

COLETTE München

Tim Raue konzentriert sich im „Colette“ auf Klassiker wie Zwiebelsuppe und Steak Frites – die aber immer mit kleinen Überraschungen aufwarten. Damit hat er schon in den gleichnamigen Restaurants in Berlin und Konstanz Erfolg. brasseriecolette.de



BON, APPÉTIT!

Französische Bistros erobern deutsche Großstädte – und verwöhnen uns mit Hausmannskost auf Sterne-Niveau. Oft ist neben Bœuf Bourguignon und Tartare sogar etwas für Vegetarier dabei

BAGATELLE Köln

„Bagatellen“ heißen hier die Tapas-großen Köstlichkeiten. Unbedingt probieren: Enten-Birnen-Terrine und Rataouille mit Schafskäse. Dazu ein Kölsch – perfekt! bagatelle.koeln



BRASSERIE STADTHAUS Düsseldorf

Kulinarische Highlights wie Seeteufel mit Pfirsich werden unter einer historischen Kassettendecke mit Kronleuchter serviert. Den Cognac gibt es dann im edlen Ledersessel an der Bar. brasserie-stadthaus.de

CARMAGNOLE Hamburg

Das kleine Restaurant im Schanzenviertel bietet Deftiges: angeröstete Markknochen, Jahrgangssardinen, Stubenküken. Bei so viel Amusement für den Gaumen und seltenen Weinen wie Picpoul wird die Stimmung hier schnell ausgelassen. carmagnole.kr



TULUS LOTREK Berlin

Französisch? Ja! Aber der Hühnerflügel wird hier auch mal mit indischer Joghurtsauce serviert und der Hirschrücken mit koreanischem Kohl. Das „Tulus Lotrek“ macht, was es will. Und das ziemlich gut. tuluslotrek.de

LE REFUGE München

Restaurantchef Guy Ody kommt aus der Provence, deshalb duften viele seiner Gerichte nach Lavendel, Lorbeer, Thymian oder Rosmarin. Das „Refuge“ tischt das Beste aus der Region auf – in minimalistischem Ambiente. le-refuge.de

