

December 20th, 2014



Müßiggang in der Stadt, Hühnchen mit Marsalasauce im **Tosca**, cooles Ambiente im **Coqueta** mit spanisch-kalifornischer Küche

48 STUNDEN IN *San Francisco*

MITTWOCH, 11.30 UHR. Einchecken im „Zetta“, dem neuen Zuhause der *young professionals* der IT-Medien.

12 UHR. Zuerst nach Mid-Market, nun „Central Market“: Twitter verändert hier alles. Die Weltzentrale ist in ein riesiges Art-déco-Gebäude eingezogen. Lunch im neuen „Alta CA“, dem „Twitter-Clubhouse“: Kalifornisch-Leichtes wie Forelle mit Vollkorn-Porridge, Pilzen, Rübchen, geröstete *bialys* (jüdisches Gebäck).

15 UHR. Abstecher in die City Hall, San Franciscos pompöses Rathaus gleich um die Ecke. Ab „Civic Center“ mit dem J-Train in Richtung Mission District, dem bunten Szeneviertel. In „The Fizzary“ (www.thefizzary.com) schmecken Limonaden (*sodas*) mit Brennnesselblättern, Kardamom, Zuckerrohrsaft.

19 UHR. Abendessen im „St. Vincent“, dem In-Lokal im Mission District. Gerichte à la Alice Waters mit Zutaten und Weinen aus Sonoma und Napa. Kalbsbries auf Muffin mit Schafkäse und Kaki-Marmelade sowie Taubnessel-*trenette*, eine Art Linguine, mit Parmesan-Walnuss-Sauce und Nesselblüten schmecken – Nesseln sind im Trend!

21.30 UHR. Zum Absacker ins Hotel – Bar und Bistro „The Cavalier“ im altenglischen Landhausstil sind der heiße Treffpunkt der IT-Branche.

DONNERSTAG, 11 UHR. Heute geht's zur Waterfront. Angesagte Highlights der „Red Blossom Tea Company“ (www.redblossomtea.com) in Chinatown sind seltene chinesische weiße Tees, auch in Bioqualität, und der traditionelle gereifte Pu-Erh.

13 UHR. Lunch im „Coqueta“, der schönsten Neueröffnung der Stadt. Man schaut aufs einstige Alcatraz-Gefängnis und genießt spanisch-nordkalifornische Gerichte oder Tapas: Gazpacho aus Trauben, Mandeln, eingekochtem Syrah und Syrah-Traubenkernöl oder knusprig-süße, mit Honig und Chili glasierte Schulter vom Ibérico-Schwein.

15.30 UHR. Bummel zum Coit Tower. In der Halle die frisch restaurierten *murals* anschauen, die politischen Wandgemälde von 1933.

17 UHR. Die ersten Dinner-Gäste stehen vor dem neuen Hotspot „Tosca Café“ – 94 Jahre alt, lange geschlossen, nun neu eröffnet von der New Yorker Szeneköchin April Bloomfield („The Spotted Pig“, „The Breslin“). Innen Alt-Italien, Opernatmosphäre. Nach 18 Uhr ist es rappellvoll, reserviert wird nicht! Die mit Orange und Fenchel gegrillten Lammrippchen sind mit Fenchelpollen bestäubt.

19.30 UHR. Ein kühles Anchor Steam vom Fass gleich neben „Tosca“ in „Specs Bar“ (12 William Saroyan Place), der letzten Seemannskneipe mit Mitbringseln aus aller Welt. Ein herrliches Stück altes San Francisco – Anschluss und Anekdoten garantiert.

FREITAG, 10 UHR. Auschecken, ab ins „20th Century Café“ zu Gebäck und Gerichten nach jüdischen Rezepten: Bagels, Hefezopf, süß und sauer gefüllte Piroggen (www.20thcenturycafe.com).

12 UHR. Stopp in „Bob's Donut & Pastry Shop“ (1621 Polk St.). Die *old-fashioned style* Donuts sind Kult – noch am Flughafen kleben die Hände. *Stefan Filzhan*

Vorwahl: 001-415

📍📍📍 „Zetta“, OT South of Market, 55, 5th Street, Tel. 543 85 55, www.hotelzetta.com, 92 Zi., 24 Suiten, DZ ab € 200 📶📶📶

📍📍📍 „The Cavalier“, (Eingang 360 Jessie Street), Tel. 321 60 00, www.thecavaliersf.com, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 13-28

📍📍📍 „Alta CA“, OT Mid-Market, 1420 Market Street, Tel. 590 25 85, www.altaca.co, Mo-Fr 11-2 Uhr, Sa mittag, So mittag geschl., Gerichte € 12-21

📍📍📍 „Coqueta“, OT Embarcadero, Pier 5, Tel. 704 88 66, www.coquetasf.com, Mo mittag geschl., Hauptgerichte € 15-30

📍📍📍 „St. Vincent“, OT Mission, 1270 Valencia Street, Tel. 285 12 00, www.stvincentsf.com, nur Abendessen, Sa und So Brunch, Hauptgerichte € 16-22

📍📍📍 „Tosca Café“, OT North Beach, 242 Columbus Avenue, Tel. 98 6 96 51, www.toscacafesf.com, nur Abendessen, Mo geschl., Hauptgerichte € 13-25