

**Papageno's Gourmet** FF      

Innenstadt, Theaterstr. 8, PLZ 86152  
Tel. 0821/907 64 64, Fax 907 64 65  
[www.papageno-restaurant.de](http://www.papageno-restaurant.de)  
Mo geschl., Hauptgerichte € 24-30  
Chefkoch: Torsten Ludwig

AmEx EC MASTER VISA M

Im Gourmetrestaurant feilt Torsten Ludwig weiter an seinem mediterran inspirierten Küchenstil. Das Ergebnis macht Spaß: Je nach Saison paart er gutes Gemüse aus der Region mit Fisch und Fleisch und frischt die Kombinationen mit aromatischen Akzenten auf: So gesellt sich Erdbeerpfeffer zum Kalbskopf-Carpaccio mit Jakobsmuscheln. Kleine Weinauswahl mit deutschem Schwerpunkt. Entspannter Service.

**Aying** ■ B 59, S. 252

**Brauereigasthof Aying** FF      

Zornedinger Str. 2, PLZ 85653  
Tel. 08095/906 50, Fax 90 65 66  
[www.aying.de](http://www.aying.de)

kein Ruhetag, Hauptgerichte € 13-28  
Chefköche: Michael Kaiser, Josef Rampl  
AmEx DINERS EC MASTER VISA M ☰ ☂ ☔

Herzlicher Empfang, hübsche Stuben und eine Küche, die nach Oberbayern schmeckt: etwa ein knuspriges Spanferkel in Ayinger Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel oder Rehrücken im Walnussmantel mit gerösteten Schwammerln. Da geht man immer wieder



Immer süffig: der „Brauereigasthof Aying“

gem hin. Natürlich auch des süffigen Bieres wegen!

**Bad Abbach** ■ C 56, S. 252

**Gasthof Schwögler** FF      

Stirkelbrunnstr. 18, PLZ 93077  
Tel. 09405/96 23 00, Fax 96 23 01  
[www.schwogler.de](http://www.schwogler.de)

So abend, Mo mittag geschl.  
Hauptgerichte € 9-21  
Chefkoch: Helmut Schwögler jun.

EC M ☂

Im bayerischen Landgasthof peppt Helmut Schwögler munter seine in der Region verhafteten Gerichte mit asiatischen Einflüssen auf. Dabei kombiniert er nicht beliebig, sondern setzt sinnvolle Akzente wie etwa bei den gegrillten bretonischen Jakobsmuscheln mit Wakame-Orangen-Schaum oder einer Schwarzwurzelcremesuppe mit Tha-Curry, Soft Shell Crab und Avocado. Zwiebelrostbraten und Rinderrculade gibt es für jene, die lieber bei bodenständigen Dingen bleiben. Die Hardware wird ebenfalls laufend erneuert – Renovierungen sind auch weiter geplant.

**Bad Doberan** ■ B 8, S. 236

**Friedrich Franz** FFF      

OT Heiligendamm, im Grand Hotel Heiligendamm, Prof.-Dr.-Vogel-Str. 16-18 PLZ 18209

Tel. 038203/740 62 10, Fax 740 62 19  
[www.grandhotel-heiligendamm.de](http://www.grandhotel-heiligendamm.de)  
nur Abendessen, Mo, Di geschl.,  
Hauptgerichte € 22-48  
Chefkoch: Ronny Siewert

AmEx DINERS EC MASTER VISA ☰ ☂

Im eleganten Gourmetrestaurant des klassizistischen Ensembles an der mecklenburgischen Ostseeküste hat Ronny Siewert sich mittlerweile eine treue Fangemeinde aus ganz Norddeutschland erkocht. Mancher kommt wegen der Klassiker immer wieder, die der Küchenchef ständig modifiziert, wie das soufflierte Eigelb mit Spinatcreme und Périgord-Trüffel. Das Lamm

kommt weiter vom eigenen Gut Vorder Bollhagen, und die Gänseleber ist in Variationen auch ein Dauerbrenner. Gewagter wird's da etwa mit lauwarmer Gelbflossenmakrele, Hummertatar, süßsaurer Gurke und Zitronengras, beim lauwarm geräucherten Ostsee-Aal setzt Siewert mit der Säure vom Granny Smith Akzente und gibt dazu Kaviar-Rührei und Meerrettichschaum auf den Teller. Umfangreiche Weirauswahl mit vielen großen deutschen Namen, stilvoller, aber freundlicher Service.

**Bac Dürkheim** ■ D 35, S. 245

**Philip's Brasserie** FF      

Innenstadt, Römerplatz 3, PLZ 67098  
Tel. 06322/688 08, Fax 94 96 33  
[www.philips-brasserie.de](http://www.philips-brasserie.de)

Sa mittag, Mi abend, Di geschl.  
Hauptgerichte € 18-22  
Chefkoch: Michael Brehm

EC M ☂

Chamantes, legeres Lokal am belebten Römerplatz in der Altstadt mit deutsch-mediterraner Küche. Die Jakobsmuscheln mit Kartoffelravioli und Olivenvinaigrette sind ebenso gut gewürzt wie der marinierte Schweinebauch mit Zitrusalat und Korian-

dernudeln. Immer ein vegetarisches Menü im Angebot. Und gute Pfälzer Weine, versteht sich.

**Bad Griesbach** ■ E 57, S. 253

**Il Giardino** FFF      

Im Hotel Columbia, Passauer Str. 39 a PLZ 94086

Tel. 08532/30 90, Fax 30 91 54  
[www.columbia-hotels.com](http://www.columbia-hotels.com)  
nur Abendessen, So, Mo geschl.  
Hauptgerichte € 28-32  
Chefkoch: Denis Feix

AmEx EC MASTER VISA ☰ ☂

Von der holzgetäfelten Gediegenheit des Restaurants sollte man sich nicht täuschen lassen: Was Denis Feix hier in seiner Küche kreiert, hat zeitgemäßes Format und Klasse und überrascht immer wieder mit ungewöhnlichen Akzenten. „Natur-Reise“ nennt er sein Menü, das viele heimische Produkte der Saison vereint, denen Feix mit aromatischen Partnern ein ganz neues Gesicht verleiht. Beim Donau-Zander sind das neben Spinat etwa Meerrettich-Perlen, beim Donau-Waller ist es Anis-Krokant. Umfangreiche Weinauswahl, souveräner und charmanter Service.



Das elegante „Il Giardino“: Meerrettich-Perlen und Anis-Krokant in Bad Griesbach