



Komfortable Zimmer im „Hotel der Extraklasse“: „Hohe Düne“ in Warnemünde

368 Zi., 23 Suiten, DZ ab € 175

AmEx DINERS EC MASTER VISA

Einen Aufenthalt der Extraklasse versprechen die Gastgeber des imposanten Hotelkomplexes in Hafennähe. Beeindruckend, wenn man mit der Fähre auf das gewaltige Hotelensemble zufährt. Maritimes Flair dominiert die Zimmer und Suiten. Es versteht sich von selbst, dass alle Zimmer mit größtem Komfort ausgestattet sind. Wassersportler finden eine Marina mit 750 Liegeplätzen vor, Wellnessfreunde vergnügen sich auf 4200 Quadratmeter mit Pool, Saunen, Fitness, einem Außen-Spa sowie Massage und Beauty. Shopping-Passage in der stilvollen Lobby, elf Restaurants, mit Steaks, Italküche und traditionellen Gerichten. Gourmetrestaurant (siehe „Der Butt“). Sehr freundlicher Empfang.

Albert & Emile

Altstadt, Altschmiedestr. 28
 PLZ 18055 östlich ■ f 3, S. 69
 Tel. 0381/493 43 73
 www.albert-emile.info
 nur Abendessen, So, Mo geschl.
 Hauptgerichte € 18-24
 Chefkoch: Frank Reinshagen

Rund dreißig Gäste finden Platz an den einfachen Tischen auf dem schlichten, urigen Holzfußboden. Hübsch restauriert wurde das Haus aus dem 16. Jahrhundert in der Altstadt mit dem mediterranen Hinterhof. Dazu bietet die Küche häufig wechselnde Speisekarten und „aufgeordnete“ französische Gerichte. Schon ein Klassiker: die Kaninchenleberpastete mit Backpflaumen und Pistazien, die es aber auch mal mit Wildkräutern gibt. Gut auch der Crottin-de-Chavignol-Salat und das Ochsenchwanzragout vom Weiderind. Ein wohlschmeckendes Dessert wird zum Schluss serviert: Crêpe mit ausgebackenen Holunderblüten. Kleine Weinkarte.

Der Butt

OT Warnemünde, im Hotel Yachthafenresidenz Hohe Düne
 Hohe Düne/Am Yachthafen 1
 PLZ 18119 ■ c 2, S. 70
 Tel. 0381/504 00
 www.hohe-duene.de
 So, Mo geschl., Hauptgerichte € 27-48
 Chefköche: Tillmann Hahn, Guntars Macuks

 Tillmann Hahn ist Herr über diverse Restaurants in der „Hohen Düne“, im attraktiven



Hat die Region und die Welt im Blick: Tillmann Hahn, Chefkoch im Restaurant „Der Butt“

kleinen Gourmetrestaurant gibt er mit seinem Kollegen die Visitenkarte ab. „Collage culinaire“ nennt er seine vier Menüs von „Mediterranée“, über „Classique“ und „Jardinière“ bis „Exotique“. Im „Mediterranée“ überzeugt nach dem gelungenen Amuse (Rehrücken mit Zwiebelconfit und Erbsenpüree) das Antipasti-Gemüse mit Hummer nur wenig (mächtige Käsecreme in Tomate), die Muschel-bilbi (gebundene

Suppe) mit guten *pétoncles*, kleinen Jakobsmuscheln, liegen in einer Kräutertempura. Saftig war der Wolfsbarsch mit einer Artischockencreme und Arganöl und einem lieblos aufgehäuften Berg der Ducca-Gewürzmischung. Bisweilen fehlen noch Frische und Leichtigkeit, auch beim *Grüntee-sablé* mit Passionsfrüchten, Kokoscham und Vulkansalz-Eiscreme im „Exotique“. Sehr netter Service.