

deckenswerte Sorten auf. Eine Bar mit hohem Wohlfühlfaktor, perfekt nach dem *fine dining!* Nichtraucherbar.

■ Saittavini *

OT Oberkassel, Luegallee 79, PLZ 40545
Tel. 0211/57 79 79 18

www.saittavini.de

Mo-Sa 10-24 Uhr, So 13-23 Uhr

Hauptgerichte € 14-37

AmEx DINERS EC MASTER VISA ☂️ 🍷 🍴

Seit 1998 betreibt Michelangelo Saitta, Sohn eines sizilianischen Gastarbeiters, seine *enoteca* in Oberkassel. Unter einer hohen Stuckdecke gebietet er über mehr als 1000 Weine – vom erfrischenden 2014er San Vincenzo von Roberto Anselmi bis zum hochklassigen 2004er Masseto der Tenuta dell' Ornellaia. Die Auswahl an offenen Weinen ist ordentlich, aber überschaubar, bei den Roten kann sie sich schon mal auf ganz Italien beschränken. Und für die Küche gilt sowieso, vom San-Daniele-Schinken bis zum Risotto mit Wildfang-Riesengarnelen: *cucina italiana!* Nichtraucherlokal.

■ Square Bar

OT Pempelfort, Collenbachstr. 57,
PLZ 40476

Tel. 0211/93 07 87 70

Di-Sa 19-3 Uhr

EC MASTER VISA ☂️

Zu sagen, schon allein wegen der originell-witzigen Cocktailnamen lohne ein Besuch, wäre übertrieben. Doch das Schöne an der etwas versteckt gelegenen „Square Bar“ ist: Eigenkreationen wie der Rudi Carrell Gedächtnis Sangaree klingen nicht nur witzig, sie schmecken auch ausgezeichnet. Was der ambitionierte David Rippen (vorher „LiQ Bar“) in seiner winzigen Location in Pempelfort veranstaltet, bringt echten Trinkspaß. Natürlich bekommt man hier auch Klassiker wie einen bestens abgestimmten Daiquiri, doch sollten gerade Erstbesucher sich auf die Empfehlungen und Ideen von Rippen einlassen. Nichtraucherbar.

■ The VIEW Skylounge & Bar

OT Hafen, im Hotel „Innside Düsseldorf Hafen“, Speditionstr. 9, PLZ 40221

Tel. 0211/44 71 70

www.theview-duesseldorf.de

So-Do 18-1 Uhr, Fr-Sa 18-3 Uhr

AmEx EC MASTER VISA

Die Bar in der 16. Etage des „Innside“-Hotels bietet durch ihre Rundumverglasung



„The VIEW Skylounge & Bar“: Marc Panades hat vor und hinter der Theke alles im Griff

einen fantastischen Blick auf den Medienhafen, Düsseldorfs buntes Kreativ-Quartier, und die Skyline der Stadt. Stylish ist das Ambiente: Von der Decke hängen feine, stimmungsvoll beleuchtete Faden-Ornamente, die kühl-elegante Einrichtung ist in Schwarz, Bronze, Silber und Gold gehalten. Internationale Cocktails klassischen wie modernen Stils gelingen ausgezeichnet. Sehr ordentlich ist das Gin-Angebot mit Premiumsorten aus Großbritannien, den USA, Spanien, Frankreich und Deutschland. Ein besonderes Kompliment gebührt dem netten, zuvorkommenden Service, der ganz offensichtlich Spaß an seinem Job hat. After-Work-Partys und Livemusik. Nichtraucherlokal mit Raucherbalkon.

Erfurt

■ Bar im Arcadia Grand Hotel am Dom

OT Brühlervorstadt, im „Arcadia Grand Hotel am Dom“, Theaterplatz 2, PLZ 99084

Tel. 0361/644 50

www.arcadia-hotel.de

Mo-So ab 15.30 Uhr

Hauptgerichte € 19-39

AmEx DINERS EC MASTER VISA 

Das „Arcadia Grand Hotel am Dom“ liegt direkt am Theaterplatz. Dezent abgeschirmt von der Lobby wirkt die stylish gestaltete Bar mit Tönen in Aubergine und hohen Fensterfronten aus Glas. Von oben beleuchten große Schirmlampen den Raum. Die sehr charmanten Damen im Service mixen nicht nur Cocktails in allen Variationen, sondern schenken auch Wein, Champagner und Bier aus. Platzhirsch auf der Weinkarte ist das Weingut Thürkind aus dem Saale-Unstrut-Gebiet, unter den internationalen Weingütern fällt Stellenbosch in Südafrika auf. Wer etwas essen möchte, wählt von der Karte des Restaurants „Gloriosa“, die den Bogen von der Thüringer Currywurst über Caesar Salad bis hin zum klassisch mit Sardellenröllchen servierten Wiener Schnitzel schlägt. Die Lounge-Atmosphäre wirkt

vor allem abends sehr entspannt, wenn der Blick durch die hohen Fenster auf die beleuchtete Stadt fällt. Kein Raucherbereich.

■ Modern Masters

Altstadt, Michaelisstr. 48, PLZ 99084

Tel. 0361/550 72 55

www.modern-masters.de

Di-Sa 18-2 Uhr



Die erste Adresse für Drinks in Erfurt ist naturgemäß das Modern Masters. Sie gehört dem vielfach ausgezeichneten Barkeeper Torsten Spuhn und seiner Frau Katharina Vierow. Während Spuhn an der Theke steht und im Rekordtempo hochwertige Drinks mixt, kümmert sich seine Frau lässig und unprätentiös um den Service. Die Bar ist im 500 Jahre alten Gewölbe eines hübschen Fachwerkhäuses im Zentrum untergebracht – ideal für nächtliche Streifzüge durch die Stadt. Die Spirituosenauswahl kann es locker mit Bars aus größeren Städten aufnehmen, allein das Rum-Repertoire für einen Mojito ist phänomenal. Ein *hidden champion* unter deutschen Bars. Raucherbar.



„Modern Masters“: Torsten Spuhn und seine Frau Katharina Vierow sind ein gutes Team