

Die besten Restaurants in Deutschland 2023

Konzept: Seine Stellung als erstes Hotel am Platz behauptet der Goldene Karpfen seit über 100 Jahren. Hinter der barocken Fassade herrscht moderne Gediegenheit mit ambitionierter Küche, umfangreichem À-la-carte-Angebot und Degustationsmenü (5 Gänge € 80).

Küchenstil: Wenn ein leidenschaftlicher Handwerker wie **Matthias Klein-Arndt** in der Küche regiert, kann internationale Küche mit saisonal-regionalen Wurzeln enorm viel Spaß bereiten. Die Umsetzung von Fine Dining mit Anspruch gelingt ihm traumwandlerisch gut. Tradition mit Pfiff und handwerkliche Präzision bringen Klassiker wie Kalbsleber Berliner Art, Schnitzel in knuspriger Panko-Hülle und perfekt angemachtes Tatar hervor, aber auch klassische Hummerbisque mit reichlich Einlage. Das Menü wartet mit Variation von der Ente auf, Hummerbisque mit gratinierter Auster, Rehrücken mit Preiselbeersorbet, gefolgt von Mohneis mit Cassisfeige. Vorbildliche Käseauswahl der Fromagerie Eric Lefebvre, Paris. Wein: Gut 150 Positionen, darunter 20 Ausschankweine, gut zwei Dutzend Frankenweine, Klassiker, Neuentdeckungen und Raritäten mit (günstig kalkulierten) Preisen. Atmosphäre: Gediegen im besten Sinne sind die Gasträume, auch hier gehen Tradition und Moderne eine stilvolle Verbindung ein. Die kunstsinnige Eigentümerfamilie hat im Nachbargebäude eigene Ausstellungsräume „Galerie & Kabinett“ am Simpliziusbrunnen eröffnet. Idyllische Terrasse. Fazit: Stilvoll-professionelle Gastlichkeit, hier möchte man Stammgast sein

In jeder Hinsicht perfekt

Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich

Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert

Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel

Gute Küche, ansprechendes Ambiente

Solide Küche, sympathisches Lokal

DER FEINSCHMECKER