

THE REAL CULINARY, LIFESTYLE & TRAVEL MAGAZIN

# HENRIS

MAKE AUTHENTIC LUXURY EXPERIENCES 

**EXTRA**

10 Expertentipps

WIE GEHT  
GENIESSEN



LOSINJ – Wertschätzung für eine Insel in Kroatien

## IN MY MIND

MAGIC MOMENTS  
ORTE, RESTAURANTS,  
WEINE UND DINGE DIE  
UNS GUT TUN

№ 02 / 2025



DÄNEMARK – entdecke die Langsamkeit



02/2025 D 9,90 €  
A 10,90 €, CH 15,80 CHF,  
BeNeLux 11,40 €, ITA 13,40

LA MER – Genuss mit Flair

### AUSSERDEM

**Lugano.** Ein besonderes Hotel am See **HOT.** Die besten Weine zum Grillen,  
mit oder ohne Alkohol **Ausgezeichnet.** Winzer aus Südtirol **Bretagne.**  
Das köstliche Ende der Welt **Konstanins Diary.** Über die Liebe und das Leben

# LE CHAMBARD

## Ein genussvoller Rückzugsort

**ELSASS** Im Herzen von Kayersberg, einem sehr charmanten Dorf an der Elsässer Weinstraße, liegt das gediegen luxuriöse Hotel Le Chambard. Hier empfangen Olivier Nasti, 4-Diamonds-Koch, und seine Frau Patricia, Maitresse de Maison, mit herzlicher Gastfreundschaft. Gäste genießen kreative Haute Cuisine im Gourmetsrestaurant „La Table d'Olivier Nasti“ oder typische elsässische Spezialitäten in der gemütlichen Winstub. Nasti ist passionierter Jäger, seine Gerichte sind legendär. In dem traditionsreichen Haus aus dem 18. Jahrhundert lässt es sich hervorragend wohnen: mehr als dreißig individuell gestaltete Zimmer und Suiten, aufwendig restauriert, ein Spa-Bereich, eine hervorragend gut sortierte Marius Bar, bieten alles für einen genussvollen Aufenthalt. Seit 2015 ist Le Chambard Teil des Relais & Châteaux Netzwerks und steht für echte „Stay & Dine“-Qualität mit dem unverwechselbaren Flair des Elsass.

### ADRESSE



La Table d'Olivier Nasti

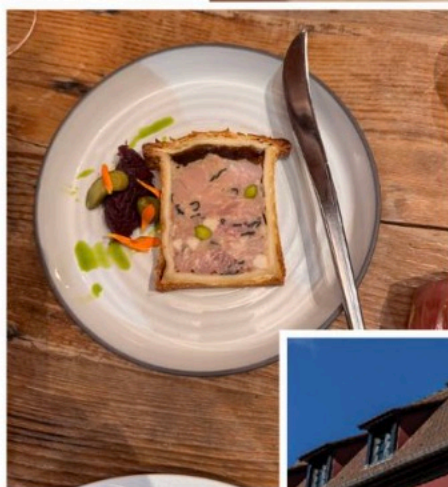
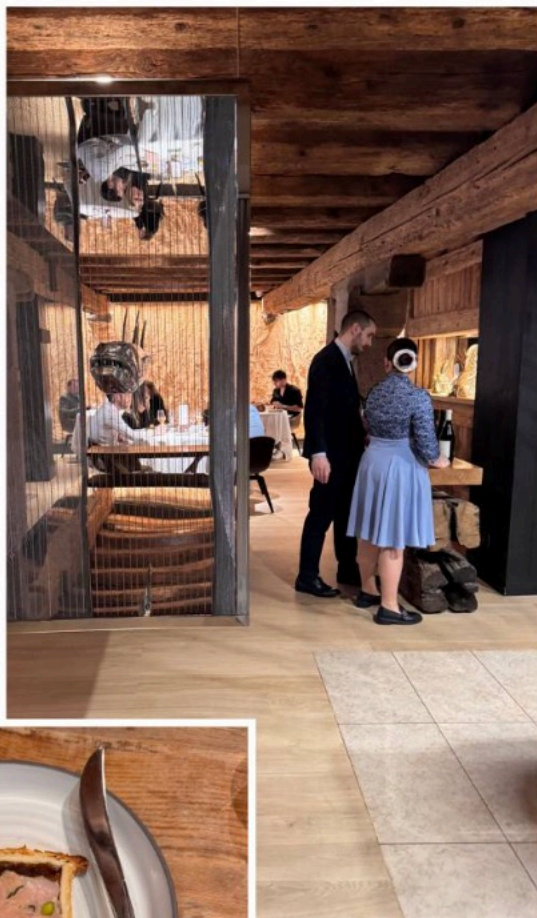


Winstub du Chambard

### Hotel

**Le Chambard**

9-13 rue du Général de Gaulle  
68240 Kayersberg  
Frankreich



Inmitten der historischen Kleinstadt Kayersberg liegt das Schaffenszentrum von Top-Chef Olivier Nasti

