

Ginger n' Gin

Seit dem Winter 2013 bereichert ein hipbes Lokal mit dem gewissen Etwas die kulinarische Landkarte des einstigen Monte Carlo der Alpen und sorgt somit nicht nur im ehemaligen Grand Hotel de l'Europe für frischen Wind. Das Interieur ist eine Mischung aus Retro-Style und klassischem Schick. Das Personal wirkt jung, motiviert und für ein Saisongebiet erfrischend international. Das spannende kulinarische Angebot ist bei Touristen wie Bad Gasteinern gleichsam beliebt. So finden sich unter den Vorspeisen die – einmalig im Tal – „Ginger n' Gin“-Sushiplatte (€ 12,-), köstliche Chili-Muscheln mit hausgemachtem Brot (€ 9,50) oder ein erfrischender Thunfisch-Avocado-Salat Caesar Style (€ 10,-) sowie ein leicht asiatisch angehauchtes Steak-Sandwich (€ 10,-). Zu den Hauptspeisen wird ein origineller Bamboo-Steamer-Turm serviert, der fünf Saucen (Curry-Kokos, Satay, Tandoori-Masala, Mango-Chutney und Joghurt-Dip mit Minze, Gurke und Knoblauch) und vier Beilagen (Reis, Nudel-Wok mit Gemüse, gemischte Bohnen und gedünstetes Kohl- und Krautgemüse) mit sich bringt und eine optimale Ergänzung zu den ausgezeichneten Tiger Shrimps (€ 18,-), einem klassischen Steak, selbst geräuchertem norwegischem Lachs (€ 18,-) oder zu saftigen Ripperln (€ 16,-) ist.

Dem Namen alle Ehre macht die unglaubliche Auswahl an Gins: 99+ lautet das Motto – aktuell sind es 135 verschiedene Gins aus der ganzen Welt. Darüber hinaus gibt es eine erlesene Auswahl an köstlichen Cocktails mit asiatischem Touch und natürlich ein feines Angebot an besten österreichischen Weinen mit einem kleinen internationalen Sortiment zu äußerst moderaten Preisen.

iw



Ginger n' Gin

Bar & Restaurant
5640 Bad Gastein
Kaiser Franz Joseph Straße 14
www.gingerandgin.at
Dezember – Mitte April täglich
18.00 – 02.00 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr)
Mitte Juni – Mitte September
Dienstag – Samstag ab 18.00 Uhr

Antica Bottega del Vino

Da staunte ich nicht schlecht, als mir Sommelier Alberto die Weinkarte mit 185 (!) Seiten überreichte. Beim Studieren dieser Weinbibel sind feuchte Hände und ein wässriger Mund mit Garantie jedem Weinfreund zu entlocken. Eine spannende Reise quer durch alle Weinregionen der Welt bietet das umfassende Werk. Der Schwerpunkt – wie könnte es anders sein – ist verständlicherweise italienischen Weinen vorbehalten. Vom Eisacktal bis nach Pantelleria ist so alles vertreten, was man sich nur wünschen kann. Frankophile kommen ebenso auf ihre Kosten wie Liebhaber von spanischen, deutschen oder österreichischen Weinen. So manchen Geheimtipp kann man Alberto schon entlocken, falls man sich in dieser Vielfalt nicht zurechtfindet.

Die Bottega del Vino liegt in einer verwinkelten Gasse nicht weit von der Arena. Schon der erste Eindruck beim Betreten lässt italienische Lebensfreude gepaart mit südländischem Flair spüren. Der Duft von frischer Pasta, Rosmarin und vor allem von Wein durchflutet den Raum. Irgendwie scheint die schlichte Einrichtung mit der simplen Deko (leere Flaschen) mir zu deuten: Komm herein – setz dich nieder – genieße. Die monatlich wechselnde Speisekarte beinhaltet einfache, gut zubereitete typische Gerichte aus dem Veneto. Meine Wahl fiel auf Risotto mit Amarone (€ 16,-), Lamm mit Polenta (€ 24,-) und als Abschluss auf ein Tiramisù (€ 10,-). Die Flaschenweine starten bei € 25,-, wie z. B. ein 2014 Soave Classico von Pieropan. Erfreulich ist die Vielzahl an Großflaschen und reifen Weinen (1970 Barolo Voerzio € 250,-). Offene Weine werden unübersehbar mit Kreide auf ein Schwarzes Brett geschrieben. Kapazitäten wie Sassicaia findet man dort um € 40,-.

krimi



Antica Bottega del Vino

37121 Verona
Via Scudo di Francia, 3
Tel. +39 045 8004535
www.bottegevini.it
Täglich 11.00 – 01.00 Uhr

Adler am Schloss

Das Restaurant „Adler“ in der Altstadt von Bönningheim strahlt eine ganz besondere Atmosphäre aus. Zahlreiche Fachwerkhäuser und historische Relikte zieren den Ort rund um diese Wohlfühl-Loase. Trendig, modern und mit viel Liebe zum Detail lässt sich hier eine genussreiche Zeit verbringen. Küchenchef Jörg Berghoff sammelte in jungen Jahren in einigen der renommiertesten Häuser der Welt Erfahrungen. Stationen in der Schweiz, in Kitzbühel (A-ROSA), auf Kreuzfahrtschiffen und gehobene Lokale in Deutschland prägten den jungen Koch. Nach dieser Expedition zog es ihn wieder zurück zu seinen Wurzeln. Gemeinsam mit seinem Team kreiert er mit viel Leidenschaft raffinierte Kreationen, die er mit viel Harmonie und Geschick für den Gast interpretiert.

„Zurücklehnen – Genießen – Überraschenlassen“ lautet die Devise beim 3-Gang-Überraschungsmenü (€ 49,-/jeder weitere Gang kostet € 12,-). Wer es weniger überraschend haben will, kann aus regionalen sowie internationalen Speisen wählen. Als Vorspeise Kalbstatar, Rauchaal, Trüffel und Kartoffel (€ 18,-) sind ein gelungener Einstieg. Besonders empfehlenswert ist das Salzgraslamm mit Aubergine, grünen Bohnen und Rauchmandel (€ 27,-). Eine gebrannte Passionsfrucht-Creme mit Schokolade (€ 7,-) ist ein willkommener Abschluss. Weinbegleitung zum Menü gibt es ab € 16,50. Die Weinkarte – wie könnte es anders sein – bietet vorwiegend Weine aus dem Weinbaugebiet Württemberg. Weine aus Österreich sowie Weine aus Italien, Frankreich oder Neuseeland findet man ebenfalls auf der Weinkarte. 18 individuell eingerichtete Zimmer laden für einen längeren Aufenthalt ein.

krimi



Adler am Schloss Hotel & Restaurant

74357 Bönningheim, Schlosstr. 34
Tel. +49 71 43 82 02-0
rezeption@adler-am-schloss.de
Di. – Sa. 12.00 – 14.00 Uhr und
18.00 – 23.00 Uhr, Küche bis 21.30 Uhr