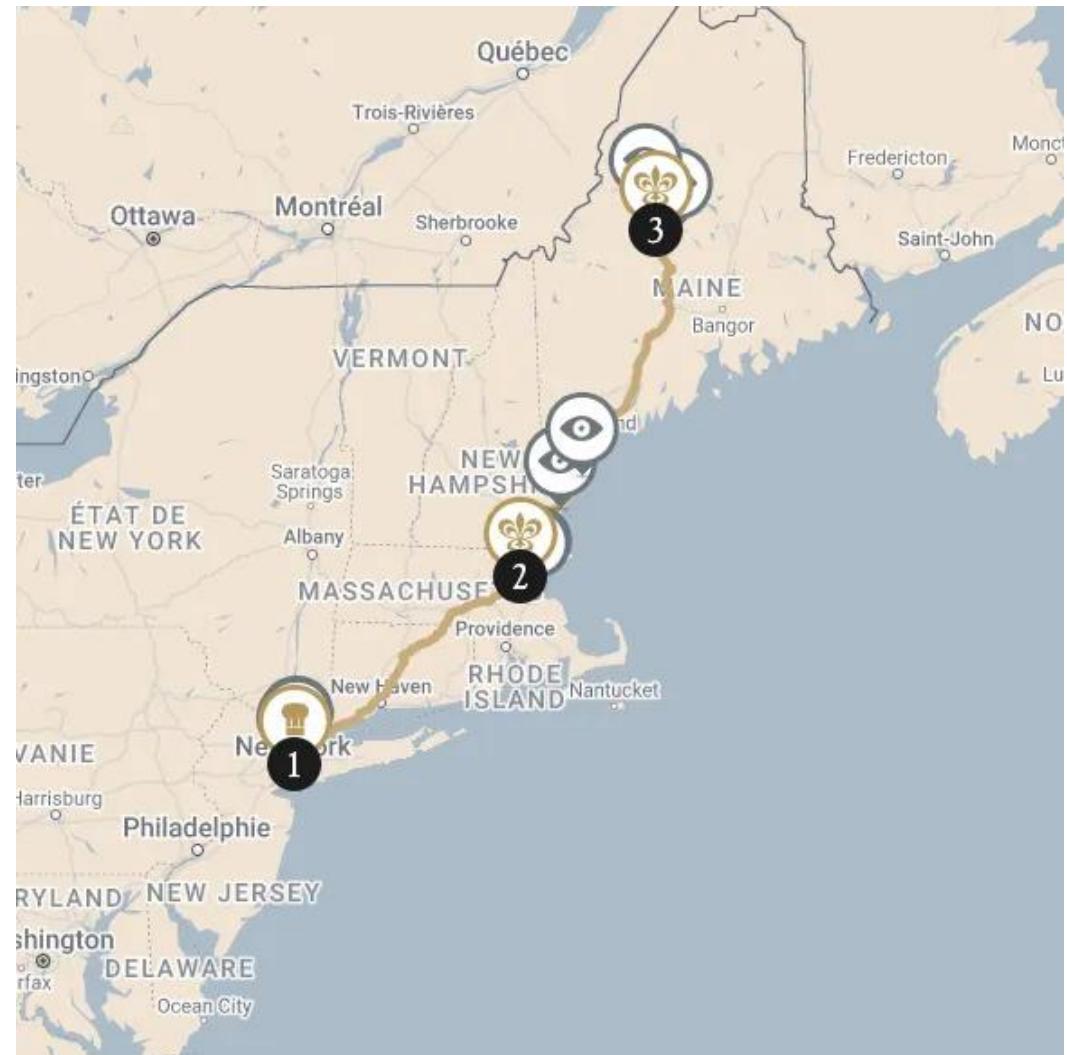




### **ROUTES DU BONHEUR Von New York nach Neuengland, Entdeckung der Wiege der US-amerikanischen Nation**

Eine äußerst kontrastreiche Reise, von den hektischen Avenues in New York bis zur Felsküste von Maine. Amerika quer durch seine Geschichte, die alte und die zeitgenössische, zwischen gläsernem Wolkenkratzer und eleganten weißen Glockentürmen. Nacheinander ziehen die blühenden Wiesen von Vermont, die historischen Gebäude von Boston, dann die Strände und geheimnisvollen kleinen Buchten von Maine vorbei. Im Winter setzen in diesem weiten Landstrich Kaminfeuer, flauschige Daunendecken und von einem Schneemantel bedeckte Birkenwälder Akzente. Wenn die Temperaturen erträglicher werden, welche Freude, die Wanderwege zu benutzen, im Freien aktiv zu werden und die phantastischen Musikveranstaltungen zu genießen.



**5 NÄCHTE  
PREIS AUF ANFRAGE\***

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

\* Gesamtpreis als Richtwert zum 12/25/2025, 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

333 km



2

423 km



3

**1 NEW-YORK — 2 NÄCHTE**

( 6 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

**In der Nähe des Hauses**

- Boutiquen und Galerien in der Madison Avenue
- Bummeln Sie entlang der beliebten High Line
- Museumsmeile



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch

## 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

- Boutiquen und Galerien in der Madison Avenue
- Bummeln Sie entlang der beliebten High Line
- Museumsmeile



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch

## 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

- Boutiquen und Galerien in der Madison Avenue
- Bummeln Sie entlang der beliebten High Line
- Museumsmeile



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch

## Jean-Georges

**Restaurant in einer Stadt.** Jean-Georges Vongerichten wird als „Genie“ und „Großmeister der Kulinistik“ 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

- Boutiquen und Galerien in der Madison Avenue
- Bummeln Sie entlang der beliebten High Line
- Museumsmeile



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch

## 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

- Boutiquen und Galerien in der Madison Avenue
- Bummeln Sie entlang der beliebten High Line
- Museumsmeile



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch

## 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

### In der Nähe des Hauses

- Boutiquen und Galerien in der Madison Avenue
- Bummeln Sie entlang der beliebten High Line
- Museumsmeile



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch

1

333 km



2

423 km



3

2 LEXINGTON — 1 NACHT

( 1 mögliches Hotel )

### Inn at Hastings Park

**Hotel und Restaurant in einem Dorf.** Das Inn at Hastings Park liegt mitten in Lexington, ganz in der Nähe des Lexington Battle Green, wo die ersten Schüsse des Unabhängigkeitskrieges abgefeuert wurden. Diese entscheidenden Momente der Geschichte gelten als die Wiege der amerikanischen Freiheit und sind in der heutigen malerischen Stadt, die nur 20 Kilometer von Boston entfernt liegt, nur noch eine bleibende Erinnerung. Genießen Sie den Charme Neuenglands in diesem sorgfältig restaurierten Haus aus dem 19. Jahrhundert, das aus drei Gebäuden mit kolonialer Architektur besteht. In den einladenden, individuell gestalteten Zimmern und Suiten des The Inn at Hastings Park genießen Sie das herzliche und kultivierte Ambiente eines modernen und zeitlosen Amerikas. Das mehrfach ausgezeichnete Town Meeting Bistro hält das gleiche Versprechen: Der Küchenchef interpretiert die Klassiker der New England-Küche neu und verwendet dabei lokale Produkte von handwerklichen Erzeugern.

#### Ruhetage :

Restaurant: Sonntag abends.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2015  
2027 Massachusetts Avenue  
02421, Massachusetts, Lexington

#### In der Nähe des Hauses

- Brattle book shop
- The Ayer Mansion



**Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch

1

333 km


2

423 km


3

## 3 GREENVILLE — 2 NÄCHTE

( 1 mögliches Hotel )

## Blair Hill Inn

**Hotel und Restaurant an einem See.** Hoch auf einer mächtigen Feldsteinmauer werden hier alle Sinne durch einen weiten, klaren Himmel, glitzerndes Seewasser, duftende Wälder und frische Bergluft geweckt. 1891 als Zuchtfarm eines vornehmen Herrn erbaut, offenbart das 8,5 ha große Anwesen des Blair Hill Inn einen Blick auf die unberührte Landschaft des nördlichen Maine. Durch den überdachten Eingang neben einem von einer Mauer umgebenen Brunnen entfaltet sich der Anblick mit jedem Schritt in das lichtdurchflutete authentische Herrenhaus. Die Maître de Maison heißt ihre Gäste mit echter Herzlichkeit willkommen. Vom köstlichen Frühstück bis hin zu Bergwanderungen, von Paddeltouren unter dem Sternenhimmel bis hin zu köstlichen Diners: Das Blair Hill umfängt Sie mit wohltuender Gastlichkeit.

## Ruhetage :

Restaurant: mittags, Montag abends, Sonntag abends (vom 13. Mai bis 1. November).



Relais & Châteaux Mitglied seit 2017  
351 Lily Bay Road  
P.O. Box 1288  
04441, Maine, Greenville

## In der Nähe des Hauses

- Auf der Suche nach Elchen, Appalachen
- Paddeln auf dem Moosehead-See



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch