

## Beste Szenerestaurants

Sehen und Gesehenwerden

Sie fungieren als Gesellschaftsbühnen, als zweites Wohnzimmer und als *meeting point*: Szenelokale. Stimmen auch Service und Küche, sind sie vergnügliche Orte (rechts). Erstmals wollen wir überdies auch die Meister auszeichnen, die uns die Menüs versüßen: die Pâtisiers (unten).

## Beste Pâtisiers

Kreativität und Sensibilität

- 1 Pierre Lingelser  
„Schwarzwaldstube“, Baiersbronn
- 2 Andrea Bauer  
„Heinz Winkler“, Aschau
- 3 Stefanie Gürtler  
„Vendôme“, Bergisch Gladbach
- 4 Frédéric Guillon  
„Dieter Müller“, Bergisch Gladbach
- 5 Stefan Leitner  
„Bareiss“, Baiersbronn
- 6 Mariam Schäffer/  
Sonja Voß  
„Aqua“, Wolfsburg
- 7 Anita Wilhelmer  
„Tantris“, München
- 8 Thorben Stampe  
„Schloss Berg“, Nennig
- 9 Dominik Fitz/  
Elisabeth Heßburg  
„Kastell“, Wernberg-Köblitz
- 10 Thomas Gläser  
„Facil“, Berlin

- 1 San Nicci  
Berlin
- 2 Sansibar  
Sylt/Rantum
- 3 Henssler  
Henssler  
Hamburg
- 4 Borchardt  
Berlin
- 5 Schumann's Bar  
am Hofgarten  
München
- 6 Monkey's  
Düsseldorf
- 7 Die Bank  
Hamburg
- 8 Cube  
Stuttgart
- 9 Shiro i Shiro  
Berlin
- 10 Goldman's  
Frankfurt



Berlin ist auch die Hauptstadt der Szenegastronomie. Neuzugang und Spitzenreiter das „San Nicci“ am Bahnhof Friedrichstraße (1, oben). Eine Münchner Institution ist „Schumann's“ (5). Deutschlands bester Pâtissier: Pierre Lingelser (1, links)