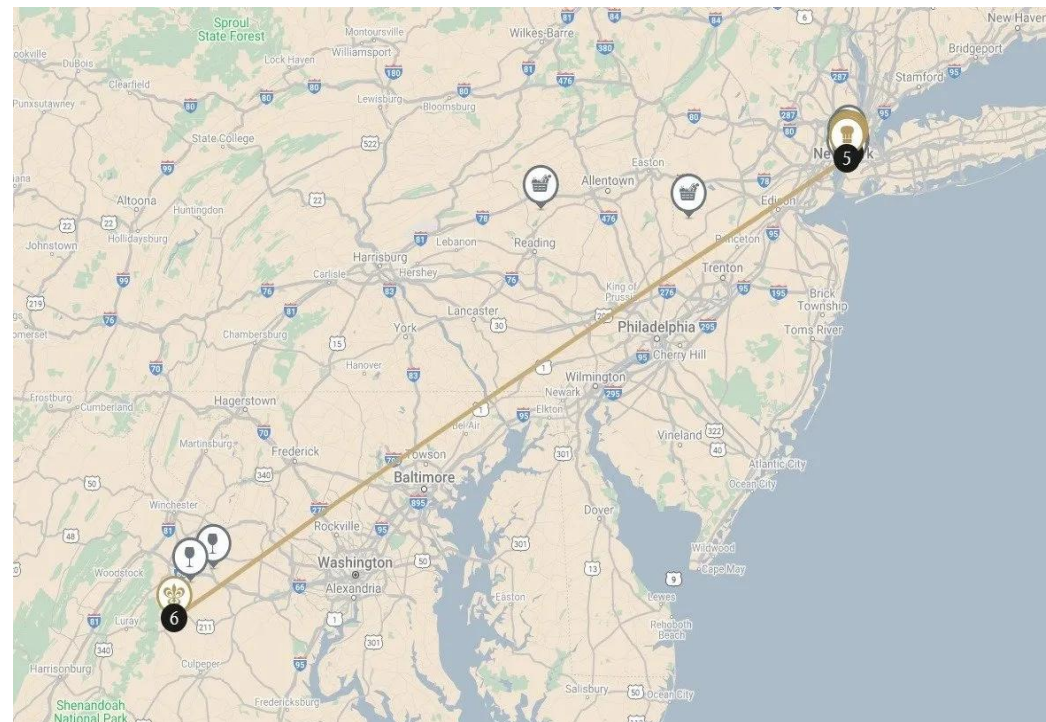




ROUTES DU BONHEUR New York-Washington, eine naturorientierte Kochkunst

Seit über zehn Jahren haben die Städte New York und Washington die Kultur der feinen Küche wieder neu aufleben lassen. Rund um einige der größten Köche des Landes sind viele Erzeugerbetriebe entstanden, die sich für die Nachhaltigkeit engagieren und in den beiden Metropolen und ihrer Umgebung neue Biomärkte. Eine Genießerreise, um diese neue amerikanische Lebensart zu entdecken...

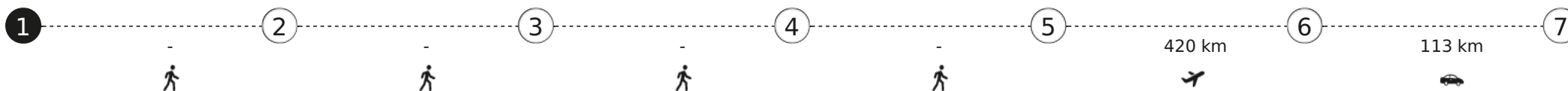


**6 NÄCHTE
PREIS AUF ANFRAGE***

Ein Concierge steht Ihnen gerne zur
Verfügung:
+1 800 735 2478 *

* Gesamtpreis als Richtwert zum 02/07/2026, berechnet auf der Grundlage von 2 Personen in einem Doppelzimmer für einen Aufenthalt mit der auf dieser Seite angegebenen Anzahl von Übernachtungen pro Haus, ohne empfohlene Aktivitäten, ohne nicht online buchbare Häuser und ohne Restaurants.

** Preis eines lokalen Anrufs.



1 NEW YORK — 4 NÄCHTE

(2 mögliche Hotels)

Daniel

Restaurant in einer Stadt. Daniel Boulud, der aus Lyon stammt, ist heute ein international anerkannter Küchenchef. Dies hält ihn aber nicht davon ab, weiterhin einen warmherzigen und persönlichen Stil zu pflegen. Seine Devise lautet: „Feinste amerikanische Zutaten nach kulinarischer französischer Tradition zubereiten“. Einfache und edle Zutaten werden magisch so miteinander verbunden, dass daraus rustikale Gerichte werden, die mit Raffinement begeistern: Jakobsmuscheln aus der Bucht von Nantucket und Rindfleisch aus Montana werden von Daniel meisterhaft zubereitet, in einem Rahmen, in dem zeitgenössische Dekoration elegant eine beeindruckende neoklassizistische Architektur überlagert.

Ruhetage :
mittags und Montag abends.



Relais & Châteaux Mitglied seit 1995
60 East 65th Street
New York
10065, New York, New York

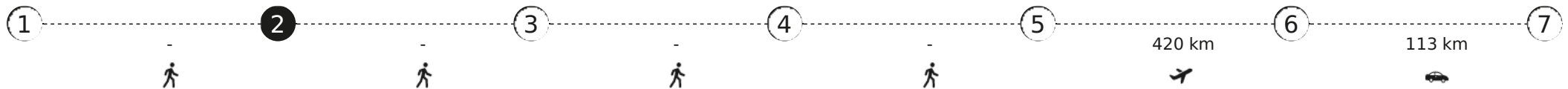
SAGA

Restaurant in einer Stadt. Auf den obersten Etagen eines markanten Art-Deco-Gebäudes im New Yorker Financial District wird das SAGA Ihre fünf Sinne verzaubern. Mit einem 360°-Rundumblick, einem Solarium und drei großen Terrassen verteilt sich das einzigartige Restaurant auf fünf Stockwerke. Zwei Etagen sind für private Suiten reserviert, in denen der in warmen Tönen gehaltene Samt, der Marmor der Tische und die Details aus gemeißeltem Stein das Cocoon-Ambiente betonen. Im 63. Stock befindet sich der Hauptspeisesaal, eingerahmt von der Skyline der Hochhäuser, die sich hinter den Panoramafenstern ausbreitet. Die Küche des SAGA ist ausgesprochen kosmopolitisch und fügt sich perfekt in dieses raffinierte urbane und einladende Umfeld ein: Das siebengängige Gourmetmenü von Küchenchef Jamal James Kent ist von seinen Kindheitserinnerungen und seinen Reisen in die ganze Welt inspiriert. Im 64. Stock schließlich können Cocktailliebhaber im Overstory ihre eigene Geschichte schreiben.

Ruhetage :
mittags.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2023
70 Pine St
63rd Floor
10005, New York



2 NEW YORK

(2 mögliche Hotels)

Jean-Georges

Restaurant in einer Stadt. Jean-Georges Vongerichten wird als „Genie“ und „Großmeister der Kulinarik“ beschrieben. In seinem legendären Restaurant in Manhattan kreiert der französische Küchenchef in einem von Zen geprägten Ambiente seine „thailändisch-französische Küche“, die alle drei Monate wechselt. Aus der Fusion entstehen Gerichte, wie etwa Streifen vom Gelbflossen-Thunfisch, Avocado, mit Ingwer gewürzte und marinierte Radieschen, Foie gras, Cerealien mit Sauerkirschen, alter Balsamico-Essig und Sauerampfer oder Schokoladenkuchen mit Eiscreme mit Vanilleschoten. Jedes Gericht bekommt den letzten Schliff am Tisch. Dies inspiriert die Sinne und lüftet einige Geheimnisse des Küchenchefs.

Ruhetage :

Gourmet-Restaurant: Montag und Sonntag. „Nougatine“: täglich geöffnet.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2000
One Central Park West,
10023, New York, New York

In der Nähe des Hauses

- Die Suppen im MoMa
- Die besten Bäckereien von NY



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch

The Modern

Im Erdgeschoss des MoMA, mitten im pulsierenden Stadtviertel Midtown, ist das The Modern ein Inbegriff von Manhattans feiner Küche, Lifestyle und Kultur. Das Restaurant zeichnet sich durch raffinierte und zugleich verspielte Gerichte aus, die durch herausragende Zutaten und saisonale Auswahl überzeugen. Im Speisesaal mit Blick auf den Abby Aldrich Rockefeller Sculpture Garden des MoMA können die Gäste die moderne amerikanische Küche von Küchenchef Thomas Allan mit einer französischen Note genießen. Das von der Designfirma Bentel & Bentel gestaltete Interieur, das vom Bauhausstil geprägt ist, ist wie geschaffen für ein Restaurant, das sich im Gebäude eines Museums für moderne Kunst befindet. In einem warmen, einladenden Ambiente bietet das The Modern eine faszinierende Vielfalt an kulinarischen Highlights, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen begeistert: Honignusskürbis mit Messermuscheln, trocken gereifte Ente mit roter Endivie und Quitte aus dem Obstgarten, Brûlée-Brot pudding, zusammen mit einer der besten Weinkarten von New York City.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2024
9 W 53rd St
10019, New York

In der Nähe des Hauses

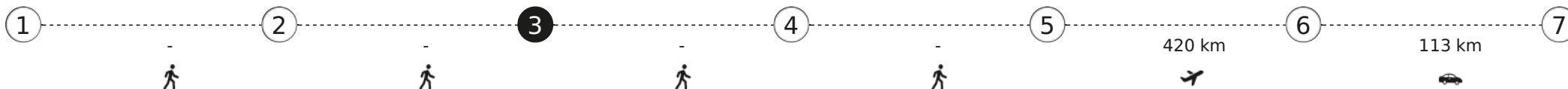
- Die Suppen im MoMa
- Die besten Bäckereien von NY



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



3 NEW YORK

(1 mögliches Hotel)

Per Se

Restaurant in einer Stadt. Nach dem Erfolg seines kalifornischen Restaurants, The French Laundry, hat Küchenchef Thomas Keller sein einzigartiges Können auch in New York umgesetzt. Dabei konzentriert er sich auf die Details, nicht nur in der Küche, sondern auch bei der Präsentation, dem Ambiente und dem Rahmen. Im schicken Restaurant, mit Blick auf den Central Park, hat Küchenchef Chad Palagi neuere amerikanische Rezepte mit einer leichten französischen Note versehen. Seine typischen Gerichte sind „Oysters and Pearls“, eine Zabaione von Perlentapioca mit pochierten Austern und Kaviar, Calotte von gegrilltem Rind. Die kulinarischen Genüsse im Per Se zeigen, dass es Perfektion wirklich gibt.

Ruhetage :

Mittag von Montag auf Donnerstag.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2006
10 Columbus Circle, 4th floor,
10019, New York, New York

In der Nähe des Hauses

- Brooklyn Grange, der berühmteste Biohof der Stadt
- Die In- Weinbars



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur
Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



4 NEW YORK

(1 mögliches Hotel)

Gabriel Kreuther

Restaurant in einer Stadt. Gabriel Kreuther, der ursprünglich aus dem Elsass stammt, ist ein Virtuose in Sachen Foie gras, ob eingefasst von zwei zarten Stücken Taube oder verfeinert mit kandierter Pekannuss. Die Heimat ist nie weit entfernt: Sie spiegelt sich in Grünkohl, köstlichem Gugelhupf oder auch dem Motiv des Storches wider. Der Küchenchef, der hinter den renommiertesten Herden Europas und New Yorks gestanden hat, führt heute ein lebhaftes Restaurant in Midtown, das seinen Namen trägt. Der Strom der auf originellem Geschirr präsentierten Gerichte und Beilagen aus der offenen Küche, die von einem erfahrenen und leidenschaftlichen Team serviert werden, versiegt nie. Am Knochen gehalten, werden die köstlichen Froschschenkel-Beignets in eine Bouillon mit Knoblauch und Zitrone getunkt.

Ruhetage :

Mittag von Samstag auf Dienstag und Sonntag abends.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2017
41 W. 42nd Street
10036, New York

In der Nähe des Hauses

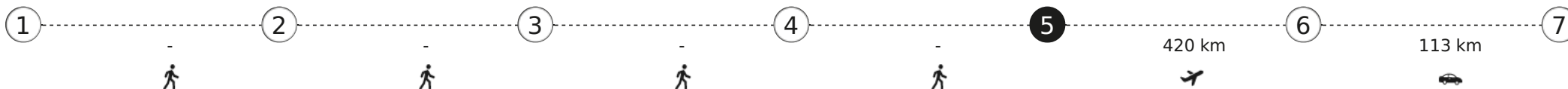
- Smorgasburg, Flohmarkt in Brooklyn
- Zabar's, legendäre Delikatessen
- Angeln im Hudson River



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



5 NEW YORK

(1 mögliches Hotel)

Eleven Madison Park

Restaurant in einer Stadt. Das erste, was im Eleven Madison Park auffällt, ist das Licht, das den Art-déco-Speisesaal mit seinen zehn Meter hohen Decken und dem Blick auf den Madison Square Park im Herzen von Manhattan, New York, durchflutet. Seit fast 20 Jahren bereitet Küchenchef Daniel Humm saisonale Menüs zu, die geprägt sind von engen Partnerschaften mit lokalen Lieferanten und Magic Farms, die ausschließlich Obst und Gemüse für das Restaurant anbauen. Der Küchenchef revolutionierte das Eleven Madison Park mit einem vollkommen pflanzenbasierten Menü, um die Kreativität und Tiefe der pflanzenbasierten Küche zu erkunden. Den Gästen stehen auch ausgewählte Gänge mit Fisch oder Fleisch zur Auswahl, darunter die berühmte Honig-Lavendel-Ente. Sie lädt dazu ein, die Vision des Restaurants aus verschiedenen Perspektiven zu erleben, während das Herz des Menüs in der pflanzenbasierten Küche verwurzelt bleibt. Wie die himmlische pflanzenbasierte Speisekarte beweist, ist das Eleven Madison Park ein Gourmet-Restaurant, das Sie auf eine wahrhaft bemerkenswerte Geschmacksreise einlädt.

Ruhetage :

Mittag, außer Samstag.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2009
11 Madison Avenue
10010, New York, New York

In der Nähe des Hauses

- Der Bio-Supermarkt Union Square Greenmarket
- Barbecue im Big Apple
- Eataly, ganz Italien in einem Geschäft



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



6 WASHINGTON DC — 1 NACHT

(1 mögliches Hotel)

Jônt

Ryan Ratino, der als eine aufstrebende Persönlichkeit der amerikanischen Gastroszene gilt, hat das Restaurant Jônt nur wenige Minuten vom Weißen Haus entfernt, in einem Viertel mit viktorianischen Gebäuden und Kunstgalerien eröffnet. In der offenen Küche im ersten Stock kann man dem Küchenteam bei der Zubereitung raffinierter Gerichte zuschauen, während eine Playlist mit Hip-Hop-Sounds abgespielt wird. Der entspannte Küchenchef hat sich ein breites Fachwissen angeeignet. Er lässt sich von der japanischen Küche inspirieren und setzt dabei auf einfache, sorgfältig ausgewählte Zutaten. Das Restaurant Jônt bietet eine kulinarische Reise, auf der Sie die Kreationen des Küchenchefs und ihre Aromen-Palette genießen können, wie etwa Wagyu-Tartar-Törtchen mit japanischem Gerstentopf oder Miyagi-Sasanishiki-Reis mit Königskrabbe, gereifter Butter und Trüffel.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2025

1904 14th St NW

20009, Washington DC



7 WASHINGTON VA — 1 NACHT

(1 mögliches Hotel)

The Inn at Little Washington

Restaurant und Hotel auf dem Land.

Ruhetage :

Hotel: Dienstag. Gourmet-Restaurant: Montag und Dienstag. „Patty Os Cafe and Bakery“: Mittwoch und Donnerstag abends.



Relais & Châteaux Mitglied seit 1987
Middle and Main Streets
P.O. Box 300
22747, Virginia, Washington