

Gourmet heaven

Wining and dining experiences

Susanne Wess



EssZimmer

Bobby Bräuer is the new star in Munich's gourmet heaven. In the space of just three years, the chef at the luxurious and cosy restaurant EssZimmer has been awarded two stars by the prestigious Michelin guide. Bräuer presents sophisticated French cuisine at the highest levels, with Mediterranean and regional influences. After a first class dinner, guests can choose to be accompanied in one of the restaurant's sleek BMW limousines.

Bobby Bräuer ist der neue Star am Münchner Gourmethimmel. Innerhalb von nur drei Jahren hat sich der Chefkoch des EssZimmer in seinem ebenso luxuriösen wie gemütlichen Restaurant inmitten der Münchner BMW-Welt zwei Sterne im Guide Michelin erkocht. Hier präsentiert er auf höchstem Niveau klassisch-französische Gerichte mit mediterranen Einflüssen und regionalen Akzenten. Nach einem genussreichen Abend steht den Gästen der hauseigene Limousinen-Service gratis zur Verfügung.

LUXOS Recommends: Wine by the glass, chosen by sommelier Frank Glüer / Eine Weinbegleitung von Chefsommelier Frank Glüer

EssZimmer

Am Olympiapark 1
80809 Munich
Tel. +49 (0)89 358 99 18 14
www.esszimmer-muenchen.de

Tian

Next to the famous food market Viktualienmarkt, Tian invites its guests to enjoy a wonderful meat-free experience. In Munich's first vegetarian gourmet restaurant, chef de cuisine Christoph Mezger presents complex culinary creations consisting of biological and sustainable ingredients. The famous food guide Gault&Millau has awarded Mezger 14 points and one toque. The elegant, cleanly-designed location and a remarkable wine list are two more highlights accompanying a delightful vegetarian dinner at the highest levels.

In unmittelbarer Nähe zum berühmten Viktualienmarkt lädt das Tian seine Gäste zu fleischlosem Genuss ein. Im ersten vegetarisches Gourmetrestaurant der Stadt präsentiert Küchenchef Christoph Mezger fantasievolle Gerichte, die nur aus Produkten und Zutaten auf rein biologischer und nachhaltiger Basis bestehen. Für seine Kreationen wurde Mezger vom Gault Millaut mit 14 Punkten und einer Haube ausgezeichnet. Das stilvoll-puristische Ambiente und eine außerordentliche Weinkarte mit edlen Tropfen krönen den genussvollen vegetarischen Abend.

LUXOS Recommends: The 5-course Tian Delight lunch menu with especially light cuisine / Fünf-Gang Delight Menü mit besonders leichten Zutaten

Tian

Frauenstraße 4
80469 Munich
Tel. +49 (0)89 885 65 67 12
www.taste-tian.de



Koi Restaurant

Located in the attractive Wittelsbacher square, dominated by the bronze equestrian statue of Elector Maximilian I, Koi presents two culinary concepts. At lunchtime, you can select individual dishes of meat, fish and shellfish from the Robatayaki Grill, accompanied by exotic and spicy vegetables. In the evening, an Izakaya Japanese tapas menu is served in a stylish, relaxed setting with lounge music.

Am eleganten Wittelsbacher Platz mit Blick auf das bronzene Reiterdenkmal von Kurfürst Maximilian I. bietet das Koi zwei besondere kulinarische Konzepte: Mittags können sich die Gäste individuelle Gerichte aus Fleisch, Fisch und Krustentiere vom Robatayaki Grill zusammenstellen und diese kombiniert mit exotisch gewürzten Gemüsen genießen. Abends kommen Freunde der Izakaya, der japanischen Tapas auf ihre Kosten, die in stillichem Ambiente zu Lounge Musik in zwangloser Abfolge serviert werden.

LUXOS Recommends: Exclusive Wagyu steaks / Steaks vom exklusiven Wagyu-Rind

Koi Restaurant

Wittelsbacherplatz 1
80333 Munich
Tel. +49 (0)89 89 08 19 26
www.koi-restaurant.de

DIE GOLDENE BAR

Alongside Munich's 900-acre park, the Englischer Garten, award-winning bartender Klaus St. Rainer, alias The Saint and his Screw Crew, present sophisticated libations in a very special - truly Golden - setting. A large range of spirits and ingredients are used for cocktail creations such as modern interpretations of Dry Martini and Moscow Mule, as well as non-alcoholic combinations. Cocktails are accompanied by exotic and Mediterranean food specialities created by chef de cuisine Karl Wolf who will surprise his guests with a modern version of Gazpacho Andaluz, or Couscous with vegetables, raisins, Harissa yoghurt and salad. The experience is heightened by the eclectic soundtrack provided by Munich's most interesting DJs, as well as by live bands and international artists.

Prinzregentenstraße 1
80538 Munich
Tel +49 (089) 54 80 47 77
goldenebar.de