

Bon Jour Strasbourg

L'Escale

2, quai Finkwiller

F-67000 Strasbourg

Tel. 03 88/37 32 34

Mal ehrlich - nach ausgiebigen Streifzügen durch die Winstubn der Stadt ist man Sauerkraut und Riesling doch mal satt, oder? Da hilft nur ein Besuch in diesem unspektakulären Restaurant, das für seine Steaks (und erstklassige Fleischqualität!) bekannt ist. Dazu Weine aus fast allen Kontinenten: Die umfangreiche Weinkarte listet Flaschen aus Chile oder Südafrika, aus Kalifornien oder Australien.

Zimmer-Sengel

8, rue du Temple Neuf

F-67000 Strasbourg

Tel. 03 88/32 35 01

Verfeinerte Elsässer Küche ist das Metier von Georges Sengel. In dem aufwendig dekorierten Restaurant gibt es zwar Schnecken, Gänseleber und derlei Schmankerln, aber häufig mit mediterranen Zutaten oder sogar asiatischen Gewürzen vermischt. Die Weinkarte ist gut sortiert (nicht nur bei Elsässern).

Auberge à l'Espérance

5, rue Principale

F-67117 Handschuheim

Tel. 03 88/69 00 52

Die besten Flammkuchen Straßburgs gibt's ein Stück außerhalb von Straßburg. Keine 20 Kilometer von der Innenstadt entfernt backt Michel Schott die knusprigen Fladen auf Bestellung - simpel mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche, aufwendig (mit Käse überbacken) oder kurios (süß mit Äpfeln). Überraschend gut sortiert ist die Weinkarte - sowohl bei den offenen Weinen (der fruchtige Pinot Blanc passt perfekt zu den Flammkuchen) als auch bei den Flaschen aus ganz Frankreich.

Diana

14, rue Sainte-Odile

F-67120 Molsheim

Tel. 03 88/38 51 59

Von außen ein nicht gerade attraktiver Hotelklotz im Weinort Molsheim, von Straßburg aus schnell über die Autobahn zu erreichen. Drinnen ein elegantes Restaurant unter Leitung des Weinkenners Michel Baly mit einem der bestsortierten Keller weit und breit (rund 400 Positionen): Elsässer von allen guten Winzern, Bordeaux, Burgund, darunter reife Raritäten en masse.

Winstubn

Le Saint-Sépulcre

15, rue des Orfèvres

F-67000 Strasbourg

Tel. 03 88 32 39 97

Robert Laucks »Hailich Graab« ist eine Institution. Ebenso wie der legendäre Schinken im Teigmantel, der portionsweise auf die karierten Tischdecken gestellt wird. Dazu ein Glas Rouge d'Ottrott und statt eines Desserts ein Schluck Gewürztraminer Vendanges Tardives. Achtung: Die Öffnungszeiten folgen uralter Tradition, und niemand weiß genau, warum diese Weinstube bereits um 13.30 Uhr schließt und ab 16 Uhr wieder öffnet.

Chez Yvonne
10, rue du Sanglier
F-67000 Strasbourg
Tel. 03 88/32 84 15

Wenn man denn eine einzige Winstub zur Institution ausrufen will, dann Yvonne Hallers rundum mit Holz ausgekleidetes und stets überfülltes Lokal, das auch unter dem Namen »s'Burjerstuewel« bekannt ist. Reservierung ist unbedingt notwendig, um Kalbskopf, gefüllten Schweinemagen oder Käsekuchen zu naschen und das Flair des Ortes in sich aufzusaugen. Hier wird öfter elsässisch gesprochen als französisch, und selbst der simple Edelzwicker ist ein sehr angenehmer und süffiger Tropfen.

Zuem Sternstebele
17, rue des Tonneliers
F-67000 Strasbourg
Tel. 03 88/21 01 01

Eine Elsässer Winstub mit gehobenen Ansprüchen, die auch mal die Klassiker der Region hinter sich lässt. Inhaber Armand Roth kocht in dieser von Restaurants nur so überquellenden Straße hausgemachte Gänseleberterrinen, Kalbskopf oder warme Apfeltorte. Die offenen Weine sind ungewöhnlich gut ausgewählt (Pinot Gris von Mochel), auch aus der Provence oder dem Burgund sind sehr gute Flaschen vorrätig.

Au Pont Corbeau
21, quai Saint-Nicolas
F-67000 Strasbourg
Tel. 03 88/35 60 68

Von außen nicht eben die einladendste unter den Straßburger Winstubn, aber drinnen ein ultra-gemütliches, mit viel Holz und karierten Tischdecken ausgestattetes Lokal, in dem sich die Stammgäste drängeln. Grumbeerkiechle (Kartoffelpuffer) und die Straßburger Wurst mit Furcht einflößendem Namen »Mannerstolz« sind immer zu haben. Inhaber Christophe Andt ist ein begnadeter Weinkenner und wirbt für den Elsässer Wein, indem er beste Tropfen glasweise ausschenkt.

Stephanstuebel
3, rue de la Courtine
F-67000 Strasbourg
Tel. 03 88/36 70 50

Gemütlich geht's zu bei Yvan Castex, der auch gern mal hinterm Herd hervorkommt, um sich seinen Gästen zu widmen. Denen serviert er die lockeren Leberknödel, Sauerkraut und gut ausgewählte offene Weine.

Le Coin des Pucelles

*12, rue des Pucelles
F-67000 Strasbourg
Tel. 03 88/35 35 14*

Eher eine Winstub für Einheimische als eine für die Touristen. Aber das heißt nicht, dass Ausländer hier weniger freundlich bedient werden. Im Gegenteil - man fühlt sich auch als Gast von der anderen Rheinseite heimisch in dem kleinen Lokal, genießt den duftigen Muscat, einen kühl servierten Pinot Noir - und den knusprigen Zwiebelkuchen.