

Gault & Millau

Deutschland

2017

Der Reiseführer
für Genießer

Die besten Restaurants neu
getestet und kommentiert

Die neuesten Genusstrends und
aktuelle Hotелеmpfehlungen

Jetzt mit
**Premium-App &
Web-Update**

CHRISTIAN



Weil Genuss Geschmackssache ist

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Zu meinem „2006er STELLA,
Rotwein Cuvée, im Holzfass gereift“,
empfehle ich Original SELTERS Leicht.

Jens Pietzanka
Inhaber „Weinstraße“
Dresden
Sommerkeller des Jahres 2014

Auch auf den Geschmack
kommen und mehr erfahren?



Der Ursprung guten Geschmacks

Trockene Weißweine mit naturgeprägter Säure und mineralischer Komponente aus z. B. Riesling oder Weißburgunder sowie leichte Rotweine aus z. B. Spätburgunder oder Trollinger werden vom dezent feinperlenden SELTERS LEICHT hervorragend begleitet.

Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt.

Weitere Informationen zu der Studie sowie zum erteilten Zertifikat finden Sie unter www.selters.de/selters-wein



FÜHLEN SIE SICH WIE ZU HAUSE.

FINE DINING. DAS ESSZIMMER IN DER BMW WELT.



BMW Welt BMW Museum BMW Group Werk

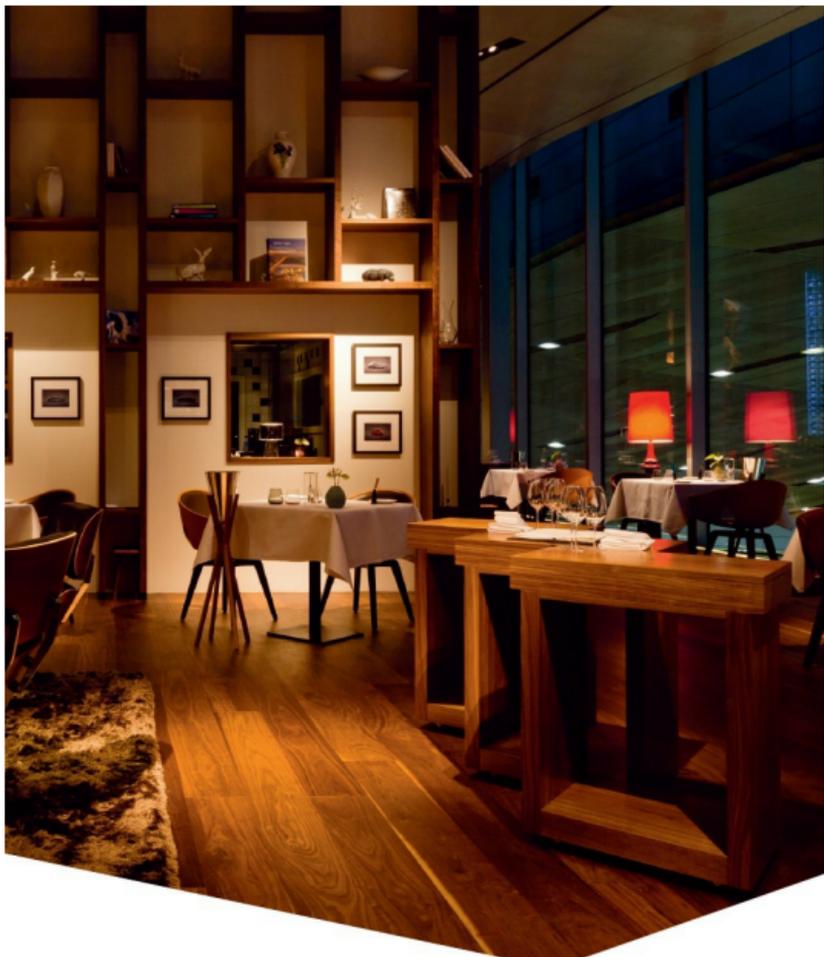
Für einen Abend wird das mehrfach ausgezeichnete Gourmetrestaurant von Feinkost Käfer zu Ihrem Esszimmer. Sie stehen im Mittelpunkt, wenn Bobby Bräuer und sein Küchenteam mit französischem Flair und höchstem Anspruch Teller für Teller feinste Kreationen an Ihren Tisch bringen. Frank Glüer, Sommelier des Jahres 2015, sorgt für eine exzellente Weinbegleitung. Die Heimfahrt mit dem BMW eigenen Chauffeur Service im Münchner Stadtgebiet rundet Ihr einzigartiges Erlebnis ab.

Weitere Informationen und Reservierungen unter esszimmer-muenchen.de

**BMW
GROUP**

THE NEXT
100 YEARS





Rolls-Royce
Motor Cars Limited

So schmeckt 2017

Wohin geht die Entwicklung in Deutschlands Küchen? Was unsere Tester im Laufe eines Jahres zwischen Sylt und Garmisch so alles erleben durften (und mussten), haben wir in den folgenden Momentaufnahmen aus der deutschen Spitzengastronomie für Sie notiert

Neue Heimat: Kompromisslos regional

Weniger ist mehr: Konzentrierte Teller

Aperitifkultur: Das große Prickeln

Adieu, Béarnaise: Rettet die Saucen!

Desserts 2017: Ambitioniert wie nie

Italienische Momente: Carbonara 2.0

Vergessene Kräuter: Würze am