

segara

Sommerliebe geht durch den Magen

Appetit auf Urlaub? segara serviert die
Genuss-Hotspots der kommenden Saison

München, 13. Mai 2026 – Wenn die Tage länger werden und die Abende lau, verlagert sich das Leben nach draußen. Ob Lunch auf einer sonnigen Terrasse über dem Meer, Appetizer bei einer lässigen Gartenparty in den Alpen oder Dinner inmitten einer Lagune: segara präsentiert die spannendsten kulinarischen Adressen für den Sommer 2026. Diese Restaurants bestechen nicht nur durch ihre spektakuläre Lage, sondern vor allem durch ihre einzigartige Handschrift – von Sterne-Küche unter Pinien über Inseltraditionen bis hin zu innovativen Konzepten am offenen Feuer.

1. COMO Le Beauvallon x Yannick Alléno: Ein Sommer der nach Sternen schmeckt
2. Palazzo Venezia: Ausblicke für die Ewigkeit – Neueröffnung Altariva Restaurant
3. Lošinj Hotels & Villas, Kroatien: Ein Archipel der Aromen in der Čikat-Bucht
4. Amirandes Resort, Kreta: Kunst, Kulinarik und jahrtausendalte Kultur
5. Ellerman House: Ausgewählte Weine und Walsichtungen am Kap
6. Myconian Sunrise: Mykenische Küche direkt am Meer
7. Erika Boutiquehotel Kitzbühel: Sommer, Sonne ... Gartenparty
8. Bahía del Duque: Upalupa Moments & Tastes – Strandrestaurant mit Blick auf La Gomera
9. Villa La Massa, Florenz – Il Verrocchio: Toskanischer Traum am Arno
10. Weissenhaus Private Nature Luxury Resort: Mediterrane Leichtigkeit an der Ostsee

COMO Le Beauvallon x Yannick Alléno: Ein Sommer der nach Sternen schmeckt



An der Côte d'Azur waren Stars schon immer Teil des Sommers: Im COMO Le Beauvallon gingen einst Persönlichkeiten wie Audrey Hepburn oder F. Scott Fitzgerald ein und aus. Zur Wiedereröffnung im April kündigte sich nun ein neuer Star an – einer, der nicht nur eine einzigartige kulinarische Handschrift mitbringt, sondern eine Rekordzahl an Sternen: Yannick Alléno. Mit insgesamt 18 Michelin-Sternen gehört er zu den einflussreichsten Köchen unserer Zeit – und macht das historische Anwesen nun zu einer der spannendsten kulinarischen Adressen der Riviera. Statt eines einzelnen Restaurants entfaltet sich hier ein ganzes Ensemble sommerlicher Genussorte: Das Beauvallon Sur Mer by Yannick Alléno bildet dabei das kulinarische Herzstück. Direkt am Wasser, wo der Blick von der Dachterrasse bis nach Saint-Tropez schweift, trifft die Dynamik asiatischer Kochtraditionen auf die ausdrucksstarken Aromen des Mittelmeers. Im historischen Anwesen selbst bewahrt der Wintergarten die Erinnerung an den ursprünglichen Palast. Unter einer lichtdurchfluteten Glaskuppel werden – ganz im Geist der Belle Époque – mediterrane Cuisine Nissarde und Klassiker der französischen Küche serviert, während die Riviera Terrace unter freiem Himmel zum langen Lunch, späten Aperitif und Abend unter Pinien und Palmen einlädt. Weitere Informationen unter www.comohotels.com.

segara

Palazzo Venezia: Ausblicke für die Ewigkeit – Neueröffnung Altariva Restaurant



Hoch oben über dem Comer See weht ein frisches Lüftchen – und zwar nicht nur draußen auf der Rooftop Bar, sondern auch im Altariva, dem Restaurant des frisch eröffneten Palazzo Venezia. Alessandro Rinaldis kreative Kompositionen präsentieren das Beste der italienischen Küchentradition und sorgen zeitgleich für überraschende Leichtigkeit auf den Tellern. Besonders charakteristisch ist sein Sauerteigstarter, der in seiner Familie seit vier Generationen weitergegeben wird und heute das Herzstück seiner vielfach ausgezeichneten Brotkultur bildet. Auf der Karte stehen mehrere Degustationsmenüs – darunter „Sensazioni Marine“, das sich den Aromen des Mittelmeers widmet. Den süßen Abschluss bildet das Dessert „Omaggio al maestro... Il Babà“: eine Hommage an die süditalienische Patisserietradition und Rinaldis Heimat nahe Avellino. Das Gebäck steht hier sinnbildlich für Nostalgie und für kulinarische Erinnerungen, die über Generationen hinweg weitergegeben werden – perfekt, um sie bei einem lauen Sommerabend auf der Rooftop Bar mit Blick über den See ausklingen zu lassen. Weitere Informationen unter www.palazzovenezia.com.

Lošinj Hotels & Villas, Kroatien: Ein Archipel der Aromen in der Čikat-Bucht



Spricht man von einer Konoba, ist eine traditionelle kroatische Taverne an der adriatischen Küste gemeint. Das Fischrestaurant Konoba Cigale der Lošinj Hotels & Villas, gelegen in der idyllischen Čikat-Bucht, interpretiert dieses kulinarische Erbe neu. Unter der Leitung von Küchenchef Dinko Lekić genießen Gäste im Schatten duftender Kiefernwälder authentische Klassiker wie Thunfisch-Tartar, Languste nach Buzara-Art oder das Signature-Gericht Cigale-Brodetto. Wer sich fragt, wie Kroatien wirklich schmeckt, findet seine Antwort auch gegenüber im Lanterna Grill & Gourmet, wo sich die Bucht zum offenen Meer hin öffnet. Direkt neben einem historischen Leuchtturm werden hier Inselfspezialitäten über offenem Feuer zubereitet, während der Blick auf die im Meer versinkende Sonne höchstens von einer Gruppe vorbeispringender Delfine unterbrochen wird. Dass lokale Produkte auch auf internationalem Niveau glänzen, beweist der neue Chefkoch Daniel Skokić im Restaurant Alfred Keller. In organisch-geschwungenem Interieur folgt das Menü einer strikt regionalen Philosophie: So wird beispielsweise der „Catch of the Day“ direkt per SMS beim befreundeten Speerfisch-Weltmeister Daniel Gospić bestellt. Flankiert wird die preisgekrönte Küche von einer Weinkarte, die 2025 erneut mit dem „Best of Award of Excellence“ ausgezeichnet wurde. Den kulinarischen Kreis der Bucht schließt schließlich das Matsunoki, wo Küchenchef Orhan Cakiroglu japanische Präzision mit mediterranen Bio-Zutaten zu einer preisgekrönten Fusion aus Sushi, Sashimi und seltenem Wagyu-Rind verbindet. Weitere Informationen unter www.lošinj-hotels.com.

segara

Amirandes Resort, Kreta: Kunst, Kulinarik und jahrtausendalte Kultur



Zwischen spiegelnden Lagunen, originalen Picasso-Keramiken und dem endlosen Horizont, treffen sich an Kretas Nordküste Mythos und Kultur auf einem Teller. Inspiriert von den Wasserpalästen der ältesten Hochkultur Europas – den Minoern – entfaltet sich im Amirandes Resort eine kulinarische Landschaft aus gleich mehreren mediterranen Genusssorten: Im Herzstück, dem Restaurant Minotaur, speisen Gäste auf Augenhöhe mit der Lagune – umgeben von originalen Keramiken von Pablo Picasso, die dem sagenumwobenen Wesen der kretischen Mythologie gewidmet sind. Nur wenige Schritte weiter serviert das Xasteria kretische Küche im entspannten Dorfstil mit Zutaten aus umliegenden Bauernhöfen und der eigenen Agreco Farm, während das Petrino auf der Terrasse am Strand leichte Seafood-Lunches mit Blick aufs Meer bietet. Das eigentliche Highlight schwebt jedoch mitten im Wasser: Auf der Plattform mitten im Lago di Candia, umgeben von der glitzernden Lagune, verschmelzen gleich vier kulinarische Konzepte – von mediterranem Fine Dining bis zu asiatischen Aromen – zu einem sommerlichen Genuss unter freiem Himmel. Statt sich für ein Restaurant entscheiden zu müssen, flaniert man im Amirandes von Genusssort zu Genusssort oder bleibt einfach in der Mitte sitzen, bestellt aus verschiedenen Speisekarten und lässt den Abend zwischen Wasser und Sternenhimmel ausklingen. Weitere Informationen unter www.amirandes.com.

Ellerman House: Weine und Wale am Kap



Wenn in Europa die Sommerabende lang und warm sind, beginnt am Kap die „Secret Season“: bei milden Temperaturen und umgeben von blühender Natur, liegt Gästen des Ellerman Houses die sonst so pulsierende Stadt schlummernd zu Füßen. Hoch über dem Atlantik kann die Entscheidung zwischen zwei außergewöhnlichen Kulissen schonmal schwerfallen: Wale oder Wine Gallery? Von der Terrasse des OneEighty aus schweift der Blick über die Bucht, wo sich mit etwas Glück vorbeiziehende Meeressäuger beobachten lassen – denn im südafrikanischen Winter ist Walzeit am Kap. Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, wird es drinnen umso gemütlicher: Ein knisternder Kamin, warme Holzöne und sorgfältig kuratierte südafrikanische Kunst verleihen dem Restaurant die Atmosphäre eines stilvollen Salons. Im modernen Fine-Dining-Restaurant CURATE inszeniert Küchenchef Kieran Whyte währenddessen die Aromen Südafrikas neu – etwa „Smoked Braai Karoo Lamb“ oder „Garden Rooibos Cured Trout“, verfeinert mit Kräutern aus dem hauseigenen endemischen Garten, der langsam zu blühen beginnt. Im Zentrum des kulinarischen Erlebnisses steht dabei der Wein: Ein spektakuläres Regal zieht sich in Form eines Korkenziehers durch den Raum und

segara

macht die edlen Tropfen zum architektonischen Herzstück. Weitere Informationen unter www.ellerman.co.za.

Myconian Sunrise: Mykenische Küche direkt am Meer



Direkt am unberührten Sandstrand von Agrari liegt ALMIRIKI – ein Ort, an dem Genuss und Natur auf besondere Weise verschmelzen. Die Küche der Ägäis prägt das kulinarische Konzept des Relais & Châteaux Myconian Sunrise, und im ALMIRIKI lebt die Tradition der mykenischen Sonntagstafel fort: Familiengerichte, die seit Generationen überliefert und mit saisonalen, lokalen Produkten neu interpretiert werden. Zu den Spezialitäten zählen Fisch-Carpaccio mit Zitrone und Ingwer, wildes Gemüse mit Olivenöl sowie gegrillte Calamari. Begleitet von griechischer Musik und der leichten Meeresbrise lassen sich die Gerichte mit einem Glas Ouzo, Tsipouro oder einem Signature-Cocktail genießen. Weitere Informationen unter www.sunrisemykonos.com.

Erika Boutiquehotel Kitzbühel: Sommer, Sonne ... Gartenparty



In Kitzbühel öffnet sich ein Sommerparadies, das Lust auf Leichtigkeit macht. Erika's Garden Club bringt den entspannten Lebensstil à la Côte d'Azur mitten in die Alpen. Mehr als ein Restaurant ist er ein Lifestyle-Statement: Inspiriert von weltbekannten Beach Clubs, aber fest verwurzelt in der grünen Tiroler Natur, vereint der Garden Club entspanntes Socializing mit feinen Drinks, Live-DJs und stilvollem Retro-Design. Bequeme Liegestühle und Kissen auf dem weichen Rasen laden zum Verweilen ein. Von Erika's Appetizern mit Trüffelschinken, Burratina und Oliven bis hin zum süßen Kokos-Malibu-Semifreddo schmeckt hier jeder Bissen nach mediterranem Sommer. Auch die Drinks erzählen Geschichten vom Alpen-Sommer: Der „Erika Sour“ erhält sein blumiges Aroma von den Erikablüten, die am Fuße des Wilden Kaisers blühen, ergänzt durch Wodka und Zitrone. Hausgemachter Kräutersirup trifft im „Erika Herbal Hin Fizz“ auf Enzianlimonade, während „Miss Forest“ mit Tannenwipfelhonig überzeugt. Geöffnet ist der Garden Club von Juni bis September an den Wochenenden. Weitere Informationen unter www.erika-kitz.at.

segara

Bahía del Duque: Upalupa Moments & Tastes – Strandrestaurant mit Blick auf La Gomera



Sonne auf der Haut, Meeresrauschen im Ohr und der Duft frisch zubereiteter Speisen in der Luft: Direkt am Playa del Duque liegt Upalupa Moments & Tastes, das Strandrestaurant des Luxushotels Bahía del Duque. Hier trifft entspanntes Beach-Flair auf kreative Drinks und mediterrane Lebensfreude. Küchenchef Lucas Ordoñez bringt insbesondere Gerichte aus dem Holzkohleofen zur Geltung: von zartem Tomahawk-Steak bis hin zum Schwarzen Cherne im Bananenblatt – einem auf den Kanaren heimischen Fisch, der durch diese Zubereitungsart besonders saftig bleibt und eine feine Rauchnote erhält. Ergänzt wird das Menü durch aromatische Reisgerichte wie Presa mit kanarischen Pilzen, die die kulinarische Vielfalt der Insel widerspiegeln. Die Cocktailkarte überrascht mit einem außergewöhnlichen Konzept: Vier Kategorien – von tropisch bis arktisch – spiegeln Aromen und Zutaten verschiedener Klimazonen wider. Wie wäre es mit dem „Coolly“-Cocktail, gemixt aus Bacardi, Campari, frischer Orange, Keks-Butter und einem Hauch Chili, als perfektem Sundowner mit Blick auf die Nachbarinsel La Gomera? Weitere Informationen unter www.thetaishotels.com/bahia-del-duque.

Villa La Massa, Florenz – Il Verrocchio: Toskanischer Traum am Arno



Zypressen und Olivenhaine rahmen die Chianti-Hügel, während die untergehende Sonne die malerische Landschaft und den angrenzenden Arno in goldenes Licht taucht: Auf der Terrasse des Il Verrocchio in der Villa La Massa wird der Sommerabend zur stimmungsvollen Kulisse – ruhig gelegen und dennoch nur wenige Minuten von Florenz entfernt. Im Mittelpunkt steht eine Küche, die ihre Wurzeln klar in der Toskana hat. Besonders das Tasting Menu „Oltre la Toscana“ zeigt diese Handschrift: Chefkoch Stefano Ballarino schafft ein Menü, dessen Gänge sich als Reise durch Texturen und Aromen entfalten – von Ravioli mit Perlhuhn und Artischocke über Orecchiette mit Kohl und rotem Thunfischrogen bis hin zu aromatisch komplexen Gerichten wie Reh, kombiniert mit Sellerie und wilden Kräutern. Auch die Desserts greifen diesen Ansatz auf und überraschen mit spannenden Kontrasten, etwa aus Mais, dunkler Schokolade und gesalzenerem Karamell oder einem süßen Ricotta-Canederlo. Weitere Informationen unter www.villalamassa.com.

segara

Weissenhaus Private Nature Luxury Resort: Mediterrane Leichtigkeit an der Ostsee



Genießer, Ruhesuchende und Naturliebhaber finden im Relais & Châteaux Weissenhaus Private Nature Luxury Resort einen Ort, an dem Weite und Ruhe spürbar werden. Das historische Schlossgut liegt auf 75 Hektar, umgeben von Feldern, Wiesen und uralten Bäumen. Von hier aus führt der Weg direkt an den drei Kilometer langen Naturstrand der Ostsee, der Gästen exklusiv vorbehalten ist. Die Landschaft ist geprägt von sanften Dünen, hellem Sand und der frischen Meeresbrise. In dieser Kulisse findet man eines der zwei Restaurants des Resorts in direkter Strandlage: das Bootshaus. Von der Terrasse aus reicht der Blick bis zum Horizont, während die Küche auf saisonale Produkte aus der Region setzt und sich an mediterranen Gerichten, die zeitgemäß und zurückhaltend interpretiert werden, orientiert. Weitere Informationen unter www.weissenhaus.de.

Bitte beachten Sie: Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des Copyright-Inhabers verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Rena Haliassos & Anne-Christin Baberske
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München
Phone: +49 (0) 89 552 797 - 60
anne.baberske@segara.de
www.segara.de