

15 JAHRE GOURMET CONNECTION

## **15 Stunden in 15 Städten: London**

### **Übernachten**

Im Great Scotland Yard Hotel, das zur Hyatt-Gruppe gehört und im Herzen von Westminster stilvollen Fünf-Sterne-Luxus auf allen Ebenen bietet, schlummert man auf hohem Niveau. Ehemals als Hauptquartier der Londoner Metropolitan Police bekannt, hat das Gebäude noch heute Geheimnisse. Zum Beispiel verbirgt sich hinter einem Bücherregal ein Private-Dining-Room, der mit einem versteckten Knopf geöffnet wird.

### **9 Uhr**

Weil es so schön ist, bleibt man zum Frühstück am besten gleich im Hotel. Hier gibt es ein wärmendes Full English Breakfast, mashed Avocado on toast, Porridge und für die süßen Frühstückler ofenfrische Croissants und Waffeln. Dabei wird ein Mix aus à la Carte und Buffet angeboten, so kommt jeder Gast perfekt auf seine Kosten. Insider-Tipp: Bei den Eggs Benedict in England stets nur die Hälfte bestellen, sonst wird's mächtig.

### **11 Uhr**

Als Spaziergang nach dem ausgiebigen Frühstück geht es auf den auf der anderen Flussseite gelegenen Borough Market, der besonders am Wochenende ein Paradies für Foodies ist. Aber auch unter der Woche lohnt sich ein Besuch. Hier gibt es zum Beispiel einen freundlichen Cheddar-Experten aus Somerset, Probieren ist ein Muss! Als kleine Stärkung zwischendurch geht es zum Stand von Richard Haward Oysters, die ihre mehrfach prämierten Austern seit Jahrhunderten im Blackwater River kultivieren. Die Tradition zahlt sich aus, denn die geschmackvollen Austern sind nicht nur in England beliebt, sondern auf der ganzen Welt.

### **13 Uhr**

Für ein ganz besonderes Lunch ist das Monarch Theatre im Park Row London perfekt, hier lässt sich brandneu seit knapp acht Wochen ein verregneter englischer Tag ideal vertreiben. Mehrere Etagen unter Soho befindet sich eine komplett andere Welt, angelehnt an Gotham City aus dem DC-Universum. An mehreren stilvollen und extravaganten Bars werden exquisite Drinks serviert, auf der Speisekarte stehen neben Austern und Kaviar unter anderem feine Fischgerichte, Ente und Trüffel. Herzstück der gigantischen Neueröffnung des

Jahres ist das Monarch Theatre, das wie ein riesiger Metallkasten in dem spektakulären stylischen Raum steht. Auf den ersten Blick mag das Mikro-Restaurant mit einem großen Tisch und den 360-Grad-Leinwänden wie ein Ultraviolet-Klon wirken, aber weit gefehlt! Küchenchef Karl O'Dell stammt aus der Schmiede von Gordon Ramsay und hat sich bereits in seinem letzten Restaurant einen Stern erkocht. Hier wird ganz klar mit Höchstgeschwindigkeit auf Michelin-Weihen hingearbeitet, und auch die Entertainment-Komponente mit Filmen an den Wänden, kleinen Rätseln und Gimmicks gehen optisch und inhaltlich in eine gänzlich andere Richtung als man es von Shanghai kennt. Aber Achtung: Es gibt täglich nur zwei Mal 20 Plätze, darum am besten sofort buchen.

### **15 Uhr**

Zurück ans Tageslicht – und weiter geht's mit der Food-Abteilung von Harrods. Neben ausladenden Käse- und Fleischtheken gibt es Pies, Fisch, Salate und natürlich Unmengen an feinen Süßigkeiten. Und das alles in der eleganten Atmosphäre des seit Langem etablierten Luxus-Kaufhauses, besser geht es nicht.

### **18 Uhr**

Zeit für einen Apéro! Dabei ist es ganz egal wo, Hauptsache in ein gemütliches, authentisches Pub. Dann bei einem Pint Cider dem geschäftigen Treiben zusehen und die Atmosphäre genießen.

### **20 Uhr**

Auf zum Trishna, hier wartet grandiose indische Küche, die seit vielen Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Vor Corona gab es täglich ein tolles Mittagsmenü, jetzt ist das Restaurant in der Nähe der berühmten Baker Street der perfekte Ort für ein schönes Abendessen in entspannter Atmosphäre. À la Carte wie im Menü ein Genuss! Aber nicht nur durch den Geschmack hebt sich das Trishna von so manch anderem indischen Essen deutlich ab, denn hier kann sich jeder sicher sein, dass im Laufe der Nacht das Essen nicht nochmal „grüßt“.

### **23 Uhr**

Es war ein aufregender Tag, der am besten im Park Chinois ausklingt. Um die Uhrzeit ist zwar meist schon die Küche geschlossen, aber die Cocktails sind trotzdem ein Traum. Wer die Barleute einen Hauch nerven und sich gleichzeitig als Insider outen möchte, fragt nach einem Bonjour Alain. Der wurde anfangs dem regen Park-Chinois-Betreiber Alan Yau gewidmet, der außerdem die Restaurants Wagamama, Duck&Rice, Yauatcha und Hakkasan erfunden hat. Zugunsten neuer Kreationen musste der Drink irgendwann von der Karte verschwinden, die Zutaten stehen aber immer noch für Fans im Regal.

Gourmet Connection feiert 2021 sein 15-jähriges Firmenbestehen. Durch die Arbeit und die vielen damit verbundenen Reisen haben die Mitarbeiter einige der schönsten und spannendsten Metropolen der Welt, ihre Restaurants, Sehenswürdigkeiten und Hotspots kennengelernt. Zum Jubiläum gibt Gourmet Connection Tipps für die schönsten 15 Stunden in 15 verschiedenen Städten.

Kontakt:

Gourmet Connection GmbH

Patricia Freyer

Tel.: +49 69 25 78 12 8 - 15

E-Mail: [p.freyer@gourmet-connection.de](mailto:p.freyer@gourmet-connection.de)

