

Bacchus-Vinothek

Weinhandlung Grimm



FOOD Directions - Singapur



Sehr geehrte Kunden, liebe Genießer,

beinahe täglich erhalte ich mails und Anfragen betreffend Empfehlungen für Restaurants und Hotels. Das freut mich sehr und gerne gebe ich eigene Erfahrungen oder mir zugetragene Empfehlungen weiter. Die Regionen, um die es meist geht, sind Bordeaux, Piemont, Toskana und mehr und mehr Kalifornien. Aber auch Städte wie New York, London, Paris,...

Ich werde dies nun strukturieren und auf der Website einen Button einrichten, hinter welchem pdfs mit den jeweiligen Ländern und Städten hinterlegt sind. Und auf Wunsch mail ich diese natürlich auch jederzeit gerne zu. Ferner bin ich um Ergänzungen mit Ihren Erfahrungen dankbar.



Beginnen möchte ich diese Reihe mit Singapur. In Singapur zu essen, ist teuer. Wein zu trinken, noch teurer. Aber dafür erlebt man in vielen Restaurants die großartige Symbiose zwischen Asien und der französischen Küche. Im Juni soll ein Michelin-Guide Singapur erscheinen. Es wird etliche Sterne geben. Das für mich beste Restaurant, zumindest der besuchten, ist

das Robuchon auf Sentosa (eine Singapur vorgelagerte Insel und nur ca. 10 Min von SG Downtown entfernt). 2 Sterne wird es hier sicher geben. Meiner Meinung nach sollten es drei sein. Ich kann mich an kein so perfektes Menü in 2015 in einem anderen Restaurant erinnern. Michael Michaelidis (Bild oben) kocht im Robuchon auf Sentosa auf höchstem Niveau.

Highly recommended

Joel Robuchon Restaurant und L'Atelier de Robuchon

Chef – Michael Michaelidis

8 Sentosa Gateway

Hotel Michael Level 1

Resorts World Sentosa, Singapore 098269

www.joel-robuchon.com

Tel: +65 6577 6688

Sieht man Bilder von Singapur, dann in jedem Fall stets das Marina Bay Sands (siehe unten). Das Restaurant Sky on 57 ist auf der Terrasse des 57. Stocks. Gut. Das ist ja schon spektakulär genug. Aber wenn man dann noch bei einem der besten Köche Asiens speisen kann? Ganz gut. Justin Queck hat in Singapur das legendäre Restaurant Les Amis gegründet. Einige Jahre verbrachte er nun auf Stationen im Ausland (aus seiner Sicht Ausland). Nun ist er wieder zurück und vereint Asien und Europa in perfekter Weise. Seine Fusion-Küche ist ein „must“.

SKY on 57

Chef – Justin Queck

Tower 1 Marina Bay Sands Hotel

10 Bayfront Avenue Singapore



Der 57. Stock ist noch nicht hoch genug für Sie? Und Fusion auch nicht das Ihre? Dann ab in den Tower des Swissôtel.

Info von der website: Das Wort Jaan kommt aus dem Sanskrit und bedeutet „Schale“. Das JAAN ist ein gemütliches Restaurant mit Platz für 40 Personen, in dem Sie die feinste französische Küche Singapurs serviert bekommen. Das spezielle Menü von Küchenchef Kirk Westaway – Gewinner des S. Pellegrino Young Chef 2015 für Südostasien, demonstriert seine Leidenschaft für frische Zutaten und einfache, aber wirkungsvolle Gerichte, in denen sich Tradition und Kreativität harmonisch verbinden. Das Ergebnis ist eine phantasievolle, innovative Küche, die je nach Saison, Herkunft und Kenntnissen der weltbesten Hersteller von Gourmet-Produkten variiert.

Michael Grimm: Kann ich so bestätigen.



Restaurant JAAN – Swissôtel
Chef – Kirk Westaway
2 Stamford Road ▪ Singapore 178882 ▪ Singapur
Tel.: +65 6338 8585 ▪ Fax: +65 6338 2862 ▪
singapore-stamford@swissotel.com



Ebenfalls im Swissôtel und nur eine halbe Etage unter dem Restaurant JAAN befindet sich das Restaurant Equinox. Soll ebenfalls gut sein und Aussicht ist identisch.

Folgende Restaurants in der Rubrik „highly recommended“ gelten ebenfalls als ausgezeichnet.

www.odetterrestaurant.com

<http://metarestaurant.sg>

www.lesamis.com.sg

www.1-altitude.com

Restaurant Stellar: Chef Christopher Millar

recommenend

Steak:

skirt.wsingaporesentosacove.com

www.mortons.com/singapore

Long Bar Grill im Raffles Hotel

www.raffles.com/singapore

Asiatisch:

Restaurant Forest
Chef: Sam Leong
www.rwsentosa.com

Italienisch:

www.gattopardo.com.sg

Gattopardo Ristorante di Mare
34/36 Tras Street
Singapore 079026
(65) 6338 5498 / (65) 9325 8843
reservations@gattopardo.com.sg

Bild rechts: Ristorante Gattopardo: Offene Lasagne mit Wagyu-Ragu



Die Tras Street sollten Sie in jedem Fall besuchen. Das ist eine richtige FRESSgass: Japanisch, Tapas-Bars, Französisch,...beinahe jedes Haus ein anderes Restaurant.

Zentral gelegen ist der Boat Quay. Sieht eigentlich aus wie asiatischer Ballermann. Aber ganz am Ende gibt es ein Seafood Restaurant mit dem Namen Tian Tian. Alle Gerichte sind schön fotografiert. Schön touristisch. Aber vor dem Restaurant stehen Aquarien mit diversen Krabben. Von Kingcrab bis Sri Lanka Crab. Diese werden frisch zubereitet. Entweder Chili oder Black Pepper. Die Lady in Red (Bild ganz oben rechts) war vor meinem Besuch noch munter unterwegs.

Mailen Sie mir Ihre Empfehlungen und Erfahrungen.

Mit den besten Wünschen
Ihr
Michael Grimm