

SPECIAL GARTENLUST



KLAUS ERFORT, SAARBRÜCKEN



SUN-YOUNG UND BENJAMIN BREITENBACH VOM BREITENBACH, STUTTGART



WEINBAR RUTZ, BERLIN

ESSEN: FEIN! AMBIENTE: GRÜN!

Ob Terrasse, Garten, Patio oder gleich ein ganzer Park: Diese Restaurants sind trendige Natur-Oasen zum Träumen, Wohlfühlen – und vor allem zum Schlemmen

KLAUS ERFORT SAARBRÜCKEN So etwas ist in ganz Deutschland einzigartig: In einem Park im englischen Stil genießt man Dreisternegerichte unter freiem Himmel. Die Küche (französisch angehaucht) ist modern, aber nicht exzentrisch: „Ich koche mit Respekt vor dem Produkt und verarbeite es deshalb möglichst komplett und schonend“, so Küchenchef Klaus Erfort. Der Koch des Jahres 2008 („Feinschmecker“) spielt gern mit den Gegenpolen süß/sauer, z. B. blauer Hummer mit Pfifferlingen und karamellisiertem Pfirsich. **Gästehaus Klaus Erfort, Mainzer Str. 95, 66121 Saarbrücken, Tel. 0681/958 26 82, Di-Fr ab 12 und 19 Uhr, Sa ab 19 Uhr**

BREITENBACH STUTTGART Sun-Young und Benjamin Breitenbach ergänzen

sich perfekt: Sie leitet mit asiatischem Charme den Service, er kredenzt unterm Sonnensegel auf der Terrasse saisonale Meisterwerke aus der Küche – ab und an ebenfalls asiatisch beeinflusst. Die abwechslungsreichen und handwerklich virtuoseren Gerichte überzeugen nicht nur das schicke Stuttgarter Publikum, sondern auch den Guide Michelin, der das Restaurant mit einem Stern geehrt hat. **Breitenbach, Gebelbergstr. 97, 70199 Stuttgart, Tel. 0711/640 64 67, Di-Sa ab 18.30 Uhr**

WEINBAR RUTZ BERLIN Wie eine grüne Privat-Oase mitten in der Großstadt: Schlemmen im Patio im ersten Stock zwischen Weinreben (von befreundeten Winzern, deren Weine auch auf der Karte zu finden sind), Gemüsestauden

und Gartenkräutern. Restaurantleiter und Sommelier Billy Wagner (Berliner Meistersommelier 2009) verhilft zur besten Wahl passend zu den frechen Gerichten Marco Müllers, über dessen Küche ein Michelin-Stern strahlt. Für zwischendurch: feine Snacks in der Weinbar im Erdgeschoss. **Weinbar Rutz, Chausseestr. 8, 10115 Berlin-Mitte, Tel. 030/24 62 87 60, Restaurant Küche: Di-Sa 18.30-22.30 Uhr, Weinbar 16-23 Uhr**

SCHILLERSTUBEN LEIPZIG Wenige Kilometer vor Leipzig liegt die liebevoll restaurierte Villa aus dem Jahr 1929. Gastgeberin Claudia Drahoukupil kümmert sich um jedes Detail der stilvoll gestalteten Gartenanlage, ihr Mann Miroslav kredenzt mediterrane Saisongerichte, z. B. Filet vom Havelzander auf Fenchel-

