

KULINARISCHE HOTSPOTS: 11 ADRESSEN, DIE JEDE STÄDTEREISE VEREDELN



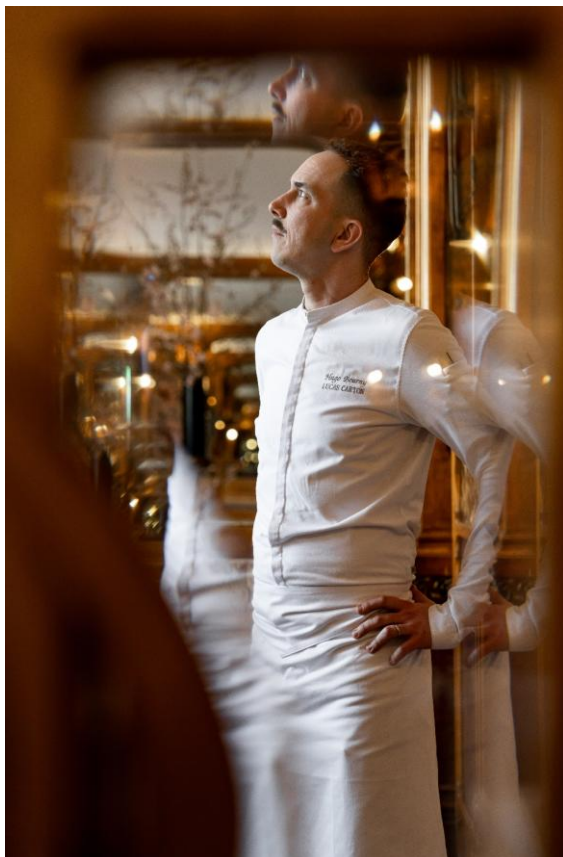
Bei der Planung des perfekten Städtetrips zählen viele Faktoren: lebendige Kultur, eindrucksvolle Architektur, gelebte Geschichte und nicht zuletzt exzellente Kulinarik. Ob etablierte Genussmetropolen wie Paris oder New York oder eine aufstrebende Food-Destinationen wie Quito oder Washington D.C.: Relais & Châteaux hält für jeden Geschmack das passende Restaurant bereit. Von feinsten italienischer Küche im Herzen Venedigs bis zu den Aromen der Maya-Küche auf der mexikanischen Halbinsel Yucatán inspiriert diese Auswahl dazu, 2026 die nächsten Städtereisen kulinarisch zu planen.

01

FRANZÖSISCHE TRADITION, NEU INTERPRETIERT

RELAIS & CHÂTEAUX LUCAS CARTON, Paris, Frankreich

Seit den 1860er Jahren zählt das Lucas Carton zu den prägenden Adressen der Pariser Haute Cuisine. Über viele Jahrzehnte hinweg wurde das Haus von Alain Senderens geleitet, einer Ikone der französischen Gastronomie. Heute verantwortet Hugo Bourny, der sich unter Anne-Sophie Pic und Arnaud Donckele seine Sporen verdient hat, die Küche und führt das Lucas Carton mit seiner modernen Handschrift, die von der Natur und den unterschiedlichen Jahreszeiten inspiriert ist. Seine Menüs folgen der Idee „terrain connu, terres inconnues“ – vertraute Grundlagen, unerwartete Horizonte. Ein wesentlicher Teil der Faszination liegt auch im historischen Gebäude. Der große Speisesaal mit seinen Spiegeln und seiner warmen Atmosphäre befindet sich gegenüber der imposanten Kirche La Madeleine und verleiht dem Restaurant seinen unverwechselbaren Charakter. Es gibt Menüs für jede Gelegenheit: Gäste können zwischen vier, fünf oder sieben Gängen wählen, jeweils wie kleine Kunstwerke inszeniert. Beispiele sind eine über Holzkohle gegarte Wellhornschnecke, die in ihrer Schale serviert wird, oder grüner Spargel aus dem Val d'Oise, der mit Fichtensprossen-Eiscreme eine überraschende Verbindung eingeht. Ergänzt wird das Angebot durch ein Kaviar-Menü mit charakteristischen Kompositionen, darunter etwa Kalbfleisch mit Meersalat und Queller, vollendet mit den schwarzen Perlen des Ozeans.



02

EINE GELUNGENE INTERNATIONALE BEGEGNUNG

RELAIS & CHÂTEAUX LE BISTROT FRANÇAIS, Bukarest, Rumänien

In einer Villa aus dem 19. Jahrhundert, im Zentrum von Bukarest, verbindet sich französische Lebensart mit rumänischer Eleganz. Das Le Bistrot Français befindet sich in der ehemaligen Residenz des französischen Architekten Albert Galleron und beeindruckt mit seinem prunkvollen Interieur: Prächtige Kronleuchter, rumänische Kunst aus dem späten 19. und frühen 20. Jahrhundert und ein eindrucksvoller Flügel verleihen dem Haus eine besondere Atmosphäre. Auch kulinarisch präsentiert das Restaurant eine harmonische Verbindung von rumänischem Terroir und französischer Finesse. Ein Beispiel dafür ist das regionale Maishähnchen, serviert mit Morcheln und einer Sauce aus Jura-Wein. Die Weinkarte bietet mehr als 1.000 Positionen, darunter rumänische Weine sowie seltene Tropfen aus Bordeaux und Burgund. Executive Chef Sorin Miftode kreiert hierzu verschiedene Menüs: Die à-la-carte-Gerichte reichen von Hummer-Risotto bis zu Topinambur-Kompositionen. In den kürzeren Degustationsmenüs stehen raffinierte Kreationen wie Ravioli mit Foie gras und schwarzem Trüffel aus Transsilvanien im Mittelpunkt. Der renommierte französische Küchenchef Tom Meyer des Relais & Châteaux La Chèvre d'Or bringt zusätzlich sein kulinarisches Know-how ein und arbeitet eng mit Sorin Miftode zusammen, gemeinsam heben sie das ohnehin herausragende Angebot des Restaurants auf ein noch höheres Niveau. Le Bistrot Français bietet einen weiteren Grund, die Schönheit Bukarests zu entdecken.



03

ELSÄSSISCHE TRADITION UND MODERNE PERSPEKTIVEN

RELAIS & CHÂTEAUX AU CROCODILE, Straßburg, Frankreich

Das Au Crocodile wurde 1840 gegründet und gilt bis heute als kulinarische Institution Straßburgs. Hinter der klassischen Fassade des Hauses eröffnet sich Dank weichem Licht und edlen Materialien in Verbindung mit dem berühmten Fresko des französischen Malers François Adolphe Grison, das ein Dorffest auf der Place Sainte Madeleine zeigt, ein modern gestalteter Gastraum. Auch die Symbolfigur des Hauses – das präparierte Krokodil, das Kapitän Ackermann im Jahr 1801 vom Nil mitbrachte – empfängt die Gäste weiterhin in seiner Vitrine. Moderne Eleganz trifft auf Historie, untermalt von warmen Teppichen, farbenfrohen Blumenarrangements und makellos gedeckten Tischen. In der Küche entwirft der talentierte Chefkoch Romain Brillat à-la-carte-Gerichte und Degustationsmenüs, die das Produkt in den Mittelpunkt stellen. Die Jahreszeiten geben den Rhythmus vor und das elsässische Terroir wird zu einem roten Faden, der Eleganz und Genuss miteinander verbindet. Das Gemüse stammt aus Meinau, das Brot aus der Bäckerei von Jimmy und Elodie, der Büffelmozzarella von einem elsässischen Bauernhof. Zu den saisonalen Kreationen zählen Saibling mit Elsässer Kirschen sowie Kalbfleisch mit Morcheln und einem Wein aus Otterswiller. Das Team von Au Crocodile besteht aus dreißig passionierten Gastgeberinnen und Gastgebern, die ein gemeinsames Versprechen vereint: einen Moment zu schenken, in dem jedes Detail zu einer feinen Harmonie verschmilzt.



04

EIN HAUCH VON ALAJMO IN DER LAGUNENSTADT

RELAIS & CHÂTEAUX RISTORANTE QUADRI, Venedig, Italien

Massimiliano und Raffaele Alajmo sind vor allem für ihr Spitzenrestaurant Relais & Châteaux Le Calandre im Umland von Padua bekannt. Mit dem Ristorante Quadri bringen die beiden Brüder ihre unverwechselbare kulinarische Handschrift direkt auf den Markusplatz, einen der romantischsten Orte der Welt. Seit sie das Restaurant aus dem 19. Jahrhundert im Jahr 2011 übernommen haben, arbeiteten sie mit venezianischen Kunsthandwerkern und Designer Philippe Starck zusammen. Gemeinsam erschufen sie einen spektakulären Ort, der die ursprüngliche Eleganz des Hauses hervorhebt und zugleich zeitgenössische Akzente setzt. Executive Chef Sergio Preziosa interpretiert traditionelle venezianische und italienische Gerichte neu und nutzt dafür Meeresfrüchte aus der Lagune sowie weitere regionale Produkte. Die Degustationsmenüs umfassen farbenfrohe und kreative Kompositionen wie Steinbutt mit Zitrone, Meeresschnecken und Venusmuscheln sowie gekühlte Spaghettini mit Fischcrudo und einer aromatischen Krustentiersauce. Die Weinkarte reicht von weniger bekannten italienischen Erzeugern bis zu internationalen Etiketten und umfasst auch die eigene Kollektion der Familie Alajmo. Am nächsten Tag lohnt sich ein Besuch im Gran Caffè Quadri, wo auf der Terrasse ein elegantes Frühstück serviert wird, oder ein Mittagessen im Quadrino, einem Restaurant, das in einem der ältesten Kaffeehäuser Venedigs untergebracht ist.



05

EINZIGARTIGE KÜCHE DER HALBINSEL YUCATÁN

RELAIS & CHÂTEAUX HUNIIK, Mérida, Mexiko

Die historische Stadt Mérida entwickelt sich zunehmend zu einem kulinarischen Hotspot. Im Zentrum dieser Bewegung liegt das Relais & Châteaux Huniik. Der Name bedeutet in der Maya-Sprache „einzigartige Seele“ und beschreibt treffend den Ansatz des Restaurants, die Küche der Halbinsel Yucatán auf zeitgemäße Weise zu interpretieren. Saisonale Zutaten aus kleinbäuerlichen Betrieben sowie die Wertschätzung für Grundnahrungsmittel der Region, darunter Mais, stehen dabei im Fokus. Geleitet wird Huniik von Chefkoch Roberto Solís, dem Begründer der neuen Yucatán-Küche. Nach seinem Durchbruch mit dem Restaurant Néctar im Jahr 2003 sammelte er Erfahrung in Häusern wie Per Se, The Fat Duck und Noma, bevor er 2019 nach Mérida zurückkehrte, um Huniik zu eröffnen. Hinter einer pastellrosafarbenen Fassade liegt ein Speiseraum, der von den Cenoten inspiriert ist, natürliche Höhlenbecken, die in Mexiko und insbesondere in Yucatán zu finden sind. Nur sechzehn Plätze sind hier zu finden und jeder Tisch bietet Blick in die offene Küche, aus der das Team eine Abfolge eleganter, farbenprächtiger Gerichte serviert. Das Degustationsmenü greift das kulinarische Erbe der Region auf. Zu den Gerichten gehören Mango mit schwarzer Sauce und Kokoscreme sowie Blumenkohl mit einer Neuinterpretation der traditionellen Papadzul-Sauce. Solís Signature-Dish ist Tomate in dreierlei Variation, die sich als Geschmacksexplosion mit einem erfrischenden Sorbet präsentiert. Huniik bietet damit eine tiefgehende Auseinandersetzung mit dem Erbe Yucatáns, vermittelt durch die Handschrift eines der bekanntesten Köche der Region.



06

KULINARISCHER GENUSS IN DER HAUPTSTADT DER KLASSIK

RELAIS & CHÂTEAUX THE AMAURIS VIENNA, Wien, Österreich

Mitten im pulsierenden Herzen der Stadt Wien vereint das Relais & Châteaux The Amauris Vienna Altes wie Neues und spiegelt anmutig den Zauber der Altstadt wider. Abgeleitet von der Schmetterlingsart „Amauris“, steht das Hotel für Eleganz und Schönheit – von luxuriösem Interior über durchdachte Details bis hin zu sorgfältig kuratierten Kunstwerken lädt The Amauris Vienna zum Verweilen und Genießen ein. Das Hotel und Gourmet-Erlebnis im hauseigenen Glasswing Restaurant runden einen City-Trip nach Wien kulinarisch perfekt ab. Gemeinsam nehmen Chefkoch Alexandru Simon und sein Team die Gäste mit auf eine kulinarische Reise und inszenieren die abwechslungsreichen Gerichte als eine wunderbare Hommage an die Stadt Wien. In die Kreation der Gerichte lassen Alexandru Simon und sein Team ihre unterschiedlichen Talente und Ideen einfließen, um Gerichte zu schaffen, die Tradition und hochqualitativen Produkten ein modernes Flair verleihen. Das Signature Dish ist norwegischer Hummer mit Karifol Panna Cotta aber auch Miyazaki Wagyu mit Bayard-Kartoffeln, Pickles und Fermentiertem Kampot-Pfeffer werden serviert. Inspiriert durch die Gerichte seiner Oma begann Alexandru Simon seine Karriere als Koch und nutzt auch heute noch die Emotionen und Geschmäcker seiner Kindheit als Inspiration für seine Gerichte.



07

ELEGANZ DER ANDEN

Relais & Châteaux Zazu, Quito, Ecuador

Als einziges Relais & Châteaux-Restaurant in Ecuador verkörpert Zazu die tief verwurzelten Werte der Vereinigung. Dazu gehören der verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen, etwa durch nachhaltige Fischerei, sowie eine Küche, die lokale Zutaten in den Mittelpunkt stellt. Beispiele dafür sind Skorpionfisch von den Galapagos-Inseln, einheimische Kartoffelsorten und ecuadorianischer Kakao. Das Degustationsmenü von Chefkoch Wilson Alpala präsentiert Andengetreide, regionales Ceviche und sogar konfiertes Meerschweinchen – alles mit einer Eleganz zubereitet, die auf seiner Ausbildung in Frankreich beruht. Für Gäste, die häufiger zu Besuch kommen, gibt es eine à-la-carte-Auswahl. Ebenso viel Aufmerksamkeit gilt dem vegetarischen Angebot, das unter anderem Palmherz-Crudo sowie Ceviche aus Bohnen und Mais umfasst.

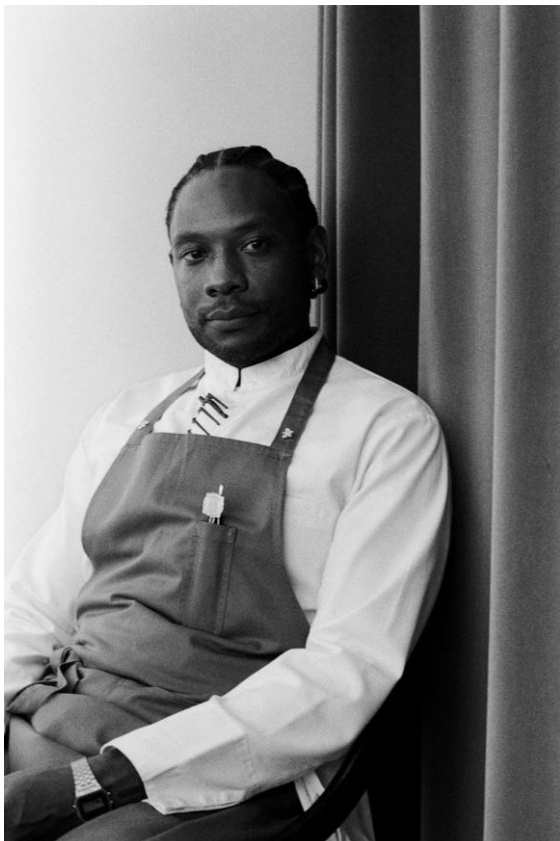
Ein besonderes Highlight ist der acht Meter hohe Weinkeller, der eine sorgfältig kuratierte Auswahl einiger der besten Weine Ecuadors beherbergt, darunter auch Gewächse aus der unmittelbaren Umgebung. Das Ambiente des Zazu präsentiert sich klar, stilvoll und modern. Die ecuadorianische Hauptstadt gewinnt zunehmend an Bedeutung als kulinarische Destination in Südamerika – ein Besuch lohnt sich daher mehr denn je.



NEUE HÖHEN DES GENUSSES

RELAIS & CHÂTEAUX SAGA, New York City, USA

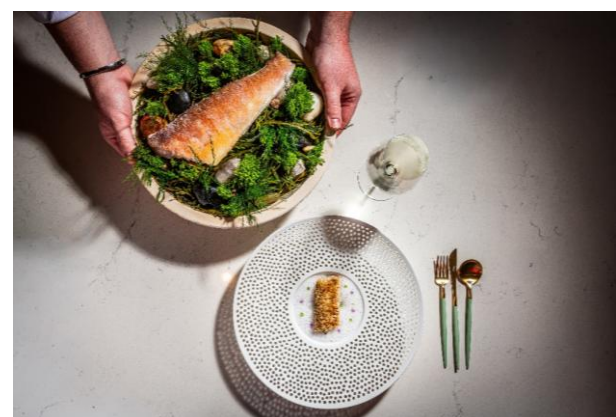
Beeindruckender könnte der Ausblick kaum sein: Das Relais & Châteaux Saga erstreckt sich über den 62. und 63. Stock eines New Yorker Art-déco-Wolkenkratzers und eröffnet ein spektakuläres 360-Grad-Panorama über die Stadt. Zu den ikonischen Wahrzeichen, die sich von der preisgekrönten Cocktailbar Overstory im 64. Stock aus bewundern lassen, zählen unter anderem das Empire State Building und die Brooklyn Bridge. Gegründet vom verstorbenen Küchenchef James Kent, verbindet das Restaurant in seinem saisonalen Degustationsmenü klassische europäische Techniken mit hochwertigen Zutaten und persönlichen Erinnerungen an seine New Yorker Kindheit – etwa in Gerichten wie Jakobsmuscheln mit geröstetem Mais oder Kaviar auf Maisbrot. Seit Kents Tod im Jahr 2024 führt das Team seine Vision fort. Executive Chef Charlie Mitchell lässt Einflüsse aus seiner eigenen Kindheit in Detroit in die Gerichte einfließen, wie beispielsweise Dorade mit Crème fraîche und Dill. Vor kurzem wurde Mitchell als erster afroamerikanischer Küchenchef mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Saga ist ebenso sehr ein Ort des Erlebens wie des Genusses. Die Menüs werden in einem lichtdurchfluteten Raum mit weichen Teppichen und prächtigen Marmortischen serviert, der eine warme, fast heimelige Atmosphäre schafft. Während einem die eindrucksvollen Ausblicke über New York zu Füßen liegen, folgt ein Gang voller kunstvoller Kompositionen auf den nächsten.



EIN FEST HERAUSRAGENDER PRODUKTE

RELAIS & CHÂTEAUX JÔNT, Washington D.C., USA

Washington, D.C. entwickelt sich zunehmend zu einer der bedeutendsten kulinarischen Adressen der USA – und dazu gehört auch das Relais & Châteaux Jônt. Das Restaurant wird von Chefkoch Ryan Ratino geführt und versteht sich als Counter Experience, bei der ein einziges Degustationsmenü serviert wird. Die Inspiration stammt aus der japanischen Küche, während die Zutaten zu den hochwertigsten gehören, die sich finden lassen. Gäste sitzen an einer L-förmigen Theke mit siebzehn Plätzen und erleben die kulinarische Choreografie aus nächster Nähe. Eine heitere Musikbegleitung trägt zu einem perfekt abgestimmten Gesamterlebnis bei. Jônt befindet sich über Bresca, dem viel beachteten modernen französischen Bistro von Ratino. Zu den außergewöhnlichen Zutaten des Degustationsmenüs zählen etwa Sasanishiki-Reis mit Königskrabbe, Maitake und Trüffel oder Süßkartoffel mit gegrillter Mousse und Vanilleglace. Jeder Gang ist detailreich, farbenfroh und spielerisch gestaltet. Begleitend stehen zwei Stufen von Weinbegleitungen zur Auswahl, alternativ eine alkoholfreie Variante. Darüber hinaus bietet Jônt eine umfangreiche Auswahl an Sake, Spirituosen und Cocktails. Der Name spielt auf das englische Wort „jaunt“ an, das für einen genussvollen Ausflug steht, was die Ambition und den multisensorischen Charakter dieses Erlebnisses sehr passend beschreibt.



10

EINE ODE AN DIE ZUTATEN IN JAPANS ZWEITER METROPOLE

RELAIS & CHÂTEAUX LA BÉCASSE, Osaka, Japan

Wer die Essenz japanischer Zutaten – meisterhaft ausgearbeitet mit französischer Finesse – erleben möchte, findet im Relais & Châteaux La Bécasse einen herausragenden Ort dafür. Chefkoch Yoshinori Shibuya präsentiert in einer Reihe von Omakase-Menüs täglich das Beste, das die lokalen Märkte zu bieten haben. Er wurde in Frankreich von Größen wie Paul Bocuse, Joël Robuchon und Alain Chapel ausgebildet und seine Küche vereint die tiefe Wertschätzung Japans für Produkte mit jenem Können und jenen Techniken, die sie in wahre Meisterwerke verwandeln. Beispiele dafür sind zarter weißer Spargel mit Leuchtkaumaren, Maitake-Pilzen zu sautierter Makrele oder Senposhi-Austern mit Algengelee. Dazu werden die feinsten französischen Weine serviert. Der Speisesaal ist in einem minimalistischen Chic gehalten. Bequeme Ledersessel, ein elegantes Blumenarrangement und geometrische Muster an Boden und Decke prägen die Atmosphäre, während das Restaurant mit subtilen, verspielten Akzenten ausgeschmückt ist. Dazu gehören die geschnitzten Holzvögel auf jedem Tisch, eine Anspielung auf den Namen La Bécasse, der auf Französisch „Waldschnepfe“ bedeutet.



DEUTSCHE KREATIVITÄT IM DOPPEL

RELAIS & CHÂTEAUX SÜHRING, Bangkok, Thailand

Bangkok gilt heute als eine der bedeutendsten Metropolen für Fine Dining, und das Relais & Châteaux Sühring nimmt dabei eine zentrale Rolle ein. Das Restaurant wurde 2016 von den deutschen Zwillingbrüdern Thomas und Matthias Sühring eröffnet und hat sich rasch einen außergewöhnlichen Ruf erarbeitet. Es zählt nicht nur zu den besten Adressen Thailands, sondern zu den renommiertesten Häusern in ganz Asien. Vor Kurzem wurde es als eines von lediglich zwei Restaurants im Land mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Von einer grünen Oase umgeben wirkt das Haus trotz der urbanen Lage wie ein ländliches Refugium. Das Degustationsmenü der Brüder umfasst kreative Kompositionen, die das lokale Terroir aufgreifen und zugleich Erinnerungen an ihre Kindheit in Ostberlin einfließen lassen. Der Abend beginnt mit kleinen Köstlichkeiten, wie einer Schichttarte aus Erbsen und Pilzen sowie einer feinen Waffel mit Entenleber, die wie eine süße Nascherei verpackt ist und mit Trinkessig serviert wird. Es folgt ein Brotgang mit Butter, eine Neuinterpretation von Forelle mit Rhabarber und Bucheckern sowie als Hauptgang gereifte Ente, am Knochen gebraten. Als Dessert kann man zum Beispiel Aprikose mit Bayerischer Creme erwarten oder eine besonders verspielte Kreation zu Ehren der Großmutter der Brüder. Inmitten des lebhaften Bangkoks vermittelt Sühring sowohl das Gefühl einer naturnahen Auszeit als auch eine Reise in die Vorstellungskraft der beiden Köche.



ÜBER RELAIS & CHÂTEAUX

Über Relais & Châteaux

Relais & Châteaux ist ein einzigartiger, weltweiter Zusammenschluss von 580 unabhängigen Hotels und Restaurants, die durch authentische Werte verbunden sind und sich für Gastfreundschaft auf höchstem Niveau einsetzen. Die 1954 in Frankreich gegründete Vereinigung ist heute in 65 Ländern vertreten und zelebriert die für die jeweilige Region typische Art de Vivre. Unter der Führung von engagierten Hoteliers, Küchenchefs und Gastronomen ist jedes Haus tief in seiner Region verwurzelt, bewahrt sein kulturelles, kulinarisches und ökologisches Erbe und arbeitet eng mit lokalen Handwerksbetrieben zusammen. Viele dieser Häuser werden von Familien geführt, die ihr Savoir-Faire seit Generationen weitergeben. Damit verkörpert Relais & Châteaux ein lebendiges Erbe unvergesslicher Reiseerlebnisse im Einklang mit allem Leben auf der Erde. Weitere Informationen unter www.relaischateaux.com.

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

#relaischateaux

#deliciousjourneys

PRESSE- UND BILDANFRAGEN

segara Kommunikation® GmbH

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 17

jule@segara.de

<http://segara.de/>