

Reisetagebuch 10.2017: London
Reisende: Wiebke und Martin

Freitag 20.10. Die Odyssee beginnt um 15:45 als unsere S-Bahn in Hasselbrook ausfällt. Wir bekommen grade noch ein Taxi zum Flughafen, der Flieger hat satte 50 Minuten Verspätung und in London fehlt von unserem Fahrer jede Spur..... Bienlein empfängt uns in der Halle des „The Queen’s Gate Hotel“ (www.thequeensgatehotel.com) und um 21:00 Uhr sitzen wir im „Coco Momo“ (<http://www.foodandfuel.co.uk/our-cafes/coco-momo-kensington/>) und genießen gemischte Vorspeisen, ein köstliches Suffolk Chicken mit Lemon Oil and Herbs und mit dem Coco Ultimate Salat. Dazu gibt es frische Pints und Wein.

Samstag 21.10. Um 09:00 Uhr ist Frühstück, der Raum ist gewöhnungsbedürftig aber das Frühstück ist sehr gut und bis 11:00 Uhr verfügbar. Eine Stunde später starten Sam, Sebastian, Nick und ich in Richtung Victoria Station zum zweiten Teil des Junggesellen Abschied. In einer Sportsbar treffen wir die anderen Teilnehmer, die alle noch unter dem Vorabend leiden und schauen Rugby. Mit dem Zug geht es um 12:00 Uhr nach Brighton, wo wir alle im schönen „New Madeira Hotel“ (<http://www.newmadeirahotel.com/de/index.html>) einchecken. Zunächst stärken wir uns in einem Pub um die Ecke mit guten Burgern, dann geht es mit dem Minibus zum Luftkissenboot fahren in die Pampa. Den Abend lassen wir gepflegt und mit ortstypischen Ritualen in Brighton ausklingen. When in Rome, do as the Romans do.

Sonntag 22.10. Gutes gemeinsames Frühstück um 10:00 Uhr im Hotel, dann geht es mit Taxis zum Bahnhof und mit dem Zug zurück nach London. Letzte Runden gibt es im „The Shakespeare“ (<https://www.greeneking-pubs.co.uk/pub/shakespeare-victoria/c0828/>), genau gegenüber vom Bahnhof, dann genieße ich die Nachmittagsruhe, während Wiebke und Biellein in der Royal Alber Hall den Film Jaws, begleitet vom Orchester, schauen. Um 19:00 Uhr sind wir zum Abendessen im „Amaya“ (<http://www.amaya.biz/>). Beeindruckende offene Grill- und Tandoriküche mit superbem Service. Wir genießen einen 2015 Domaine Fontarèche Viognier zu gegrillten Garnelen, Tandori Huhn, Rind, Lamm und Ente. Sehr köstlich sind auch die drei Mini Desserts.



Montag 23.10. Wir frühstücken alle gemeinsam, dann brechen wir auf und schlendern die Kensington High Street runter bis zum „Stickey Fingers“ (<http://www.stickyfingers.co.uk/>), wo wir uns kurz erfrischen. Zum Lunch spazieren wir weiter ins „Hare & Tortoise“ (<http://www.hareandtortoise.co.uk/>) wo wir grandioses Sushi und sehr scharfe Singapore Rice Noodles genießen. Anschließend fahren wir mit dem Uber zu Richard Bunje um ganz in Ruhe Afternoon Tea zu trinken. Gemeinsam fahren wir dann wieder in die City um das ganz neu eröffnete Geschäft der Berry Brothers (<https://www.bbr.com/about/london>) zu erkunden. Leider klappt das mit der geplanten Weinprobe nicht, da das teure Zapfgerät schon defekt ist. Zum Abendessen gehen wir ins „Shampers“ (<http://www.shampers.net/>). Es gibt feine Garnelen aus Schottland, Kalbssteak mit Pilzsauce und Kartoffelgratin gefolgt von englischem Käse. Sehr schönes Lokal, feines Essen, exzellenter Service und eine sensationelle Weinkarte. Absacker mit allen in der Hotellobby.

Dienstag 24.10. Nach dem Frühstück schlendern Wiebke und ich zum Natural History Museum (<http://www.nhm.ac.uk/>). Zunächst bewundern wir die Wal Ausstellung verfallen dann aber gänzlich der Ausstellung Wildlife Photographer Of The Year, für die wir von Vonny Freikarten haben. Wir schaffen es grade noch rechtzeitig zum Lunch ins „Hélène Darroze's“ (<http://www.helenedarroze.com/>), da wir vor Begeisterung für die tollen Bilder komplett die Zeit vergessen hatten. Die 3,5 Stunden vergehen wie im Flug, leider etwas zu steif für uns.



Den Nachmittag müssen wir zur Erholung nutzen, denn um 19:00 Uhr haben einen Tisch im „Clarette“ (<http://www.clarettelondon.com/>) reserviert. Wunderschöne Weinbar, wir genießen eine Käse- und eine Aufschnittplatte mit einem 2015 Dellas Cotes du Rhones (<http://www.delas.com/fr/>). Grandios ist auch der 2009 Margeaux du Chateau Margeaux den ich genieße, während Wiebke als Dessert in der karamellisierten Milch mit Sahne schlemmt.

Reisetagebuch 10.2017: London
Reisende: Wiebke und Martin

Mittwoch 25.10. Nach dem gemeinsamen Frühstück nehmen Wiebke und ich den Bus und fahren zum Hide Park Corner um das grandiose Apsley House zu besichtigen. Mit der Bahn geht es weiter zum Camden Market, wo wir im „Flat Iron“ (<http://flatironsteak.co.uk/>) exzellent Mittag essen. Butterzartes Flank Steak mit Feldsalat, Spinat und Sauce Bernaise sowie eine feine Flasche Malbec. Weiter geht's zum Leicet Square und durch Fortnum & Masum über die Jermeyn Street zurück ins Hotel. Um 18:00 Uhr springen wir in ein Uber und fahren zum Stags Head wo wir Mark, Christina und Nicholas treffen. Feines und sehr unterhaltsames Abendessen im „Portland Restaurant“ (<http://portlandrestaurant.co.uk/>).



Zunächst köstliche Snacks wie, crispy chicken skins, liver parfait candied walnuts and muscat grapes, kipper brandade, Balfour potatoes and herring caviar und Keen's Cheddar puffs with beer & onion. Als ersten Gang Isle of Skye scallops with chervil root, pear and chicken fat, gefolgt von einer köstlichen Entenbrust mit Kartoffelpüree und Kohl und zum Abschluss eine englische Käseauswahl mit einem 1964 Chateau Prieure du Monastir del Camp Rivesaltes. Der 2015 Benimaquia Tinajas Bodegas Bernabe (<http://rafabernabe.com/>) aus Alicante ist ein oranger Wein aus Amphoren und widerlich. Zur Wiedergutmachung bestellen wir den 2016 Txakoli von der Hiruzta Bodega (<http://www.hiruzta.com/>) der uns gradezu begeistert und nur noch durch den 2012 Domaine de la Bérangerie, Cuvée Juline (<http://www.berangerie.fr/>) übertroffen werden kann.

Donnerstag 26.10. Sehr große Frühstückstafel. Wiebke und ich nehmen den Bus bis zum Ritz und schlendern durch die Burlington Arcade, besichtigen die Matisse Ausstellung in der Royal Academy und kehren zum Lunch in „The Wolsely“ (<https://www.thewolsely.com/>) ein. Wir genießen Krebsfleisch mit Avocadoschaum, Wiener Schnitzel und Vanille-Käse-Kuchen, dann nehmen wir die U-Bahn und fahren zur Glosucester Road, wo wir unsere letzten Einkäufe erledigen. Um 19:00 Uhr geht es zum Rehearsal Dinner im „Kensigton Place“ (<http://www.kensingtonplace-restaurant.co.uk/>), 11 von uns und 14 von Vonnies Familie.

Reisetagebuch 10.2017: London
Reisende: Wiebke und Martin

Freitag 27.10. Wieder frühstücken wir alle gemeinsam an einer großen Tafel. Wiebke und ich fahren anschließend zum Borough Market. Das Wetter ist großartig und der Markt heute im vollen Gange als wir ankommen. Wir kaufen Trüffel, Käse und Salz, dann geht's zum Lunch in das wunderbare „Brindisa“ (<http://www.brindisa.com/>). Wir schwelgen in köstlichen Tapas wie Schweinefilet mit Paprikastreifen, Ziegenkäse mit Honig und krossen Hühnerbrüsten auf Auberginenmousse. Dann geht es zurück ins Hotel, denn ab 17:00 Uhr sind Familie und Freunde in „The Champion“ (<https://www.thechampionpub.co.uk/>) eingeladen. Es gibt reichlich Bier und Burger, wir lassen aber noch Platz, da Wiebke und ich noch ganz in Ruhe im Little India (<https://www.littleindialondon.com/>) essen möchten. Das ist alles köstlich, super frisch und freundlich. Wir kommen wieder.

Samstag 28.10. Die Frühstücksgemeinde ist heute kleiner, da schon einige unterwegs sind. Lynda, Rose und wir springen um 12:00 in ein Taxi und sind schon 30 Minuten später vor dem „Bloomsbury House“ (<https://www.bloomsburyhouse.london/>). Die 90 Minuten bis zur Trauung vergehen wie im Fluge im „Holborn Whippet“ (<https://holbornwhippet.com/>), da sind nämlich auch reichlich andere Gäste auf eine Erfrischung eingekehrt. Um 14:00 Uhr wird geheiratet und dann ausgelassen gefeiert. Ein wunderbares unvergessliches Familienfest.



Sonntag 29.10. Ein sehr ruhiges und deftiges Frühstück im ganz kleinen Kreis. Wiebke und ich spazieren noch einmal in das Natural History Museum. Um 13:00 Uhr geht es dann mit zwei XL-Ubers nach Balham. Im „Balham Bowls Club“ (<https://balhambowlsclub.com/>) findet die letzte offizielle Party statt. Tolles Sunday Roast mit viel Bier und ein großartiger Ausklang dieser wunderschönen Woche. Lynda, Bienlein und wir gehen noch einmal in's „Little India“ und der Chef hält Wort. Er serviert ein mörderscharfes Daal mit Naga Chillies und Reis auf Kosten des Hauses. Das Naga Chicken ist genauso scharf, alles aber auch sehr lecker.

Montag 30.10. Ein letztes Frühstück im kleinen Kreis, um 12:00 Uhr fahren Lynda, Bienlein, Camille und wir zum Flughafen. Pünktlich um 14:45 verlassen wir die Insel.