-laurentius.de

Öffnungszeiten:

Mi–Sa: 18:30–21:00 Uhr
Feiertags: individuell

/hotel.restaurant.design.wein 

/hotel_laurentius 



REINSCHMECKER- ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer

ab 349 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Direkt am Weikersheimer Marktplatz, neben dem bekannten Hohenloher Renaissance-Schloss, findet man eine autochthone Spitzenküche. Im stilvoll und elegant eingerichteten Gewölbrestaurant Laurentius erwartet Sie bodenständige Feinschmeckerei. Jürgen Koch und sein Team kochen „www“: welttoffen, weitsichtig und wurzelecht. Machen Sie sich also auf eine Gastronomie gefasst, die Klassik und Moderne auf spannende Art verbindet.



Carrousel Nouvelle im Hotel Bülow Palais



54 Ralf J. Kutzner

Das Carrousel Nouvelle im Dresdner Barockviertel ist eines der renommiertesten Restaurants im Freistaat Sachsen. Saisonale und regionale Genüsse werden mit Spezialitäten der traditionellen Küchen der Welt ergänzt. Verantwortlich dafür zeichnet Küchenchef Sven Vogel. Durch die Kooperation mit der berühmten Meissner Porzellanmanufaktur serviert das Carrousel Nouvelle seine Gerichte auf „weißem Gold“. Die ausgezeichnete und stimmige Weinkarte mit Schwerpunkt Deutschland/Sachsen ergänzt das kulinarische Angebot.



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif
sowie begleitende Weine,
Wasser und Kaffee

199 € pro Person

Aktuelle Preise auf jre.de



Carrousel Nouvelle im Hotel Bülow Palais

Königstraße 14
01097 Dresden
+49 (0)351/800 30
info.palais@buelow-hotels.de
www.buelow-palais.de

Öffnungszeiten:

Mo–So: 12:00–14:00 Uhr
und 18:00–22:00 Uhr
Feiertags: normal geöffnet

 /BuelowPalais

 /buelowpalais





Merkles Restaurant

Thomas Merkle

55

Merkles Restaurant

Hauptstraße 2
79346 Endingen
+49 (0)7642/79 00
info@merkles-restaurant.de
www.merkles-restaurant.de

Öffnungszeiten:

Mi–Sa: 18:00–21:00 Uhr
Feiertags: auf Anfrage

/merkles.restaurant.endingen

/merkles_restaurant



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

ab 299 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Seit mehr als 30 Jahren wird Gastfreundschaft und Kochkunst bei den Merkles großgeschrieben. Mit viel Liebe zum Detail ist das Restaurant in Endingen am Kaiserstuhl ausgestattet. Es bietet ein gastfreundliches Ambiente und ist die ideale Bühne für die Kochkunst von Thomas Merkle, zu der die badische Weinlandschaft die passenden edlen Tropfen beisteuert. Vielseitig und fantasievoll, kreativ und fein gewürzt sind seine Gerichte – Merkle hat eine sichere Hand für gelungene aromatische und harmonische Kombinationen. Seit 2016 gibt es im Zweitrestaurant Pfarrwirtschaft leckere Küche für jeden Tag.



Villa Mittermeier



56 Christian Mittermeier

Im traditionsreichen Boutique-Hotel vor den Toren der Rothenburger Altstadt konzentriert sich Christian Mittermeiers junges Team aufs Wesentliche: guten Geschmack! Im Restaurant erwartet die Gäste von Dienstag bis Samstag ein modernes, ungezwungenes Casual-Fine-Dining-Konzept. Der Stil ist authentisch und schnörkellos. Dazu gibt es die Weine von hauseigenen Rebhängen. Wer offen für Neues ist, findet in direkter Nachbarschaft das Konzepthotel „Mittermeiers Alter Ego“. Die eindrucksvolle Gründerzeit-Villa verbindet heute die Qualität eines High-End-Hotels mit der Freiheit und Ungezwungenheit eines Apartments.



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Casual-Dining-Experience inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer

ab 399 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de



Villa Mittermeier

Vorm Würzburger Tor 7
91541 Rothenburg ob der Tauber
+49 (0)9861/945 40
vm@mittermeiershospitality.com
www.villamittermeier.de

Öffnungszeiten:

Di–Sa: 18:00–22:00 Uhr
Feiertags: auf Anfrage

 /casual.dining

 /villamittermeier





Zum Hirsch

Markus Nagy 57

Zum Hirsch
Hauptstraße 23
75196 Remchingen-Wilferdingen
+49 (0)7232/796 36
kontakt@hirsch-remchingen.de
www.hirsch-remchingen.de

Öffnungszeiten:
Di–Sa: 12:00–13:45 Uhr
und 18:00–20:30 Uhr
Feiertags: auf Anfrage

/zumhirschwilferdingen



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung im Doppelzimmer
inklusive Kaffeebar

305 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de



In Remchingen, auf dem alten Handelsweg zwischen Karlsruhe und der Goldstadt Pforzheim, liegt schon seit 1688 ein Landgasthof, der einst als Pferdewechselstation fungierte. Heute ist das historische Gebäude denkmalgeschützt und die neue Heimat für die Küche von Markus Nagy. Im „Hirsch“ kombiniert er regionale Akzente aus dem Württembergischen mit mediterranen Einflüssen. Seine Gäste können zwischen der gemütlichen Ofenstube im Landhausstil, dem rustikalen Gewölbekeller oder dem lichtdurchfluteten Wintergarten wählen. Im Sommer bietet sich außerdem der schöne Garten für genießerische Stunden an.



Adler Asperg



58 Christian Ottenbacher

Bereits in vierter Generation ist der Adler Teil der Familiengeschichte. Seit 1897 kehren Reisende in Asperg bei Ludwigsburg ein und genießen Herzlichkeit und Engagement des gesamten Teams. Das 4-Sterne-Superior-Hotel verfügt über 67 exklusive Hotelzimmer und drei einzigartige Themen-Appartements. Hier lässt sich wohnen, tagen, feiern und genießen – und all das unter einem Dach. Die Gäste tauchen ab im Schwimmbad mit Sauna, kosten die Gaumenfreuden des Sternerestaurants Schwabenstube und genießen den Rundumservice des engagierten Adler-Teams. Ein Besuch, um sich wie zu Hause zu fühlen.



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer

ab 444 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de



Hotel & Restaurant Adler Asperg

Stuttgarter Straße 2
71679 Asperg
+49 (0)7141/266 00
info@adler-asperg.de
www.adler-asperg.de

Öffnungszeiten:

Schwabenstube
Mi–Sa: 18:00–23:00 Uhr

Tapasbar Aguila
Mi–Fr: 18:00–23:00 Uhr
So: 18:00–23:00 Uhr

RichardZ
Di–Fr: 12:00–14:30 Uhr
und Mo, Di: 18:00–23:00 Uhr
Feiertags: individuell

 /Adler.Asperg

 /hotel_adler_asperg



Restaurant e-VITRUM

Lennéstraße 1
01069 Dresden
+49 (0)351/420 42 50
vwmanufaktur@vitrum-dresden.de
www.vitrum-dresden.de

Öffnungszeiten:

Mo–Sa: 10:00–17:00 Uhr

/eVITRUM

/evitrum



REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

168 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Innovative Küche in einem gläsernen Haus: Das neue Restaurant e-VITRUM von Jeune Restaurateur Mario Pattis befindet sich im Foyer der Gläsernen Manufaktur von Volkswagen in Dresden – eine spannende Verbindung zwischen dem technologischen Ambiente der Elektromobilität und herzlicher Gastlichkeit. Auf der Karte: feinste Kulinarik aus erstklassigen sächsischen Rohprodukten, zu der mit großer Selbstverständlichkeit auch die am Standort schon traditionelle VW-Currywurst gehört. Im Sommer lockt eine große Außenterrasse vor dem futuristischen Gebäude.



Restaurant Philipp



60 Michael Philipp

Tradition und Moderne verbinden Heike und Michael Philipp im gastlichen Ambiente des 400 Jahre alten Renaissance-Palais im schmucken Winzerörtchen Sommerhausen. Zum Übernachten stehen zwei Suiten und ein Doppelzimmer zur Verfügung. Mit großer Leidenschaft und Können kreiert Michael Philipp eine unkomplizierte und unbeschwerte Küche und schafft Gerichte, die souverän den Bogen zwischen fränkischer Bodenständigkeit und seinem französisch inspirierten Kochstil schlagen. Diplom-Sommelière Heike Philipp leitet den Service und begleitet das Menü charmant und gekonnt mit heimischen und internationalen Gewächsen.



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Reinschmecker-Menü, saisonaler Aperitif, Übernachtung und Verwöhn-Frühstück im Doppelzimmer oder in einer der beiden Suiten

ab 265 € pro Person

Aktuelle Preise auf jre.de



Restaurant Philipp

Hauptstraße 12
97286 Sommerhausen
+49 (0)9333/14 06
info@restaurant-philipp.de
www.restaurant-philipp.de

Öffnungszeiten:

Fr, Sa, So: ab 18:30 Uhr
und Sa, So: ab 12:00 Uhr
Feiertags: individuell

Kleine Gesellschaften ab
10 Personen auch außerhalb
der Öffnungszeiten möglich!

 /restaurant.philipp

 /restaurant_philipp





Cornelia Poletto

Cornelia Poletto 61

Cornelia Poletto

Eppendorfer Landstraße 80
20249 Hamburg
+49 (0)40/480 21 59
restaurant@cornelia-poletto.de
www.cornelia-poletto.de

Öffnungszeiten:

Di–Sa: 12:00–15:00 Uhr
und 18:00–23:00 Uhr
Feiertags: individuell

Cornelia Poletto 

/corneliapolettoofficial 



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

250 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de



Im Herzen von Hamburg-Eppendorf liegt das „Cornelia Poletto“. Hier wird das Küchencredo Tag für Tag erlebbar: „Wirklich gutes Essen kann nur aus wirklich guten Produkten entstehen.“ Denn nur aus den besten Zutaten werden hier schlichte, elegante Gerichte. Im Mittelpunkt steht die mediterrane italienische Küche, die durch fein dosierte nordische Komponenten auffällt. Nur wenige Meter entfernt betreibt die Köchin zwei weitere gastronomische Hotspots: die eigene Kochschule Cuci-na Cornelia Poletto, in der neben Kochkursen regelmäßig kulinarische Events stattfinden, sowie das Paolas, ein Mix aus Bar und Deli.



Die Mühlenhelle



62 Michael Quendler

Bereits seit 2007 betreiben Michael und Birgitta Quendler das Gutshaus Mühlenhelle im Gummersbacher Stadtteil Dieringhausen. Hier entsteht mit Kompetenz, Können und charmanter Herzlichkeit eine erfrischend unkomplizierte und geradlinige Küche. Michael Quendler kombiniert seine österreichischen Wurzeln und Sylter Erfahrungen zu einem modernen deutschen Kochstil, in den er souverän Akzente aus der französischen Küche setzt. Die 680 Positionen umfassende Weinkarte lockt Weinliebhaber aus nah und fern. 16 modern eingerichtete Hotelzimmer laden im Anschluss zum Übernachten ein.



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer

370 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de



Die Mühlenhelle

Hohlerstraße 1
51645 Gummersbach
+49 (0)2261/290 000
kontakt@muehlenhelle.de
www.muehlenhelle.de

Öffnungszeiten: Restaurant

So: 12:00–14:30 Uhr
und Do–So: 18:00–21:00 Uhr
Feiertags: normal geöffnet

Bistro

Mi–So: 12:00–14:00 Uhr
Mo–So: 18:00–21:00 Uhr

 /DieMuehlenhelle

 /muehlenhellehotelrestaurant





Reber's Pflug

Hans-Harald Reber

63

Reber's Pflug

Weckriedener Straße 2
74523 Schwäbisch Hall
+49 (0)791/931 230
info@rebers-pflug.de
www.rebers-pflug.de

Öffnungszeiten:

Di-Sa: 17:00-20:30 Uhr
Feiertags: auf Anfrage

/reberspflug

/reberspflug



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück
im Doppelzimmer „Premium“

ab 396 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Ankommen. Wohlfühlen. Genießen. Im Restaurant Reber's Pflug in Schwäbisch Hall lässt sich familiäre Gasfreundlichkeit in entspannter Atmosphäre erleben. Das Ambiente bietet eine gemütliche Mischung aus Hohenloher Verwurzelung und modernem Design. Die Kombination aus heimatorientierter Frischeküche und weltoffenen Kreativmenüs begeistert ebenso wie der professionell-herzliche Service. Im liebevoll renovierten Hotel kann man gleichermaßen die Auszeit von Stress und Hektik genießen, die Seele verwöhnen lassen und neue Energie tanken.



Rüssels Landhaus



64 Harald Rüssel

Das Boutique-Hotel Rüssels Landhaus liegt im Hunsrück, nahe des Weinbaugebietes Mosel-Saar-Ruwer. Ein Aufenthalt garantiert Genuss, Entspannung und Entschleunigung. Ob in den individuellen Zimmern, den Restaurants oder auf der Terrasse am eigenen Teich: In diesem Refugium dreht sich alles um die Joie de vivre: ausgezeichnete Sterneküche im Gourmetrestaurant und traditionelle wie auch moderne Landhausküche im Restaurant Hasenpfeffer, in dem es gern Wildspezialitäten aus dem eigenen Jagdrevier gibt. Vor der Tür liegen Wander-Traum Schleifen, Radwege und Weingüter. Und natürlich die Porta Nigra in Trier.



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü in unserem Gourmetrestaurant inklusive Aperitif und Übernachtung im Landhauszimmer (Mo, Do und So)

480 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de



Rüssels Landhaus

Büdlcherbrück 1
54426 Naurath/Wald
+49 (0)6509/914 00
info@ruessels-landhaus.de
www.ruessels-landhaus.de

Öffnungszeiten:

Rüssels Gourmet Restaurant

Mo, Do, Fr, Sa, So: 18:30–22:00 Uhr
und Fr, Sa, So: 12:00–14:00 Uhr

Restaurant Hasenpfeffer

Mo, Do, Fr, Sa, So: 18:30–22:00 Uhr
und Mo, Fr, Sa, So: 12:00–14:00 Uhr

 /ruesselslandhaus

 /ruessels_landhaus





Scharffs Schlossweinstube im Heidelberger Schloss

Martin Scharff

66

Scharffs Schlossweinstube

Schlosshof 1
69117 Heidelberg
+49 (0)6221/872 70 03
info@hdsre.de
www.heidelberger-
schlossgastronomie.de

Öffnungszeiten:

Do–Sa: 17:30–23:00 Uhr
Feiertags: individuell

/heidelberger.schloss.gastronomie

/heidelbergerschlossgastronomie



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

ab 198 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Die wohl schönste Schlossruine der Welt ist das Heidelberger Schloss. Inmitten seiner historischen Mauern ist Martin Scharff der Schlossherr des guten Geschmacks. Mit der mehrfach ausgezeichneten Schlossweinstube, den Highlight-Events sowie Veranstaltungen auf dem Schlossgelände bietet er eine große kulinarische Bandbreite. Im À-la-carte-Restaurant Schlossweinstube wird besonders auf saisonale Produkte, gute Qualität und traditionelles Handwerk Wert gelegt. Das Motto: unkomplizierte Geschmacksküche. Zu jeder Jahreszeit gibt es ein klassisches und ein vegetarisches 6-Gang-Menü, beide sind miteinander kombinierbar.



Schlossanger Alp



67 Barbara Schlachter-Ebert

Vor der eindrucksvollen Kulisse der Allgäuer Bergwelt, eingebettet in die wildromantische Landschaft der Voralpen, zelebriert Barbara Schlachter-Ebert in ihrem stilvoll dekorierten Restaurant im Berghotel Schlossanger Alp Heimatverbundenheit, Liebe zum Kochhandwerk und Begeisterung für Genuss. Bodenständige Zubereitungen und landestypische Gerichte beherrscht die Köchin ebenso wie feine und fitnessreiche Gourmetarrangements.

REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer

460 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Berghotel Schlossanger Alp

Am Schlossanger 1
87459 Pfronten-Obermeilingen
+49 (0)8363/914 550
info@schlossanger.de
www.schlossanger.de

Öffnungszeiten:

Mo–So: 12:00–14:00 Uhr
und 18:30–21:00 Uhr
Feiertags: normal geöffnet

 [/schlossanger.alp](https://www.facebook.com/schlossanger.alp)

 [/berghotel_schlossanger_alp](https://www.instagram.com/berghotel_schlossanger_alp)





Speisekammer Anno 1583

Speisekammer Anno 1583

Marktplatz 6
31737 Rinteln
+49 (0)5751/993 33 90
info@speisekammer-anno1583.de
www.speisekammer-anno1583.de

Öffnungszeiten:

Mo–Sa: 12:00–23:00 Uhr
und Sonntags 9:30–23:00 Uhr

/speisekammer_anno1583

/speisekammer_anno1583



REINSCHMECKER- MENÜ

5-Gang-Menü, inklusive Aperitif

170 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de



Achim Schwekendiek

68

Am besten schmeckt es in Gesellschaft. Dort, wo man sich wohlfühlt, wo Gemütlichkeit herrscht, wo man willkommen ist. Die Speisekammer Anno 1583 ist kulinarischer Treffpunkt für Reisende, Einwohner und Genießer. Hier begegnen sich Tradition und Innovation – mitten im Herzen der Rintelner Innenstadt. Die im industriellen Stil renovierten Räumlichkeiten des historischen Ratskellers unterstreichen dabei unser modernes Wirtshauskonzept.



Gourmetrestaurant „fine dining RS“



69 Rolf Straubinger

Seit über 30 Jahren steht Rolf Straubingers Küche für regionale und saisonale Gerichte mit Gewürzen aus aller Welt. Er interpretiert ebenso in innovativen wie klassischen Kochstilen. Das Gourmetrestaurant „fine dining RS“ wird von seinem langjährigen Küchenchef Markus Waibel geleitet und ist hoch über Salach längst zum Treffpunkt für Genießer avanciert. Außer im Sternerestaurant kann man auch im Burgrestaurant „oifach andersch“ schwäbische Klassiker genießen. Das 5-Sterne-Superior-Hotel bietet einen Wellnessbereich, Fitnessraum, beheizten Panorama-Außenpool sowie eine Panoramasauna.

REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer

550 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Gourmetrestaurant „fine dining RS“

Burg Staufeneck
73084 Salach
+49 (0)7162/933 440
info@burg-staufeneck.de
www.burg-staufeneck.de

Öffnungszeiten:

Do–So: 18:30–23:00 Uhr

 /burghotelstaufeneck

 /burgstaufeneck





Strauss im Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss

Peter A. Strauss

70

Strauss im Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss

Kirchstraße 1
87561 Oberstdorf
+49 (0)8322/800 080
willkommen@loewen-strauss.de
www.loewen-strauss.de

Öffnungszeiten:

Ess Atelier Strauss

Do–So: 19:00–00:00 Uhr

Löwen Genuss Wirtschaft

Mi–So: 12:00–14:00 Uhr

und 17:00–23:00 Uhr

BERGGOLD Bar&Restaurant

fine dine&drink

Mi–So: 12:00–00:00 Uhr

REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü inklusive Aperitif,
Übernachtung und Frühstück

ab 225 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

„Ess Atelier Strauss“ heißt das Gourmetkonzept von Peter A. Strauss im neuen Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss im Herzen von Oberstdorf. Das regionale, kulinarische Highlight ist die Alpin Löwen Wirtschaft. In beiden Restaurants kann der Gast in exklusivem Ambiente genussvolle und raffinierte Kreationen genießen, die dem Motto von Peter Strauss „Verarbeitung frischer Natur“ vor beeindruckender Allgäuer Bergkulisse geschmackvoll gerecht werden.

/LoewenundStraussAlpinLifestyleHotel

/loewenundstraussoberstdorf



Tschebull Restaurant-Beisl-Bar

71 Alexander Tschebull

Ein bisschen Alpenrepublik im hohen Norden: Das Restaurant im Levantehaus ist eine gefragte Adresse für alle, die feine österreichische Küche in einer modernen und raffinierten Interpretation genießen möchten. Zu Alexander Tschebulls Spezialitäten zählen nicht nur klassisches Wiener Schnitzel, Tafelspitz und Kaiserschmarrn. Auf seiner Speisekarte stehen auch innovative, neue Kreationen, die geschmacklich den Bogen zwischen den mediterranen Gefilden und seiner österreichischen Heimat schlagen.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif

165 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Tschebull

Mönckebergstraße 7
20095 Hamburg
+49 (0)40/329 647 96
restaurant@tschebull.de
www.tschebull.de

Öffnungszeiten:

Di–Fr: 12:00–15:00 Uhr
und 17:00–21:30 Uhr
Sa: 13:00–16:00 Uhr
und 17:00–21:30 Uhr
Feiertags: geschlossen

Tschebull Restaurant | Beisl | Bar

/tschebull_restaurant





Schloss Eberstein

Bernd Werner

72

Schloss Eberstein

Schloss Eberstein 1
76593 Gernsbach
info@schlosseberstein.com
www.schlosseberstein.com

Öffnungszeiten:

So: 12:00–14:00 Uhr
und Mi–So: 18:30–22:00 Uhr
Feiertags: geöffnet an Ostern,
Weihnachten (Heiligabend
geschlossen) und Pfingsten;
12:00–14:00 Uhr
und 18:30–22:00 Uhr

/Schloss.Eberstein

/schloss_eberstein



REINSCHMECKER-ARRANGEMENT

5-Gang-Menü in Werners Restaurant inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im komfortablen Doppelzimmer

395 € für 2 Personen

Aktuelle Preise auf jre.de

Hoch über den Dächern des idyllischen Gernsbachs im Schwarzwald liegt das aufwendig renovierte und stilvoll eingerichtete Schloss Eberstein. Die Gastgeberfamilie Bernd und Roswitha Werner bietet ihren Gästen hier gleich zwei Restaurants – eines für Feinschmecker und eines für die Liebhaber regionaler Spezialitäten. „Werners Restaurant“ besticht vor allem durch die exzellente badisch-frankophil geprägte Küche. Auch die Verwendung edler Stoffe und Materialien sowie eine Auswahl kreativer Bilder aus der Eifel verzaubern Gäste immer wieder. Zum Ensemble gehören auch einige gemütlich eingerichtete Hotelzimmer.



FAMOUS

Jeunes Restaurateurs, die sich in der Vereinigung verdient gemacht haben und bei uns nicht in Vergessenheit geraten sollen, sind unsere Famous.





FAMOUS



73

BOMKE'S LEBENSART

JENS BOMKE

Goethestraße 55
59555 Lippstadt
Nordrhein-Westfalen

+49 (0)173/535 22 78
info@bomkes-lebensart.de
www.bomkes-lebensart.de



74

DANNENFELD CUISINIER

JENS DANNENFELD

Schwarzer Weg 7
29525 Uelzen
Niedersachsen

+49 (0)176/245 440 44
kontakt@dannenfeld-cuisinier.de
www.dannenfeld-cuisinier.de



ALEXANDER DRESSEL

Kontakt über die Geschäfts-
stelle der Jeunes Restaurateurs
Deutschland

+49 (0)221/292 952 32
info@jre.de



75

HOTEL RESTAURANT ADLER

OTTO FEHRENBACHER

Reichenbacher Hauptstr. 18
77933 Lahr-Reichenbach
Baden-Württemberg

+49 (0)7821/906 390
adler@adler-lahr.de
www.adler-lahr.de



76

SCHÖNHEITSFARM GERTRAUD GRUBER GMBH

MICHAEL FELL

Berta-Morena-Weg 1
83700 Rottach-Egern
Bayern

+49 (0)8022/27 40
info@michael-fell.de
www.schoenheitsfarm-gruber.de



77

HOTEL & RESTAURANT SPIELWEG

KARL-JOSEF FUCHS

Spielweg 61
79244 Münstertal
Baden-Württemberg

+49 (0)7636/70 90
fuchs@spielweg.com
www.spielweg.com



78

KOCHSTUDIO KARR

RUDOLF KARR

Alfred-Weiß-Straße 5
88085 Langenargen
Baden-Württemberg

+49 (0)7543/934 62 02
kochstudio@rudolfkarr.de
www.rudolfkarr.de



79

KRONENHOF

PATRIK KIMPEL

Zeppelinstraße 10
61352 Bad Homburg
Hessen

+49 (0)6172/288 662
info@hofgut-kronenhof.de
www.hofgut-kronenhof.de



KARL-EMIL KUNTZ SEN.

Kontakt über die Geschäfts-
stelle der Jeunes Restaurateurs
Deutschland

+49 (0)221/292 952 32
info@jre.de



80

ROMANTIK HOTEL GASTHAUS ROTTNER

HARTMUT LEIMEISTER

Kontakt über die Geschäfts-
stelle der Jeunes Restaurateurs
Deutschland

+49 (0)221/292 952 32
info@jre.de

STEFAN ROTTNER

Winterstraße 15–17
90431 Nürnberg
Bayern

+49 (0)911/612 032
info@rottner-hotel.de
www.rottner-hotel.de

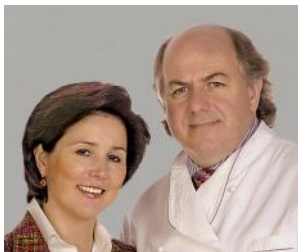
81

SCHLOSSHOTEL FLEESESEE

HARALD SCHMITT

Schlossstraße 1
17213 Göhren-Lebbin
Mecklenburg-Vorpommern

+49 (0)3993/280 103 211
harald.schmitt@fleesensee.de
www.schlosshotel-fleesensee.com



82

STEINHEUERS RESTAURANT ZUR ALTEN POST

HANS STEFAN STEINHEUER

Landskroner Straße 110
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
(Ortsteil Heppingen)
Rheinland-Pfalz

+49 (0)2641/948 60
info@steinheuers.de
www.steinheuers.de

EHRENPRÄSIDENTEN

Wer sich als Präsident besondere Verdienste um die Vereinigung der Jeunes Restaurateurs erworben hat, wird mit dem Titel „Ehrenpräsident“ ausgezeichnet.

- **RAINER WOLTER**
- **OTTO FEHRENBACHER**
- **HANS STEFAN STEINHEUER**
- **HARALD RÜSSEL**
- **ALEXANDER HERRMANN**
- **PATRIK KIMPEL**
- **ALEXANDER DRESSEL**

EHRENMITGLIEDER

Eine Ehrenmitgliedschaft bekommen Meister*innen ihres Faches verliehen, die außerhalb der Vereinigung stehen und sich durch ihr besonderes Engagement für die Jeunes Restaurateurs verdient gemacht haben.

- **JÖRG MÜLLER**
- **BETTINA PFEIFFER**
- **MARCO RÜCKL**
- **GÜNTER SCHÖNEIS**
- **ECKART WITZIGMANN**

ÖSTERREICHS SCHNEEREICHSTER WINTERSPORTORT



OBERTAUERN

WWW.OBERTAUERN.COM



Traumautos hautnah erleben und Spitzenküche genießen

Einzigartige Genussmomente verspricht unser eintägiges Fahrerlebnis-Event „Dining & Driving“: Erleben Sie eine Genussfahrt mit Fahrzeugen der Marke Mercedes-Benz in Kombination mit einem 4-Gänge-Menü in vier verschiedenen Restaurants.* Wir interpretieren „Dinner-Hopping“ neu!



Tickets für dieses Event und weitere Veranstaltungen der Mercedes-Benz Kundencenter erhalten Sie online unter mb4.me/KC-Ticketshop

*u.a. in Zusammenarbeit mit den Spitzenköchen der Jeunes Restaurateurs Deutschland e.V. (JRE).

Mercedes-Benz





Willkommen im Club!

BESONDERE MOMENTE
GEMEINSAM ERLEBEN



DER
FEINSCHMECKER
CLUB



**Jetzt Mitglied
in Deutschlands
exklusiver
Gourmet-Community
werden!**

Für nur 156 Euro
im Jahr.

Wein & Gourmet-Highlights im
FEINSCHMECKER Club live erleben.

Infos und Anmeldung:

www.feinschmecker.de/club



SCAN ME!

Das Leben genießen.



Jeden Monat
NEU
am Kiosk.

Direkt bestellen: Telefon 040 / 21 03 13 71 oder www.shop.jalag.de
Immer aktuell und von allem nur das Beste: www.feinschmecker.de

IMMER UP TO DATE.

Unsere JRE-Inside+ Mitglieder werden über die neuesten gastronomischen Entwicklungen, neue JRE Restaurants und die angesagtesten kulinarischen Trends auf dem Laufenden gehalten.



JRE
JEUNES RESTAURATEURS

**EIN AUSSERGE-
WÖHNLICHES
KULINARISCHES
ERLEBNIS
VERSCHENKEN.**

Mehr als 390 Restaurants und Hotels
in 16 Ländern



Entdecke 5.500 Restaurants mit Wert und Sinn



n tv

**DEUTSCHLANDS BESTE
ONLINE-PORTALE 2023**

Gesamtsieger
Restaurant-Portale

Kundenurteil zu 10 Anbietern • www.disq.de

DEUTSCHES INSTITUT
FÜR SERVICE-QUALITÄT
GmbH & Co. KG



schlemmer-atlas.de

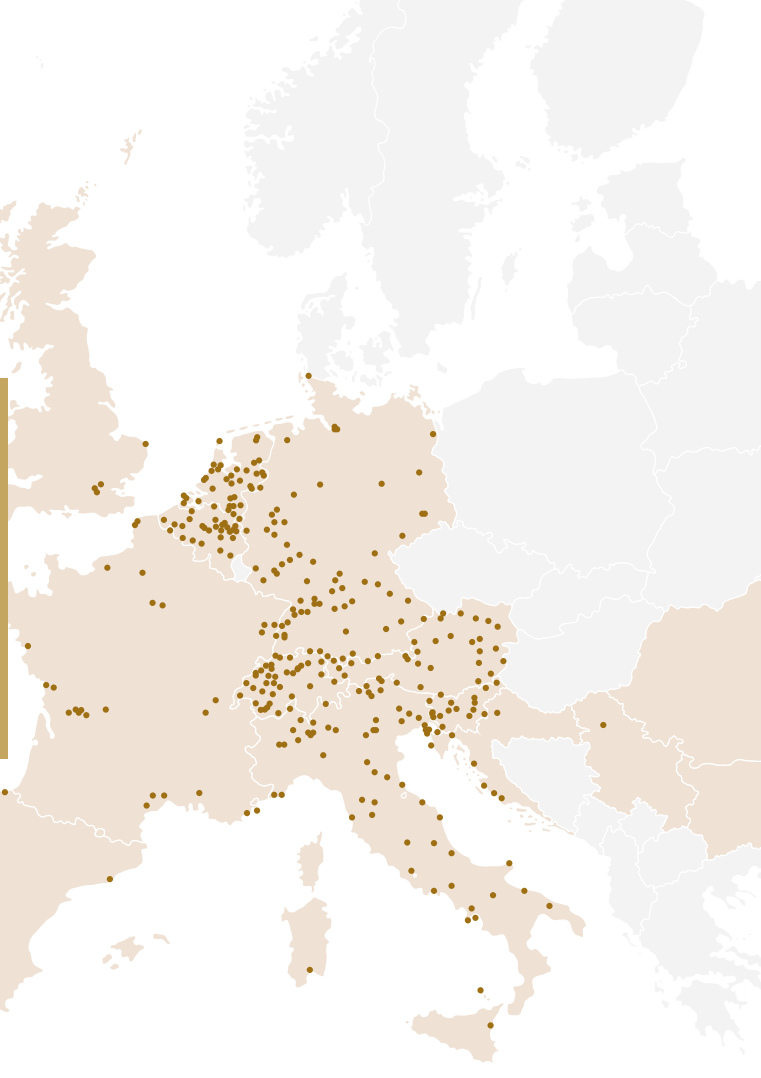


Entdecke
**5.600 Hotels
mit Wert
und Sinn**



★ schlummer-atlas.de

JRE ist mit 390 Mitgliedern in 16 Ländern vertreten, unsere Mitglieder bieten kulinarische Genüsse in wunderschönen Lagen.



AUSTRALIEN

+ 61 (0)396 913 888
shannon@vuedemonde.com.au
jre.eu

BELGIEN

+32 (0)470 842 353
secretariaat@jre.be
jre.be

BULGARIEN

+359 (0)89 24 81 696
info@jre.bg
jre.bg

DEUTSCHLAND

+49 (0)221 292 952-32
info@jre.de
jre.de

FRANKREICH

+33 (0)689 87 41 35
info@jre.fr
jre.fr

ITALIEN

+39 (0)392 989 04 02
segreteria@jre.it
jre.eu

KROATIEN

+385 (0)99 874 98 73
j.baljkas@jre.eu
jre.hr

NIEDERLANDE

+31 (0)40 226 09 34
info@jre.nl
jre.nl

ÖSTERREICH

+43 (0)662 822 127
info@jre.at
jre.at

RUMÄNIEN

+31 (0)40 226 09 34
info@jre.eu
jre.eu

SERBIEN

+31 (0)40 226 09 34
info@jre.eu
jre.eu

SLOWENIEN

+386 (0)40 416 267
slo@jre.si
jre.si

SPANIEN

+31 (0)40 226 09 34
info@jre.es
jre.eu

SCHWEIZ

+33 (0)640 656 377
info@jre.ch
jre.ch

UK & IRLAND

+31 (0)40 226 09 34
info@jre.eu
jre.eu

Für detaillierte Informationen
über JRE und unsere Mitglieds-
restaurants besuchen Sie bitte
unsere Webseite.

INTERNATIONAL

Hans van Manen
Beemdstraat 26
5652 AB Eindhoven
Niederlande
+31 (0)40 226 09 34
info@jre.eu

VORSTAND INTERNATIONAL

PRÄSIDENT

Daniel Lehmann
Restaurant Moosegg
Emmenmatt
Schweiz

VIZEPRÄSIDENT

Gašper Puhar
Restaurant Galerija okusov
Novo Celje
Slowenien

VIZEPRÄSIDENT

Daniel Canzian
Restaurant Daniel
Mailand
Italien



INTERNATIONALE PARTNER



mastercard.



SWAN HELLENIC

MAIN PARTNERS



ELITE PARTNER



PRINCIPLE PARTNERS

NATIONALE PARTNER

DREI STERNE



Polestar



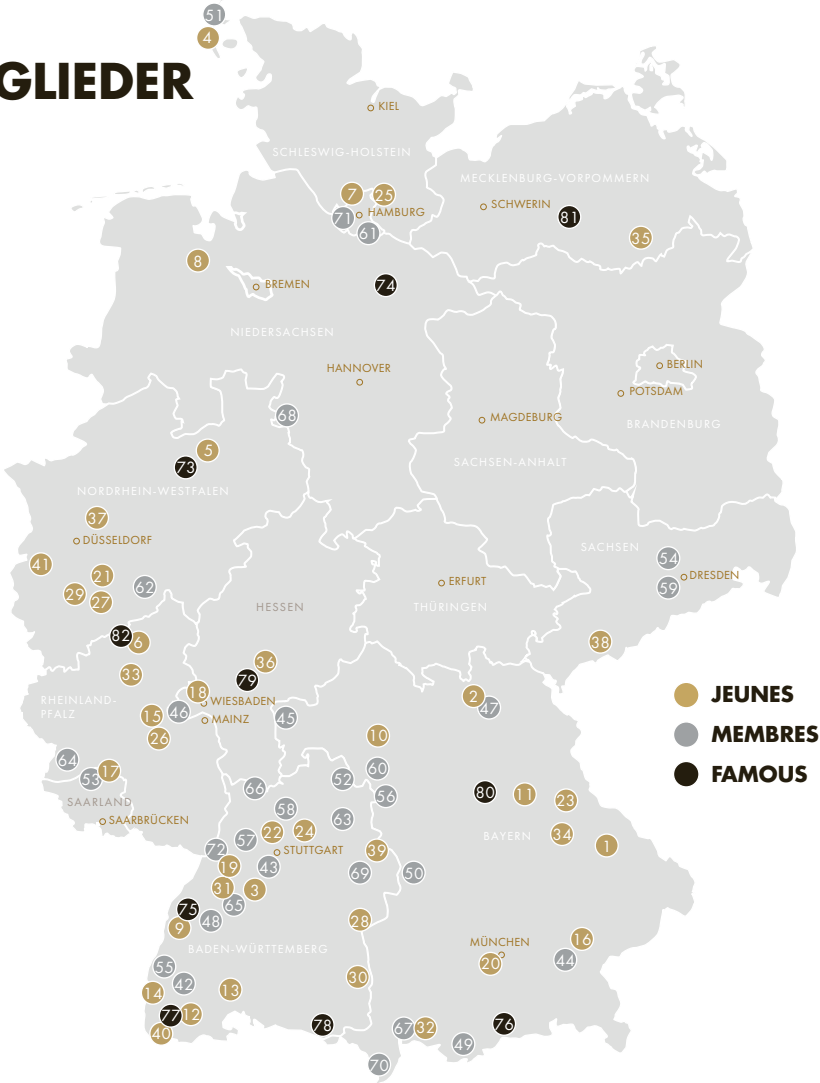
ZWEI STERNE



EIN STERN



MITGLIEDER



JEUNES

1	Ammon, Michael	56	22	Maerz, Benjamin	98
2	Bätz, Tobias	58	23	Obendorfer, Sebastian	100
3	Berlin, Franz	60	24	Oettinger, Michael	102
4	Berner, Jan-Philipp	62	25	Oster, Maurizio	104
5	Bettinger, Iris	64	26	Pape, Markus	106
6	Binder, Christian	66	27	Pietsch, Matthias	108
7	Dietz, Felix	68	28	Reisch, Julius	110
8	Extra, Tim	70	29	Röder, Oliver	112
9	Fehrenbacher, Daniel	72	30	Ruhland, Alexander	114
10	Fischer, Cornelia	74	31	Sackmann, Nico	116
11	Fleischmann, Christian	76	32	Schlachter, Simon	118
12	Fuchs, Viktoria	78	33	Schmah, Christoph	120
13	Grom, Jason	80	34	Schmaus, Anton	122
14	Helfesrieder, Jochen	82	35	Schmidthaler, Daniel	124
15	Helzle, Philipp	84	36	Seebacher, Adalbert	126
16	Huber, Alexander	86	37	Stemberg, Sascha	128
17	Jenal, Patrick	88	38	Unger, Benjamin	130
18	Kammermeier, Michael	90	39	Widmann, Andreas	132
19	Kuhn, Malte	92	40	Wiedmer, Nicolai P.	134
20	Leise, Joshua	94	41	Wulf, Alexander	136
21	Lorenz, Maximilian	96			

MEMBRES

42	Disch, Steffen	144	63	Reber, Hans-Harald	163
43	Feckl, Franz	145	64	Rüssel, Harald	164
44	Grainer, Christian F.	146	65	Sackmann, Jörg	116
45	Helbig, Ludger	147	66	Scharff, Martin	165
46	Henkel, Nils	148	67	Schlachter-Ebert, Barbara	166
47	Herrmann, Alexander	58	68	Schwekendiek, Achim	167
48	Herrmann, Martin	149	69	Straubinger, Rolf	168
49	Hillejan, Andreas	150	70	Strauss, Peter A.	169
50	Kaiser, Jockl	151	71	Tschebull, Alexander	170
51	King, Johannes	152	72	Werner, Bernd	171
52	Koch, Jürgen	153			
53	Kunz, Alexander	88	73	Bomke, Jens	174
54	Kutzner, Ralf J.	154	74	Dannenfeld, Jens	174
55	Merkle, Thomas	155	75	Fehrenbacher, Otto	175
56	Mittermeier, Christian	156	76	Fell, Michael	175
57	Nagy, Markus	157	77	Fuchs, Karl-Josef	175
58	Ottbacher, Christian	158	78	Karr, Rudolf	176
59	Pattis, Mario	159	79	Kimpel, Patrik	176
60	Philipp, Michael	160	80	Rottner, Stefan	177
61	Poletto, Cornelia	161	81	Schmitt, Harald	177
62	Quendler, Michael	162	82	Steinheuer, Hans Stefan	178

FAMOUS

73	Bomke, Jens	174
74	Dannenfeld, Jens	174
75	Fehrenbacher, Otto	175
76	Fell, Michael	175
77	Fuchs, Karl-Josef	175
78	Karr, Rudolf	176
79	Kimpel, Patrik	176
80	Rottner, Stefan	177
81	Schmitt, Harald	177
82	Steinheuer, Hans Stefan	178

Polestar 3

Bis zu 517 PS



Mehr erfahren
unter
polestar.com



WLTP: 20,1 – 23,1 kWh/100 km, Reichweite WLTP: 560 – 610 km und CO₂: 0 g/km. Vorläufige Werte. Finale Zertifizierung ausstehend.

WIR SIND
DAS
Mineral
WASSER

DAS ORIGINAL FÜR ALLE ZEIT



Folgen Sie uns auf Instagram
@selters.mineralwasser