

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

METROPOLEN-SPECIAL

New York: Hochstapelei in Manhattan 26

Luxusrestaurants in Wolkenkratzern, Kultlokale im Schlachthofviertel – der Aufschwung ist zurück

London: altenglisch oder asiatisch? 42

Currys lieben sie immer noch. Aber die Londoner speisen auch im urbritischen Mayfair. Oder im Pub

Paris: von Spielern und Spezialisten 54

Junge Kreative mischen die Küchen auf, und in manchem Lokal geht nichts ohne Lamm oder Äpfel



New York: Das „Asiate“ gilt als bestes Hotelrestaurant der Stadt. Seite 26



Londoner Kult-Pub: „The Audley“ in Mayfair. Seite 42



Pariser Cocktail-Kuppel: das „Kong“. Seite 54

KÜCHE

Koch des Jahres: ein Pionier der Tradition 64

Joachim Wissler kommt aus der Schule der Haute Cuisine – und geht doch seine ganz eigenen Wege

Marken und Mythen: griffige Lieblinge 78

Wenig Besteck liegt so in der Hand wie das von Pott

Siebeck's Kochschule: ein Vorgeschmack 87

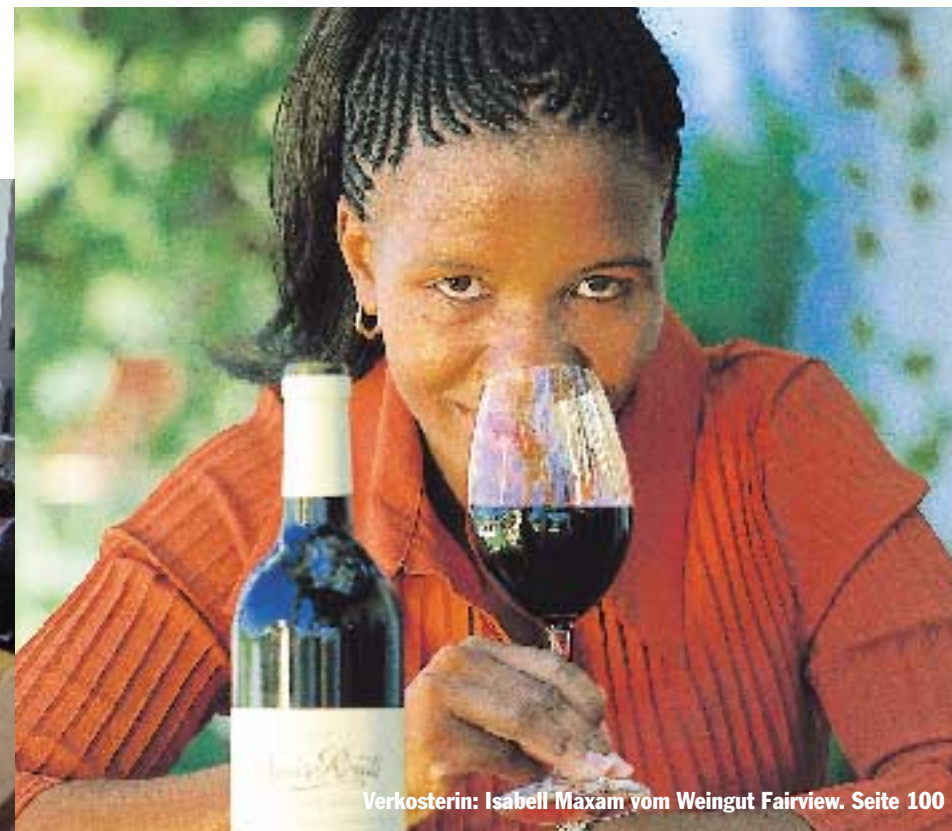
Königsberger Klopse aus dem neuen Sonderheft

Witzigmanns Festmenü: Trüffeln über alles 92

Drei Gänge lang schwelgt der Meister in Edelpilzen



Wisslers Nachtisch: Apfelhippen mit Muskatblüten-Eis. Seite 64



Verkosterin: Isabell Maxam vom Weingut Fairview. Seite 100



Weihnachts-Zeit: Edle Uhren zählen zu unseren Geschenktipps. Seite 122

FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:

Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 38

TITEL: Zum Auftakt seines Menüs serviert Koch des Jahres Joachim Wissler *suprême* vom Freilandschwein mit Saiblingskaviar. Foto: Jan-Peter Westermann, Produktion: Frauke Koops

TITELTHEMEN: Die auf dem Titel angekündigten Themen sind in roter Schrift markiert.

INTERNET-SERVICE: www.der-feinschmecker-club.de

Hier finden Sie auch einen Index der FEINSCHMECKER-Themen.

GETRÄNKE

Südafrika: Am Kap wird es jetzt elegant 100

Afrikanische Weine sind keine Exoten mehr: Sie kommen der europäischen Spitze immer näher

Wein aktuell: Ehrgeiz hat seinen Preis 110

Die italienischen Winzer produzieren zu teuer – und ihre deutschen Kunden sind so geizig wie nie

Weinprobe: deutsche Frühburgunder 119

Der fruchtige Rote kommt langsam in Mode. Aber nicht immer schmeckt er, wie er schmecken sollte



Eine deutsche Spezialität: Frühburgunder. Seite 119

LEBENSART

Geschenke: Gutes für jeden Geschmack 122

Hier sollten alle etwas für den Gabentisch finden: Wir empfehlen zarte Weinkelche und kraftvolle Mixer, verlässliche Uhren und tragbare Humidore

MAGAZIN

Unterwegs 137

Von Berlin bis Shanghai. E-Mail aus Salzburg

Eberts Bordbuch 148

Verspätete Flüge: Wie findet man Anschluss?

Siebeck's Seitenhiebe 150

Die große Brot-Show – Klamauk im Restaurant

Nachschlag 154

Schöner angeln: auf Stelzen in die Fischgründe

RUBRIKEN

Editorial 3

Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt 8

Kahls Tafelspitzen 25

DER FEINSCHMECKER-Club 133

Leserbriefe 152

Impressum 153

Vorschau 156