

VIP

INTERNATIONAL

# Traveller®

*Discover the paradise*



D € 7,00 · F € 8,40 · CH SFR 13,80 · B/L € 8,00 · A € 8,00 · I € 8,00 · E € 8,00 · GIB € 6,00



02



Asiate



Terrazza La Brunella

# Ausgezeichnet - Drei Restaurants, die von sich reden machen

von Dr. Stefan Elfenbein

**D**ie Quadriga... Rotbarbe mit hauchdünn geschnittenem Polypo, dazu Wildkräuter, Tomatenwürfel und Tomatengelée, ein Feuerwerk von Rot- und Orangetönen; schon optisch ein Genuss. Dann per Hand geangelter Seewolf in Gewürzöl; unglaublich saftig, mit wunderschöner Struktur. Als Hauptgang Zicklein aus dem Ofen mit einem Gemüsetörtchen und am Ende Rhababer-Erdbeer-Ragout mit Cashewkernen und Schmand-Rahmeis. Ohne Zweifel hat Berlins Riege der Spitzköche Zuwachs bekommen, und zwar gewichtigen; Bobby Bräuer, der an den ersten Adressen in Italien und der Côte d'Azur gelernt hat, hat in die Hauptstadt gewechselt. Zuletzt kochte er im Victorian in Düsseldorf und im Königshof in München. Noch mehr Spaß macht es nun, im eleganten, fast familiären Restaurant des Relais & Chateaux-Hauses Brandenburger Hof zu genießen: Kirschholz an den Wänden, das Piano um die Ecke, durch die Fenster schaut man auf den schönen Wintergarten. Bemerkenswert ist auch die Weinkarte: 850 Positionen, ausschließlich deutsche Weine, allein 450 der besten Rieslinge. Freundlich berät der ausgesprochen professionelle Service - Herr Bräuer, herzlich willkommen in Berlin! Die Quadriga im Brandenburger Hof, Eislebener Straße 14, 10789 Berlin-Wilmersdorf, Tel: +49 (0)30/2140 5650, Montag bis Freitag ab 19 Uhr.

**T**errazza La Brunella... unendlich romantisch ist es, besonders bei Sonnenuntergang, auf der Terrasse im Restaurant der Villa Brunella zu sitzen: sanfte Musik, Kerzen, ein exzellenter Prosecco im Glas, perfekter Service und ein Blick über das Meer und die Steilküste drum herum; einen Blick, den es eben nur auf Capri gibt. Und die ganz wunderbare Capresische Küche tut natürlich ein übriges: Risotto alla pescatore mit Muscheln und Langostinos, Linguini ai tre colori; für die Farben sorgen Auberginen, Zucchini und gelber Pfeffer, scaloppine dello chef, zwei hauchdünne Scheiben Kalbfleisch, dazwischen Spinat und Mozzarella. Spezialität des Hauses sind die mit Schinken, Parmesan und caciotta-Käse gefüll-

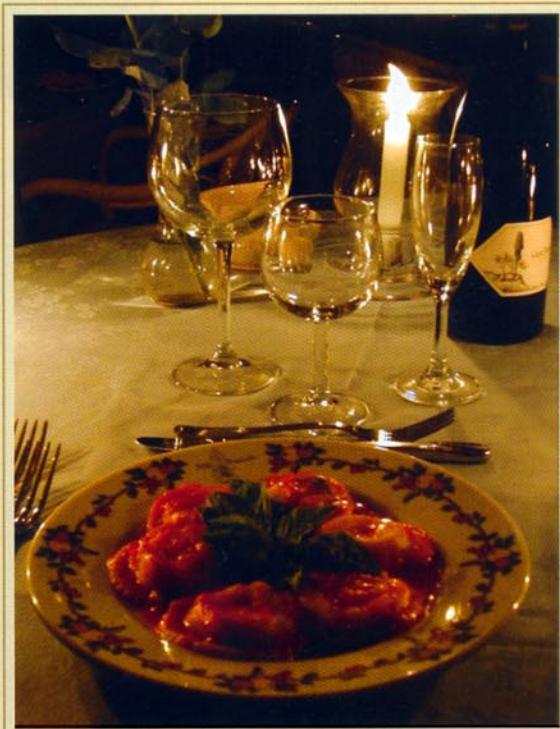
ten Ravioli. Zum Abschluß Wild-Erdbeeren mit Sahne und zum Espresso einen Limoncello, der Likör, der aus den geschmacksintensiven Zitronen Capris gewonnen wird. Wie ein Adlernest klebt die Villa Brunella am mit Blumen überwachsenen Berghang. Die Besitzer, Vincenzo und Brunella Ruggiero lassen ihre guten Kontakte spielen, um natürlich immer nur die besten und frischesten Zutaten von der Insel geliefert zu bekommen - und das schmeckt man bei jedem Bissen. Terrazza La Brunella in der Villa Brunella, Via Tragara 24a, 800073 Capri, Tel: +39 081/8370 122; Fax: 8370 430, villabrunella@capri.it, www.villabrunella.it

**N**siste... Musiker wollte der in Japan geborene Nori Sugie werden. Doch dann entdeckte er die Kochkunst und merkte bald, dass es in beiden Berufen um's gleiche geht: Um die perfekte Komposition. Sugie lernte in den besten Restaurants Australiens und Frankreichs, u.a. in der L'Aubergade in Bordeaux. Jetzt verwöhnt er die Gäste in Manhattans spektakulärster Neueröffnung - in luftiger Höhe. Aus dem 35. Stockwerke, hoch über dem Columbus Circle, schaut man durch hohe, glasklare Fensterscheiben auf Midtown und den Central Park. Die sich mit den Jahreszeiten verändernden Farben der Bäume im Park inspirieren den Küchenchef zu seinen saisonalen Menüs, einer japanisch-französischen Mischung mit New Yorker Einsprengseln: Carpaccio von Hokkaido-Jakobsmuscheln mit Focaccia und Serrano-Schinken, dann Hummer mit einer Brühe aus Brooklyner Pilsner Bier, als Hauptgang Wagyu Rind mit einem Püree aus geräucherten Kartoffeln und einer Ochsenschwanz-Soße. Als gelungener Nachtisch: Ananas chiboust mit Mango und Reispudding gefüllten Ravioli dazu Eis aus Fenchelpollen. Und alles gepaart mit wunderbaren amerikanischen und europäischen Weinen und seltenen Sake-Sorten - Schöner und spannender kann man New York eigentlich nicht erleben. Asiate im Mandarin Oriental Hotel, 80 Columbus Circle at 60th Street, New York, NY 10023, Tel: +1 212/805 8801 oder (kostenlos) 00800-2828 3838, www.mandarinoriental.com

# *Three outstanding restaurants which have made a name for themselves*

by Dr. Stefan Elfenbein

*D*ie Quadriga ... red barbel with wafer-thin polypo accompanied with wild herbs, diced tomato and tomato gelée - a firework of red and orange which is, already visually, a delight. Wolf fish in spiced oil, unbelievably juicy with a lovely texture. As main course, roast baby goat with mini vegetable tart and, to finish, rhubarb-strawberry ragout with cashew kernels and sour cream ice-cream. Berlin's league of top chefs has, without a doubt, considerably grown - Bobby Bräuer, who trained at top addresses in Italy and the Côte d'Azur, has now moved to the capital. He last worked in the Victorian in Düsseldorf and in the Königshof in Munich. But it's now even more fun in the elegant, almost familiar, Relais & Chateaux hotel, the Brandenburger Hof. Cherry wood on the walls, a piano around the corner, and through the windows you have a lovely view to the conservatory. The wine list is also impressive: 850 varieties, and all German wines, alone 450 of the best Rieslings. The friendly, professional service is only too happy to advise us - Mr Brauer, welcome to Berlin! Die Quadriga in the Brandenburger Hof, Eislebener Straße 14, 10789 Berlin-Wilmersdorf, Tel: +49 (0)30/2140 5650, Monday to Friday, from 7 p.m.



wild strawberries with cream followed by an espresso and a Limoncello, the liqueur which is made from Capri's most intensely tasting lemons. The Villa Brunella sits like an eagle's nest on the flower-covered cliff side. The owners, Vincenzo and Brunella Ruggiero, make the most of their good contacts to get only the freshest and best ingredients from the island - and you can taste this with every bite. Terrazza La Brunella in the Villa Brunella, Via Tragara 24a, 800073 Capri, Tel: +39 081/8370 122; Fax: 8370 430, [villabrunella@capri.it](mailto:villabrunella@capri.it), [www.villabrunella.it](http://www.villabrunella.it)

*N*siate ... Nori Sugie who was born in Japan, actually wanted to become a musician. But then he discovered the art of cooking and soon realised that both professions are concerned with the same thing: the perfect composition. Sugie trained in the best restaurants in Australia and France including in the L'Aubergade in Bordeaux. He now spoils guests in Manhattan's most spectacular new opening - at breezy heights. From the 35th floor, high above Columbus Circle, you can look through tall, clear glass windows over Midtown and Central Park. The changing colours of the trees in the park inspire the chef in his seasonal menus - a Japa-

nese-French fusion with New York elements: Carpaccio of Hokkaido, Jacob's mussels with focaccia and Serrano ham followed by lobster with Brooklyn pilsner beer stock. Main course is Wagyu beef with purée of smoked potatoes and oxtail sauce. The successful dessert: pineapple chiboust with mango and rice pudding filled ravioli with fennel pollen ice-cream. All served with wonderful American and European wines and rare Sake varieties - you really couldn't experience New York in a nicer and more exciting way. Asiate in the Mandarin Oriental Hotel, 80 Columbus Circle at 60th Street, New York, NY 10023, Tel: +1 212/805 8801 or (free) 00800-2828 3838, [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

