

TRAVELLER'S

November 2021 - Februar 2022
D 8,- € / A 9,- € / I 10,- € / L 9,50 € / E 10,- € / CH 15,50 SFR
travellersworld.de

WORLD

IN GOOD WE TRUST

Monument Valley

Das Wüstenwunder
von AlUla

Bayrisch Crème

Kocht sich München
an die Spitze?

Den Bogen raus

Die neue Trauminsel
auf den Malediven



*Auf in den
Schnee*

Wo Sie herrlich
kuscheln,
entspannen
und genießen
können

GLADOW NEAD
COMMUNICATIONS

TRAVELLER'S WORLD
NOVEMBER 2021

American Biss

Die Grenzen der USA sind für Besucher wieder offen. Und seit dem letzten Besuch in New York und San Francisco hat sich einiges getan

Text STEFAN ELFENBEIN

SAN FRANCISCO

Auf dem höchsten Hügel von San Franciscos Chinatown residiert die spektakulärste Neueröffnung an der Westküste. Das **Empress by Boon** ist das seit Langem erste Restaurant am Golden Gate mit Weitblick über die Stadt. Küchenchef Ho Chee Boon kam aus dem „Hakkasan“ in London und auf die Idee, die Räume von San Franciscos einstigem Kultlokal, dem „Empress of China“, in dem sich in den wilden Sixties Kaliforniens Hautevolée traf, umzubauen und wiederzubeleben. Mit dem Fahrstuhl geht es hinauf in den 6. Stock – Telegraph Hill und Coit Tower sind auf Augenhöhe. Gereicht wird moderne kantonesische Küche. Wunderbar saftig die frittierte Wachtel mit Chili, Knoblauch und einer Sauce aus einem 20 Jahre im Fass gereiften Hua Diao, Chinas gelbem Reiswein. Zur gerösteten Languste mit Shimeji-Pilzen und fermentierten schwarzen Bohnen schmeckt Reis mit Lotuswurzel, Shiitake und getrockneter Jakobsmuschel. Ein Must ist der „Nanjing“, ein Cocktail aus mit Entenfett „gewaschenem“ Rye Whiskey. Mindblowing. theempresssf.com



Empress by Boon