

Mehr Italien geht nicht: Blick von der Terrasse des »Splendido« in Portofino auf das Ligurische Meer.

WAS WILL MAN MIEER

Herausragende Kochkunst erleben und dabei das Auge mit den spektakulärsten Ausblicken auf das Mittelmeer erfreuen – das ist Gourmet-Genuss zur Potenz. Falstaff präsentiert 20 Restaurants, die dieses Kunststück beeindruckend zuwege bringen.

TEXT HERBERT HACKER

Wohl jeder hat diesen Traum: Man sitzt auf einer schönen Terrasse direkt am Meer und genießt ein köstliches Menü. Die Sonne scheint, der Kellner bringt eine Flasche Wein, das Leben nimmt auf höchst angenehme Weise seinen Lauf. Und genau deshalb hat Falstaff für Sie einige der schönsten, aber auch kochtechnisch besten Restaurants mit Meerblick ausgesucht. Darunter wirkliche Perlen, wie etwa das »La Vague d'Or« in Saint-Tropez, ein Drei-Sterne-Haus, das in keiner Hinsicht Wünsche offen lässt. Es gilt als eines der besten Restaurants an der Côte d'Azur. In Spanien geht es in den Lokalen am Strand mitunter etwaslässiger zu, kulina-




risch aber um nichts weniger gut, wie etwa das Restaurant »El Alferéz« in Playa El Palmar in Andalusien beweist. Große Fischküche direkt am Strand.

Manche Lokale bieten ob ihrer Lage eine ganz besonders spektakuläre Sicht auf das Meer. Vor allem wenn sie etwas höher liegen, wie etwa das »St. George Restaurant by Heinz Beck« in Taormina auf Sizilien. Spitzenküche von einem Drei-Sterne-Koch in luftigen Höhen mit einem atemberaubenden Ausblick aus das Ionische Meer.

So etwas findet man auch in Kroatien, etwa wenn man das »Draga di Lovrana« besucht, nachdem man sich eine ziemlich lange Serpentinstraße nach oben gequält hat. Dort wird man dann allerdings mit einer Aussicht auf das Meer belohnt, wie man sie tatsächlich nur ganz selten findet. Und dazu gibt es ein Menü auf Weltklasse-Niveau. Was will man Meer.



 Ein Drei-Sterne-Restaurant mit wunderschöner Terrasse direkt am Meer: das Restaurant »La Vague d'Or« im Hotel »Cheval Blanc« in Saint-Tropez.

 Das »Amante« auf Ibiza ist eine der besten Seafood-Adressen mit Meerblick.



Fotos: Amante Ibiza, beige stellt, Richard Haughton

SPANIEN

VORAMAR, PORTBOU BEI GIRONA

An der flachen, sandigen Platja de Sant Pol östlich von Barcelona gelegen, strahlt das Restaurant »Voramar« genau die Art von entspannter Atmosphäre aus, die viele Menschen nach Spanien zieht. Besuchen Sie es mit ihren Freunden, um einige Teller mit Miesmuscheln oder Venusmuscheln und Tablettis voller Paella mit saftigen Garnelen zu teilen. Oder Sie gönnen sich rohen Bacalla (Stockfisch) auf Salat mit etwas Thunfisch, Sardellen und einer wunderbar pikanten Sauce garniert. Das Lokal mit einer eher lockeren Atmosphäre ist auch unter den Einheimischen sehr beliebt, was an und für sich immer ein gutes Zeichen ist. Carrer del Camí Fondo, 14, 17248 Sant Pol, Girona T: +34 972 321047 restaurantvoramar.com

EL ALFEREZ, PLAYA EL PALMAR

Im sonnenverwöhnten Vejer de la Frontera mit einer malerischen, weiß getünchten Altstadt sollte man unbedingt den nahen Strand aufsuchen. Denn dort befindet sich direkt am Meer das Restaurant »El Alferéz« mit seinen erstklassigen Meeresfrüchten und Fischgerichten. Dem roten Thunfisch ist sogar eine ganze Speiskarte gewidmet. Ein Michelin-Stern. Playa El Palmar, 11150 Vejer de la Fra. Cádiz T: +34 626 580895 restaurantealferéz.com

AMANTE, IBIZA

Der entspannte Beachclub »Amante Ibiza« liegt hoch auf einer Klippe mit fantastischem Blick über die schöne Bucht Sol d'en Serra in der Nähe von Santa Eulalia. Umgeben von Felsformationen und satter Vegetation, hat man hier die perfekten Voraussetzungen für ein ausgiebiges Mittag- oder feines Abendessen mit Blick auf das Meer. Moderne, mediterrane Küche mit exquisiten, zeitgemäßen spanischen und italienischen Gerichten. Die frisch zubereiteten Fisch- und Fleischgerichte kommen vom Jospier-Ofengrill, die Kräuter aus dem eigenen Bio-Garten. Cala Sol d'en Serra Calle Afueras, s/n 07849 Cala Llonga, T: +34 971 196176 amanteibiza.com

BÉNS D'AVALL, MALLORCA

Wer bei Sonnenuntergang einen Tisch auf der Terrasse direkt an der Balustrade des Restaurants Béns d'Avall bekommt, darf sich glücklich schätzen: Dieser Weitblick von hier oben über die wilde Westküste von Sóller ist schwer zu überbieten. Dazu passt die neue balearische Küche von Benet Vicens und seiner Frau Catalina Cifre, zum Beispiel Carpaccio von roten Langusten, mit Honig und Rosmarin marinierte Lammshulter oder Ravioli mit Foie gras. Großer Weinkeller mit vielen Mallorca-Weinen. 2020 wurde das Restaurant mit einem längst fälligen Michelin-Stern ausgezeichnet! Carretera de Deyá, km 56, 07100 Sóller T: +34 971 632381 bensdavall.com

FRANKREICH

LA VAGUE D'OR, HOTEL CHEVAL BLANC, SAINT-TROPEZ

Für viele ist dies das schönste und eleganteste Hotel vor Ort: Tolle Lage am Meer, eigener Strand, Drei-Sterne-Restaurant. Inzwischen gehört es zum Luxusgüterkonzern LVMH, heißt »Cheval Blanc« und ist noch viel besser geworden, frischer, jünger, moderner. Star-Dekorateur Jean-Michel Wilmotte hat dem Haus einen modernen, maritimen blau-weißen Look verpasst. Küchenchef Arnaud Donckele bietet im Restaurant »La Vague d'Or« provenzalische Drei-Sterne-Küche. Plage de la Bouillabaisse, 83990 Saint-Tropez T: +33 4 94559100 chevalblanc.com/fr/maison/st-tropez/

LA VOILE, HOTEL LA RESERVE, RAMATOUELLE

Nur wenige Minuten von Saint-Tropez entfernt, aber doch weit weg vom Trubel des legendären Ortes, ist das »La Réserve Ramatuelle« ein Refugium der Ruhe und Zurückgezogenheit. Sensationeller Blick auf das Meer. Die eleganten und hochanspruchsvollen Rezepte von Eric Canino sind ein Genuss für Feinschmecker. Die raffinierten Gerichte der mediterranen Küche wurden im Michelin-Führer mit zwei Sternen ausgezeichnet. Chemin de la Quessine, 83350 Ramatuelle T: +33 4 94449444 lareserve-ramatuelle.com

> **LA GUERITE, CANNES**

»La Guérite« war ursprünglich ein Restaurant für Segler auf der Durchreise an der Côte d'Azur. Heute ist es das berühmteste Restaurant auf der Ile Sainte Marguerite vor Cannes und ein bevorzugter Sommertreffpunkt prominenter Gäste. Und das nicht ohne Grund, denn die Lage ist wahrhaft paradiesisch. Eingebettet in eine felsige Bucht, bietet »La Guérite« authentische mediterrane Küche, die von einem der Wunderkinder der griechischen Gastronomie kreiert wurde: Yiannis Kioroglou aus Athen. Das Restaurant bietet überdies einen Bootservice von und zur Insel.

Île Sainte-Marguerite, 06400 Cannes
T: +33 4 93 43 49 30
cannes.restaurantlaguerite.com

MIRAZUR, MENTON

Auf einem Felsen über dem Meer wurde dieses majestätische Haus aus den 30er-Jahren zur Bühne für den herausragenden Drei-Sterne-Koch Mauro Colagreco. Das Restaurant, das in einen terrassenförmig angelegten Garten übergeht, bietet einen wundervollen Blick auf Menton und das Mittelmeer.

30 Av. Aristide Briand, 06500 Menton
T: +33 4 92418686
mirazur.fr



»Mirazur«: Spitzenrestaurant auf einem Felsen mit terrassenförmigem Garten.

ITALIEN

SPLENDIDO, PORTOFINO

In einem Benediktinerkloster aus dem 16. Jahrhundert untergebracht, ist das Belmond Hotel Splendido der Inbegriff italienischer Eleganz. Die Hanglage inmitten der Bäume und Sträucher bietet einen spektakulären Blick auf den Hafen von Portofino. Für viele Kenner ist es das schönste Hotel am Platz mit einem hervorragenden Restaurant und zwei Bars.

Via Roma, 2, 16034 Portofino
T: +39 0185 267802, belmond.com

ST. GEORGE RESTAURANT BY HEINZ BECK, TAORMINA, SIZILIEN

Der Deutsche Heinz Beck ist schon seit ewigen Zeiten Roms einziger Drei-Sterne-Koch. Er betreibt weltweit unter seinem Namen einige Restaurants, darunter auch dieses in Taormina. Ein Haus in Bestlage, hoch oben mit sagenhaftem Ausblick. Im Sommer 2020 wurde das Küchenzepter an den knapp 30-jährigen Delfo Schiaffino übergeben, der die Küchenlinie Becks virtuos umsetzt, aber auch eine eigene Handschrift entwickelt hat. Ergebnis: ein Michelin-Stern.


Viale San Pancrazio 46, 98035 Taormina
T: +39 0942 23537
theashbeehotel.com

SIGNUM, SALINA (ÄOLISCHE INSELN)

Ein echter Geheimtipp. Das Boutique-Hotel »Signum« auf der äolischen Insel Salina bietet nicht nur einen sagenhaft spektakulären Blick auf das Meer, mit Martina Caruso kocht hier auch eine hoch begabte Köchin mit einem Michelin-Stern. Fisch und Kapern spielen in ihrer Küche eine große Rolle. Salina gilt als die schönste und grünste aller äolischen Inseln nördlich von Sizilien.

Via Scalo, 15, 98050 Malfa Salina
T: +39 090 9844222
hotelsignum.it



 In einem ehemaligen Kloster der Benediktiner aus dem 16. Jahrhundert ist das Hotel »Splendido« in Portofino untergebracht (gr. Bild). Die umliegende Küstenlandschaft ist ideal für Ausflüge (Kreis).





Neuer kulinarischer Hot-Spot in Kroatien: im »Agli Amici Rovinj« sitzt man direkt am Yachthafen.

> RISTORANTE ROCCA BEACH, SARDINIEN

Das Restaurant befindet sich in grandios schöner Lage inmitten der Natur, mit Blick auf das Meer am Golf von Cannigione an der Costa Smeralda und dem Naturpark von La Maddalena. Bei einem fantastischen Sonnenuntergang oder wenn sich später der Mond auf dem Meer spiegelt, wird das Abendessen im Strandrestaurant »Rocca Beach« zu einem unvergesslichen Erlebnis. Die Küche sorgt für aufregende und spannende Gerichte mit Fisch und Krustentieren. Von der Languste bis zum Hummer, vom Fleisch bis zum Dessert, alles in absoluter Top-Qualität.

Località Pulicinu, 07021 Arzachena
T: +39 334 738 1205
restaurantroccabeach.com

 **KROATIEN**

AGLI AMICI ROVINJ, ROVINJ

Zweitlokal von Emanuele Scarello, der zusammen mit seiner Frau Michaela in Udine das Zwei-Sterne-Restaurant »Agli Amici« betreibt. Es ist der neue, kulinarische Hot-Spot der Region. Das von Architekt Piero Lissoni designte Lokal, direkt vor dem luxuriösen »Grand Park Hotel Rovinj« bietet zu all dem noch von der Terrasse einen spektakulären Blick auf die Marina, die Katarinainsel und die Altstadt von Rovinj. Die Küche ist modern und kreativ, in jedem Fall aber von höchster Qualität.

Šetalište Vijeća Europe 1-2, 52210 Rovinj
T: +385 52 642 084
maistra.com/grand-park-hotel-rovinj

DRAGA DI LOVRANA, LOVRAN

Es lohnt die Überwindung einer längeren Serpentinstraße auf die steilen Hügel der Učka oberhalb von Lovran, um am Ende das kleine Gebirgshotel »Draga di Lovrana« mit Restaurant vorzufinden.

Das Haus wurde zu Monarchiezeiten erbaut und damals als »schönstes Ausflugsziel der österreichischen Riviera« beworben. Der Panoramablick aufs Meer und die Kvarnerbucht ist überwältigend. Fisch und Scampi werden direkt von kleinen Fischerbooten bezogen. Die Küche vereint mediterrane mit internationalen Einflüssen zu einer perfekten Symbiose.

Lovranska Draga 1, 51415 Lovran
T: +385 51 294166
dragadilovrana.hr

LEMONGARDEN, BRAČ

Neues, märchenhaft schönes Hotel mit einem der Top-Restaurants Kroatiens auf der Insel Brač. Die Lage direkt am Meer ist paradiesisch. Küchenchef Ante Udovičić gelingt es perfekt, klassische mediterrane Gerichte auf moderne, eklektische Weise zu interpretieren. Die unterschiedlichen Kräuter stammen aus dem eigenen Garten, Obst

und Gemüse aus der Agricultura. Fisch und Meeresfrüchte kommen täglich ganz frisch direkt vom Fischer. Großartige Patisserie, tolle Weinkarte mit sensationeller Champagnerauswahl.

Perića Kala 1, 21403 Sutivan
T: +385 21 660062, lemongardenhotel.com

RESTAURANT 360 DEGREE, DUBROVNIK

Der Name ist hier Programm: Von der Terrasse aus hat man wirklich einen unvergleichlichen 360-Grad-Rundumblick. Das Restaurant befindet sich nämlich in den historischen Wehranlagen von Dubrovnik und klebt förmlich wie ein Vogelneest an den Jahrhunderte alten Mauern der St. Luka-Festung. Küchenchef Marijo Curčić zählt mit einem Michelin-Stern zu den besten Köchen Kroatiens und sorgt für einen Mix aus traditioneller französischer Cuisine und moderner Adria-Küche – mit viel Fisch und Meeresfrüchten. Ein Dinner mit Kerzenlicht an diesem Ort wird man so schnell nicht vergessen. Grandioser Weinkeller.

Ul. Svetog Dominika bb, 20000 Dubrovnik
T: +385 20 322222
360dubrovnik.com

BEVANDA, OPATIJA

Schon das Betreten der modernen Location, die über dem Felsen zu schweben scheint, lässt bei Neuankömmlingen das Herz höherschlagen. Wenn man dann mit Schauen fertig ist, startet der kulinarische Genuss: roh marinierte Scampi aus der Kvarnerbucht, die nur Salz und Olivenöl brauchen. Allein schon wegen der Lage stehen Fisch und Krustentiere im Mittelpunkt der Küche und selbst die Desserts sind von den traditionellen Aromen der Umgebung beeinflusst. Das relativ neue Boutique Hotel mit Gourmetrestaurant ist das erste Fünf-Sterne-Haus an der nördlichen Adria. Die Einrichtung des Restaurants ist eindrucksvoll und sorgfältig durchdacht, der Blick auf das Meer könnte nicht besser sein.

Zert ul. 8, 51410 Opatija
T: +385 51 493888

bevanda.hr



Dinner in den historischen Wehranlagen der Stadt Dubrovnik: das Restaurant »360 Degree«.





Nicht anders stellt man sich das angenehme Leben vor: eine schöne Terrasse am Meer, eine tolle Fischküche und gute Weine – wie im Restaurant »Pelagos« in Athen.

GRIECHENLAND


PERILOUS, KRETA

Wer in diesem Restaurant mit prachtvoller Aussicht auf das Meer einen Sonnenuntergang erlebt, der wird ewig davon schwärmen. Aber auch das Essen im Periplous, das an einem der schönsten Küstenabschnitte in Chania auf Kreta liegt, ist wirklich außergewöhnlich. Die Gerichte erinnern an klassische griechische Inselaromen – vom Fang des Tages bis zu Ravioli mit Kaninchen – aber mit einer zusätzlichen City-Coolness, die meilenweit vom Klischee entfernt ist. Hier wird modern gekocht, mit stets frischer Ware und großem technischen Können. Auch die Weinauswahl kann sich sehen lassen. Eines der besten Restaurants auf Kreta. Vivilaki 25, 73133 Kreta
T: +30 2821 043300
periplousrestaurant.gr

PELAGOS, ATHEN

Pelagos bedeutet auf Griechisch »Meer« – und es ist ein durchaus passender Name für dieses mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant im »Four Seasons Astir Palace«. Ob drinnen oder auf der weitläufigen Terrasse, man schaut auf das Wasser über die Wellen, eine Theaterbühne für herausragende Gerichte, die sich auf das Meer beziehen, aber auch eine internationale Note nicht



 Die Gerichte der neuen griechischen Küche sind modern und kreativ – und damit weit entfernt von altbekannten Vorurteilen.

vermissen lassen. Erwarten Sie hier kein Souvlaki, eher Kaviarnudeln mit Muschelemulsion oder Wildwolfsbarsch mit Kumquat. Auch so geht griechische Küche, wenn talentierte und aufgeschlossene Köche am Herd stehen. Ein Blick in die beachtlich große Weinkarte lohnt sich ebenfalls. 40 Apollonos Street, Vouliagmeni, 16671 Athen
T: +30 21 08901000, fourseasons.com/athens/dining/restaurants/pelagos/

SPLIA, MYKONOS

Das Lokal gilt als die Nummer eins der Strandrestaurants auf Mykonos am Agia Anna Beach. »Spilia« bedeutet Höhle, und so ist es auch angelegt – zwischen Terrassen und kleinen Caves auf verschiedenen Ebenen. Der Ausblick aufs Meer ist sensationell, romantischer geht's nicht. Eine Open-Air-Plattform am Wasser, die von der atmosphärischen Agia Anna-Höhle ausgeht. Lobster-Spaghetti und ein im Ganzen gebratener Fisch sind ebenso köstlich wie ägäische Seeigel, Muscheln und Krebse aller Art. Auch wenn Mykonos als hippe Party-Insel gilt, hier wird man in aller Ruhe ein anspruchsvolles Fisch-Menü genießen können, auch wenn die Preise inzwischen ein wenig angehoben wurden. Paradiesisch ist es hier aber allemal. Agia Anna Beach, Kalafatis Ano Mera, 84600 Mykonos
T: +30 694 944 9729
spiliarestaurant.gr