



- » [Link zum Originalbild](#)
- » Copyright: News-Reporter.NET
- » Image-No.: 2009450084_0001

Das Gourmet-Restaurant UVA im Hotel The Vine mit Panoramablick auf Funchal, Madeira. Foto: Design Hotels™/News-Reporter.NET

Sonne, Wein und Spitzenküche

Gebratene Froschschenkel auf Kerbelsoße oder gedämpfter Loup de Mer auf Austerntartar gefällig? Das sind nur zwei der außergewöhnlichen Kreationen, mit denen Küchenchef Antoine Westermann seine Gäste im Gourmet-Restaurant UVA des Design Hotels™ The Vine auf Madeira verwöhnt. Das Restaurant mit Panoramablick auf die Hauptstadt Funchal ist bei Einheimischen und Hotelgästen gleichermaßen beliebt und auf dem besten Weg, zum neuen In-Restaurant der Insel zu werden.

Der Name des Restaurants ist, ebenso wie der des Hotels, an den berühmten Madeira-Wein angelehnt und bedeutet auf Deutsch Weintraube. Antoine Westermann verbindet hier das Savoir-Vivre der französischen Küche mit den besten und frischesten Zutaten Madeiras. Zur Wahl stehen neben ausgefallenen Hauptgerichten auch verlockende Desserts. Dazu werden verschiedene Madeira-Weine serviert. Für Empfänge oder ein Essen mit Privatsphäre steht den Gästen ein Private Dining Room zur Verfügung.

Der gebürtige Elsässer Antoine Westermann ist bekannt für seine erfinderischen Kreationen, die von elsässischen und internationalen Einflüssen geprägt sind. Seinen ersten Michelin-Stern erhielt er im Alter von 29 Jahren, zwei weitere folgten im Laufe der Jahre für sein Restaurant Le Buerehiesel in Straßburg. Darüber hinaus wurde er mit vier Gault-Millau-Kochhauben ausgezeichnet. In Paris betreibt Westermann das Restaurant Drouant. (News-Reporter.NET/as)