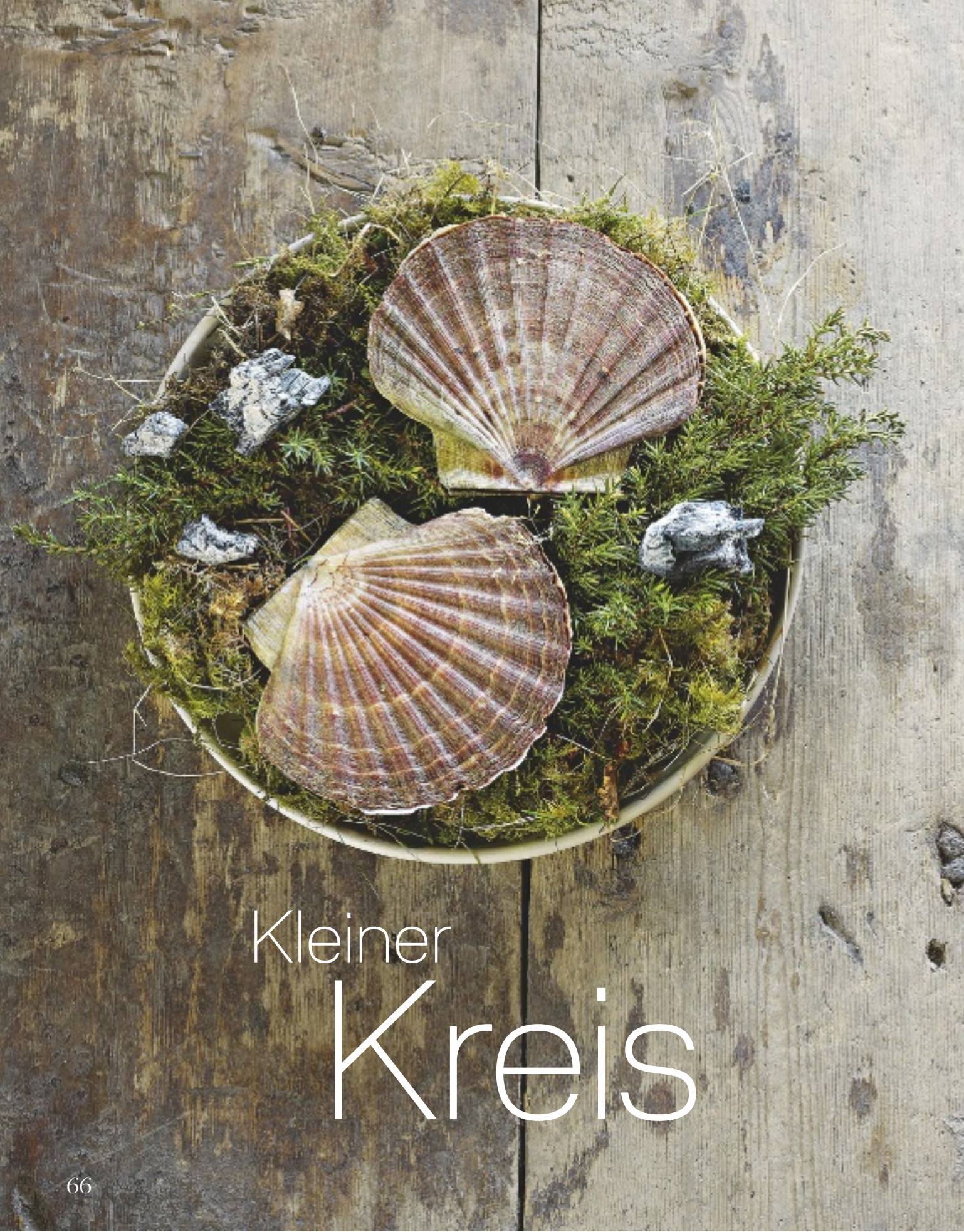


# W

## Woman's World



**Liebesgrüße** Romeo und Julia in Verona / **Berliner Serien** Anna Winger / **Restaurants** Klein, aber fein / **Glänzend** Silvesterschmuck / **Lebenslauf** Marthontalente in Mexiko



# Kleiner Kreis



## Fäviken Magasinet – 16 Sitzplätze Wilder Schwede

Tagsüber zieht es Zwei-Sterne-Koch Magnus Nilsson zum Sammeln, Angeln und Jagen in die Wildnis Nordschwedens, abends bekoht er die Gäste seines Restaurants. Zum nächsten Flughafen sind es 80 Kilometer: Wer herkommt, bleibt über Nacht im Gästezimmer – und genießt zuvor ein Menü mit Beeren und Flechten, Muscheln und Wildforelle, Birkhuhn und Elchfleisch. Nordischer kann Nordic Cuisine nicht sein.

[/ favikenmagasinet.se](http://favikenmagasinet.se)

Fotos: Erik Olsson Photography (3)



Weniger ist hier mehr: In diesen Restaurants muss der Gast keinen Massenandrang fürchten – die Zahl der Plätze ist streng limitiert

TEXT KARINA BOSTELMANN



### Naoe – 8 Sitzplätze **sushi for friends**

Sushimeister Kevin Cory serviert seine essbaren Kunstwerke in Miami als Omakase-Menü. Das heißt, er bestimmt, was auf den Teller kommt – von der Bentobox über unzählige Nigiris bis zur hausgemachten Eiscreme. Ebenfalls festgelegt sind die Zeiten im Naoe (sprich: Na-o-é): Um 18 und 21.30 Uhr werden abendlich je acht Gäste bewirtet, die meist lange im Voraus reserviert haben. Die Atmosphäre ist leger – Fine Dining ohne Dresscode.

[/naomiami.com](http://naomiami.com)



Fotos: Jeffery Salter (2); Fenster Fuenf; Sivan Askayo (2)



### Fenster Fünf – 8 Sitzplätze **Minimal und lokal**

Wer dem Chefkoch bei der Arbeit zusehen will, ist in der Küche herzlich willkommen. Benjamin Thomas lässt sich gern über die Schulter schauen, wenn er seinen Gästen abwechslungsreiche Menüs zusammenstellt. Mit Vorliebe verpasst er dabei lokalen Produkten exotische Akzente. Geessen wird aber natürlich im Gasträum, mit maximal sieben Nachbarn. Wer mag, kann auch das ganze Restaurant für sich buchen.

[/fenster-fuenf.de](http://fenster-fuenf.de)

### The Bite House – 12 Sitzplätze **Delikates Dutzend**

Besonders dicht besiedelt ist Cape Breton, eine Insel im Osten Kanadas, wahrlich nicht. Das Restaurant von Bryan Picard ist dennoch Monate im Voraus ausgebucht. Nach Wanderjahren in aller Welt tischte der Frankokanadier in seinem Farmhaus selbst gezogenes Gemüse, gesammelte Früchte und Produkte befreundeter Farmer auf. Dazu gibt es Fisch, Muscheln und Hummer aus dem Meer vor der Haustür.

[/thebitehouse.com](http://thebitehouse.com)





**Aulis – 8 Sitzplätze  
Labor en miniature**

Simon Rogan betreibt in England drei Lokale, darunter das Londoner Roganic und sein mit zwei Sternen dekoriertes L'Enclume im Lake District. Doch die Ideen für die beiden Restaurants entwickelt Rogan mit seinem Team im Aulis. Hier verkosten Neugierige elf Gänge und erleben hautnah die passionierte Küchenshow. Die genaue Adresse wird erst nach bestätigter Reservierung offenbart.

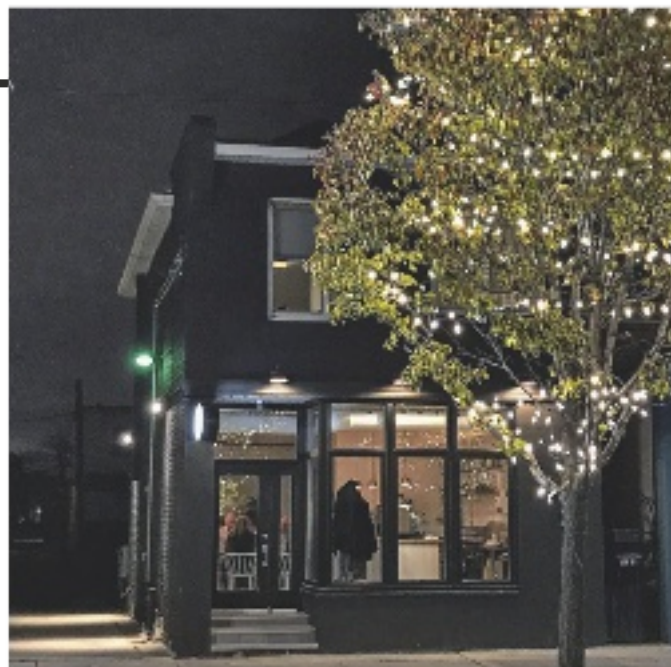
/ [aulis.london](http://aulis.london)



**The Heather – 12 Sitzplätze  
Familienanschluss**

Bei Matt und Meg Cowan fühlen sich Gäste wie am Küchentisch von sehr guten Freunden. Das ist Absicht: Das Ehepaar Cowan versteht das Restaurant im kanadischen Hamilton als sein Zuhause. Matt kocht stets sieben Gänge und richtet jede Speise kunstvoll-puristisch auf Keramiktellern an – das gelungene Erinnerungsfoto ist so schon mal sicher. Wer möchte, zahlt ein Korkgeld und bringt seinen eigenen Wein mit.

/ [theheather.ca](http://theheather.ca)



Fotos: Aulis (2); The Heather (2)

*Machen oder lassen? Informationen. Trends. Und die besten Adressen.*



Jetzt im Handel oder versandkostenfrei bestellen unter:  
Tel. 040 5555-7800 oder [shop.gala.de/beautify](http://shop.gala.de/beautify)

Meine **Gala** Mein Moment