

Extra-Heft: Die 100 besten Restaurants der Welt

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN



Die 100 besten Restaurants der Welt

„Eleven Madison
Park“ in New York
City von Daniel
Humm: nur eine
der Top-Adressen
für Genießer

SINGAPUR/CHINA/HONGKONG



ODETTE SINGAPUR JULIEN ROYER

Das Streben nach perfekter Harmonie zeichnet Julien Royers (o. M.) Konzept aus. Ablesbar ist das schon im Restaurant mit creme- und puderfarbenem Interieur sowie moderner Kunst. Globale saisonale Produkte sind die Grundlage für seine virtuose, moderne und elegante französische Küche, die mit weltläufigen Einflüssen spielt und die kosmopolitische Metropole widerspiegelt. Forelle mit gegrilltem Oktopus, Romanesco und Miso-Karamell sind höchst raffinierte Kreationen ebenso wie zum Beispiel Seeigel mit Muschelschaum und Kaviar.

Fantasievolle Gerichte von Julien Royer im „Odette“: so die Variation von alten Rote-Bete-Sorten (o. I.)

★★★★★ OT Downtown, in der National Gallery, 1 St Andrew's Road 01-04, 178957 Singapur, Tel. 0065-63 85 04 98, www.odetterestaurant.com, Mo mittag, So geschl., Menü € 80-95 🍴 ♿



ULTRAVIOLET BY PAUL PAIRET SHANGHAI PAUL PAIRET

Spannendes Hightech-Gourmet-Theater erwartet die Gäste, die von einem Treffpunkt zu der geheimen Location gebracht werden. Es gibt nur einen Tisch für zehn Personen in einem Raum mit blanken, fensterlosen Wänden. Im Laufe des Abends schaffen 360-Grad-Videoinstallationen, ein innovatives Lichtsystem, Audioeffekte, unterschiedliche Temperaturen und Düfte passend zu den Gängen wechselnde Kulissen und immer wieder eine andere Atmosphäre. Selbstredend ist auch die Küche der Avantgarde verpflichtet: Es gibt drei Menüs, die rotierend wechseln. „Tomato Mozza and Again“ ist ein *signature dish*, bei dem zwei identisch aussehende Kompositionen den italienischen Klassiker in einer süßen und einer herzhaften Variante interpretieren.

★★★★★ Treffpunkt am „Mr & Mrs Bund's Restaurant“, 6F, Bund 18, 18 Zhongshan Dong Yi Road, Huangpu, Shanghai, Tel. 0086-02 16 32 39 89 8, www.uvbypp.cc, nur Abendessen, Mo, So geschl., Menü € 550-850 🍴

AMBER HONGKONG RICHARD EKKEBUS

Adam Tihany gestaltete das einzigartige Interieur mit der eindrucksvollen Lichtinstallation im „The Landmark Mandarin Oriental“, in dem Richard Ekkebus (u.) das Beste aus der östlichen und der westlichen Welt kombiniert. Geangelter Fisch aus Japan wird täglich frisch eingeflogen, Trüffel kommen aus Tasmanien, Frankreich liefert bretonischen Hummer. Daraus komponiert Ekkebus Gerichte mit japanischer Präzision: etwa japanischen Red Snapper, mit den Schuppen gegrillt, dazu chinesische Wollhandkrabbe, Spitzkohl, Püree von Seealgen und Ingwersud. Fein!

★★★★★ Central, 7/F The Landmark Mandarin Oriental, 15 Queen's Road Central, Hongkong, Tel. 00852-21 32 00 66, www.amberhongkong.com, kein Ruhetag, Menü € 113-292 🍴 🌿 ♿



FOTOS: MARC TAN, SCOTT WRIGHT OF LIMELIGHT STUDIO