

Steinbutt aus Wildfang, dem ein feines Ragout von Spargel und Morcheln zur Seite gestellt ist. Weine aus Deutschland, Italien, Frankreich und Spanien zu sehr fairen Preisen.

La Grappa **GG**○○○

OT Südviertel, Rellinghauser Str. 4-6, PLZ 45128 ■ c 1, S. 79
Tel. 0201-23 17 66
www.la-grappa.de
Sa mittag, So geschl.
Hauptgerichte € 29-39
Chefkoch: Hatem Salim Srou

Die beste italienische Küche im Ruhrgebiet? Dann kommt man an diesem Ristorante mit Kult- wie Legendenstatus nicht vorbei. Seit bald 40 Jahren setzen Rino Frattesi und sein Chefkoch Hatem Salim Srou Maßstäbe für die Region. Etwa durch die *agnolotti* mit Langustenfüllung oder ein Carpaccio vom Lachs auf feiner Kartoffelsauce. Gerichte wie der schön cremige Risotto mit Steinpilzcreme, Steinbutt mit Seeigelmacke oder die Entenbrust an Traubensenf sind längst Klassiker geworden. Maßstäbe setzen auch das Weinangebot mit über 1000 Positionen und die ebenso gigantische Grappa-Auswahl.

Laurushaus **GG**○○○

OT Kettwig, August-Thyssen-Str. 51, PLZ 45219 ■ a 4, S. 79
Tel. 02054-120 40
www.hugenpoet.de/laurushaus.html
außer Sa nur Abendessen, So-Mi geschl.
Hauptgerichte € 24-32
Chefköchin: Erika Bergheim

Antiquitäten, Kamin und feine Tischkultur, Old-School-Charme statt cooler Location: Erika Bergheims neues *fine-dining*-Restaurant in der ehemaligen Zehntscheune passt zum Hotel „Schloss Huguenpoet“ aus dem 17. Jahrhundert. Sehr stimmig wirkte auch die Blumenkohl-*velouté*, zu der sich harmonisch Noten von Majoran und süßsaurer Birne fügten. Kraftvolle Aromen von Sauer-



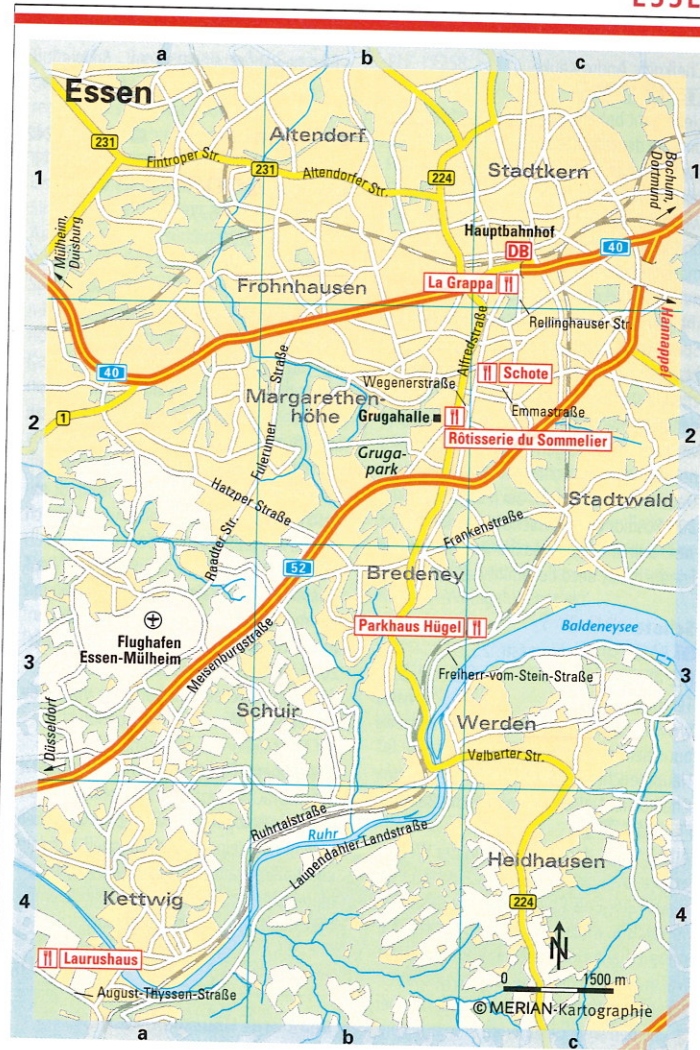
„Laurushaus“: Kamin und feine Tischkultur

kraut, weißen Bohnen und Mangold, verfeinert mit etwas Sherry, umrahmten Filet (butterzart!) und Bries vom Kalb. Sommelière Carla Veenstra empfiehlt aus einer internationalen, zum Teil recht hochpreisigen Weinkarte. Deren Glanzlichter sind ein umfangreiches Champagner-Angebot, deutsche Rieslinge der Spitzenklasse und große Weine aus dem Bordelais zurück bis 1982. Dezentler Service. *Chef's table* mit Blick in die Küche.

Parkhaus Hügel **GG**○○○

OT Bredeneu, Freiherr-vom-Stein-Str. 209, PLZ 45133 ■ c 3, S. 79
Tel. 0201-47 10 91
www.parkhaus-huegel.de
außer Sa, So nur Abendessen
Hauptgerichte € 25-30
Chefkoch: Michael Hau

Im einstigen Casino der Kruppischen Villa Hügel, das 1870 im Gartenhausstil der Gründerzeit erbaut wurde, bietet sich durch große Fensterfronten ein toller Blick auf den Baldeneysee. Vor allem aber genießt man an den fein eingedeckten Tischen die ambitionierte Küche von Michael Hau: mal mit regionalem Touch beim Tatar vom neuen Matjes mit Pumpernickelschmarrn oder als Rehrücken unter einer Pilzkruste



mit Salat von jungem Wirsing; mal mit mediterranem Swing, wenn Seeteufelmedaillons mit Safran-Rosinen-Couscous und Kichererbsen auf den Teller kommen. Eine hübsche Idee auf der Speisekarte ist die Rubrik „Der vergessene Klassiker“, die uns ein Rinderfilet „Strindberg“ bescherte. Freundlicher und aufmerksamer Service.

Rôtisserie du Sommelier **GG**○○○

OT Rüttingscheid, Wegenerstr. 3, PLZ 45131 ■ b 2, S. 79
Tel. 0201-959 69 30
www.rotisserie-ruettenscheid.de
So, Mo geschl.
Hauptgerichte € 25-36