Weinbar Weimar

Bhf→2 km

✉ 99423 · OT Altstadt · Humboldtstr. 2 · ☎ (0 36 43) 4 69 95 33 · Fax: 4 69 95 34
Europ., Medit., Itali. Küche · **Geöffnet:** ab 18 Uhr · **Ruhetag:** So./Mo. · **Tische:** 17/70 Plätze
info@weinbar-weimar.de · www.weinbar-weimar.de ·

Speisekarte: 4 Hauptgerichte von 13,00 bis 24,00 € 300 Weinpos. Hier ist der Name Programm. Mehr als 100 offene Weine stehen dem Gast als Begleiter zum tagesaktuellen Menü von Küchenchef Marcello Fabbri zur Auswahl. Seine Speisen beweisen mediterrane Lebensfreude und schaffen es ohne viel Effekthascherei mit einer wunderbaren Aromenvielfalt zu überzeugen.

Weingarten

KOSTBAR by Marco Akuzun

Bhf→5 km

✉ 88250 · Ravensburger Straße 56 · ☎ (07 51) 56 16 37 14
Euroasiatische Küche · Küche: 11:45–13:30/18–21:30 Uhr · **Ruhetag:** So./Mo. · **Ferien:** je 3 W. Jan. + Herbst · **Tische:** 12/34 Plätze
info@syrlin-speisewelt.de · www.syrlin-speisewelt.de ·

Speisekarte: 8 Hauptgerichte von 22,00 bis 48,00 €; 1 Tagesgericht zu 18,00 €; 2 Mittagsmenüs von 49,00 bis 99,00 € 120 Weinpos.

Eine Küche – zwei Restaurants – in denen Marco Akuzun verantwortlicher Chefkoch ist. Hier im KOSTBAR geht es nicht minder qualitätsbewusst zu als im Gourmetrestaurant, aber hier gibt es auch eine Mittagszeit mit à-la-carte-Gerichten und Lunchmenüs, hier kann man jeden Tag einkehren und wird doch immer wieder neue Speisen erleben, die in ihrer Ausgewogenheit und Unverfälschtheit begeistern. Kamin und integrierte Bar gehören zu den gestalterischen Elementen im unprätentiös eingerichteten Restaurant. Marco Akuzun und sein Team kochen frisch und saisonal. Er lässt sich gerne vom Warenangebot der Region inspirieren und überzeugt mit einer sehr ehrlichen und klaren, aromentiefen Küche. Auch hier ist Nadine Akuzun charmante Gastgeberin und steht bereit, wenn es Fragen oder kleine Sonderwünsche gibt. Armin Schneider berät zu den Weinen. Im Sommer kann man den Essgenuss noch auf die schöne Terrasse hin erweitern.

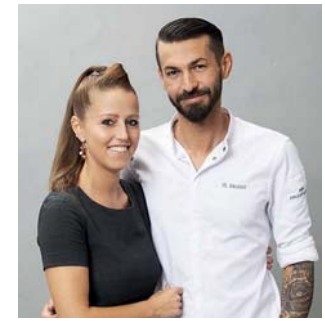
Sie finden diese Hotels und Restaurants auch bei facebook oder instagram.

MARKOS

Bhf→5 km

✉ 88250 · Ravensburger Straße 56 · ☎ (07 51) 56 16 37 14
Euroasiatische Küche · Küche: 19–21:30 Uhr · **Ruhetag:** So./Mo. · **Ferien:** je 3 W. Jan. + Herbst · **Tische:** 8/24 Plätze
info@syrlin-speisewelt.de · www.syrlin-speisewelt.de ·

Speisekarte: 1 Menü von 110,00 bis 180,00 € 120 Weinpos. Der Koch ist ein altbekannter, das Restaurant eine neue Welt für sich: Marco Akuzun (Sternekoch aus dem top air) hat in Weingarten die Syrlin-Speisewelt geschaffen und seine Ideen einer lustvollen Gastronomie verwirklicht. Im vorderen Bereich ist das Restaurant KOSTBAR, im hinteren das MARKOS. Zu allererst fällt dem Besucher in der Mitte des Raums ein die Decke "sprengender", aus dicken Holzscheiben designter Lebensbaum auf. Helles Holz auch in den Sitznischen und an den umlaufenden Bänken wird von anthrazitfarbenem Velour kontrastiert. Das Interieur des Restaurants ist faszinierend gestaltet, bleibt aber jederzeit zugänglich und vermittelt eine ungemein lässige und weltoffene Atmosphäre. Hier zeigt Marco Akuzun, was seine durchdachte Kreativküche ausmacht: Balance und Echtheit. Er verbindet die ausgesuchten Zutaten mit leichter Hand und feinem Gespür für ihre Aromenkraft, präsentiert sie in ausgetüftelten, unverfälschten Kombinationen. Dem Grundsatz nach international, lässt er gekonnt französische und asiatische Elemente einfließen und macht aus scheinbar Bekanntem ganz neue Geschmackserlebnisse, die alle Sinne ansprechen. Nadine Akuzun ist liebenswürdige Gastgeberin, leitet ein zugewandtes Serviceteam und ist bei Fragen immer ansprechbar. Unterstützt wird sie von Armin Schneider, der mit Expertise und Feingefühl zu den passenden Weinen und Getränken berät.



Weingarten (Baden)

Zeit I geist

Bhf→3 km

✉ 76356 · Marktplatz 7 · ☎ (0 72 44) 7 03 70 · Fax: 70 37 40
Intern. Küche., eig. Kreationen · Küche: 18–22 Uhr · **Ruhetag:** So./Mo. · **Tische:** 12/40 Plätze
info@walksches-haus.de · www.walksches-haus.de ·

Speisekarte: 6 Hauptgerichte von 21,00 bis 38,00 €; 1 Menü von 69,00 bis 99,00 € 202 Weinpos. Zeitgeist prägt das modern eingerichtete Restaurant und Zeitgeist bestimmt auch die virtuose Küche von Chefkoch