

Beste Szenerestaurants

Sehen und Gesehenwerden

Sie fungieren als Gesellschaftsbühnen, als zweites Wohnzimmer und als *meeting point*: Szenelokale. Stimmen auch Service und Küche, sind sie vergnügliche Orte (rechts). Erstmals wollen wir überdies auch die Meister auszeichnen, die uns die Menüs versüßen: die Patissiers (unten).

Beste Patissiers

Kreativität und Sensibilität

- 1 Pierre Lingelser
„Schwarzwaldstube“, Baiersbronn
- 2 Andrea Bauer
„Heinz Winkler“, Aschau
- 3 Stefanie Gürtler
„Vendôme“, Bergisch Gladbach
- 4 Frédéric Guillon
„Dieter Müller“, Bergisch Gladbach
- 5 Stefan Leitner
„Bareiss“, Baiersbronn
- 6 Mariam Schäffer/
Sonja Voß
„Aqua“, Wolfsburg
- 7 Anita Wilhelmer
„Tantris“, München
- 8 Thorben Stampe
„Schloss Berg“, Nennig
- 9 Dominik Fitz/
Elisabeth Heßburg
„Kastell“, Wernberg-Köblitz
- 10 Thomas Gläser
„Facil“, Berlin

- 1 San Nicci
Berlin
- 2 Sansibar
Sylt/Rantum
- 3 Henssler
Henssler
Hamburg
- 4 Borchardt
Berlin
- 5 Schumann's Bar
am Hofgarten
München
- 6 Monkey's
Düsseldorf
- 7 Die Bank
Hamburg
- 8 Cube
Stuttgart
- 9 Shiro i Shiro
Berlin
- 10 Goldman's
Frankfurt



Berlin ist auch die Hauptstadt der Szenegastronomie. Neuzugang und Spitzenreiter das „San Nicci“ am Bahnhof Friedrichstraße (1, oben). Eine Münchner Institution ist „Schumann's“ (5). Deutschlands bester Patissier: Pierre Lingelser (1, links)