



BELGIEN

## hirschexklusiv: Kulinarisches Brüssel

### Von "Frietjes" bis Fine Dining

Bevor Gott sich zum Essen nach Frankreich aufmachte, hat er sich noch einen Abstecher nach Belgien gegönnt - und ist hängen geblieben. Kein Wunder, denn das Land bietet so viel mehr als seine unvergleichlichen Waffeln, die hochgerühmten Pommes frites oder seine von der UNESCO ausgezeichnete Bierkultur. Kommen Sie mit uns auf eine genussreiche Entdeckungsreise durch Brüssel und lernen Sie die Vielfalt der belgischen Küche kennen und lieben!

4 Tage ★★★★★ 1,3 (17) ab 1425,- € pro Person



Thorsten Frewer

### REISEVERLAUF

#### 1. TAG: Schlemmer-Auftakt in der Brasserie

**Karlsruhe** 6.10 Uhr - Fahrt über Mannheim auf der Autobahn Koblenz und Aachen nach **Brüssel**. Schon unser Hotel ist ein kleines Juwel. Nach dem Check-In führt uns der Reiseleiter auf einem kleinen **Stadtrundgang** in die Brüsseler Geschichte und Traditionen ein. Und natürlich bummelt es sich besser mit einer Tüte "Frietjes" in der Hand. Durch die elegante Glasgalerie Saint-Hubert, vorbei an verführerischen Auslagen der Chocolatiers, kommen wir zur Grand Place, "gute Stube" der Stadt. Natürlich statten wir auch dem Manneken Pis einen Besuch ab! Das Abendessen nehmen wir im "**Les Petits Oignons**" ein, einer typischen Brasserie mit moderner Atmosphäre, bekannt für erstklassige Produkte und schnörkellose, klassische Bistroküche. Unser Gastgeber Khaled Zoughlami ist Gastronom aus Leidenschaft und blickt auf 40 Jahre Berufserfahrung zurück. Kein Wunder, dass seine Küche vom Guide Michelin mit einem "Bib Gourmand" ausgezeichnet wurde.

#### 2. TAG: Sterneküche und Art Déco

**Brüssel** - am Vormittag geht es ins Zentrum der Macht: Besuch des **Europaviertels** mit Besichtigung des Europäischen Parlaments (sofern die aktuellen Bestimmungen es zulassen). Die glitzernden Spiegelfassaden der EU-Gebäude kennen wir aus den Medien. Nicht minder monumental der Triumphbogen am Parc du Cinquantenaire. Zu Mittag werden wir im "**Bozar**" erwartet. Wie der Name verrät, befindet es sich im Palais des Beaux-Arts von Victor Horta. Der Chefkoch Karen Torosyan hat seinen Stil immer weiter perfektioniert und überzeugt mit seiner trendig-modernen französischen Küche. Die Leistung des Teams wurde vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. Auch das

1 / 3

Restaurant kann sich sehen lassen: Vom Art Déco inspiriert öffnet sich ein in warmen Rottönen gehaltener Raum zur einsehbaren Küche. Anschließend kommt ein Verdauungsspaziergang gerade recht! Wir bummeln über den Kunstberg mit dem Palast der Herzöge von Brabant und seinen zahlreichen Museen zurück durch die **Altstadt**. Der Nachmittag steht **zur freien Verfügung**. Abends kehren wir in den legendären Käseladen "**La Fruitière**" mit seiner Käsebar ein. Hier ist man überzeugt: Es reicht nicht, die besten Produzenten zu kennen. Der Käse muss auch richtig nachreifen, so dass er "à point" - auf den Punkt - genussreif ist. Überraschenderweise wird hier zum Käse kein Wein gereicht, sondern, wie sollte es in Belgien anders sein, Bier! Und das passt hervorragend. Lassen Sie sich von der Aromenfülle belgischen Biers überzeugen und von der Kunst der Maître-Fromagiers verführen.

### 3. TAG: Fulminanter Höhepunkt

**Brüssel** - der Tag beginnt mit süßer Versuchung! Wir fahren nach **Sint - Pieters-Leeuw** zum Werksverkauf von **Neuhaus**. Die Firma gehört mit Godiva, Pierre Marcolini und Leonidas zu den bekanntesten Pralinenherstellern des Landes, gegründet 1857 von einem Schweizer. Jean Neuhaus, der Enkel des Firmengründers, gilt sogar als Schöpfer der ersten gefüllten kleinen Schokolade - der Praline, wie wir sie heute kennen. Probieren Sie sich durch die verschiedenen Kreationen. Aber lassen Sie noch etwas Platz, denn zurück in Brüssel nehmen wir zu Mittag einen leichten Snack in "**De Noordzee**" an der Place Sainte-Catherine ein. Hier ist man bekannt für herzhaftes Fisch- und Krustentier-Tapas; es ist ein Platz um zu sehen und gesehen zu werden. Der **Nachmittag ist frei** für eigene Erkundungen. Am Abend erwartet uns der kulinarische Höhepunkt unserer Reise. Das "**Comme Chez Soi**" ist eines der schönsten Jugendstil-Restaurants Europas und eine Brüsseler Institution. Gegründet im Jahr 1926 wurde sein Ruf schnell legendär. Heute wird es von Lionel und Laurence Rigolet geführt. Die mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küche überzeugt durch eine ausgewogene Aromenvielfalt, perfekte Produkte und eine komplexe Eleganz. Der ausgezeichnete Service und das wunderschöne Ambiente werden diesen Abend unvergesslich machen.

### 4. TAG: Abschied am Atomium

**Brüssel** - heute ist Ausschlafen erlaubt! Am futuristischen Atomium nehmen wir Abschied von Brüssel. Mittagspause und Rückreise über die Autobahn Leuven - Lüttich - Aachen - Koblenz - Mannheim nach **Karlsruhe** (ca. 20.30 Uhr).

## LEISTUNGEN

- Fahrt im komfortablen Luxus-Fernreisebus
- Qualifizierte Hirsch-Reiseleitung
- 3 Übernachtungen im Zimmer mit Bad oder Dusche und WC
- Frühstücksbuffet
- Menus inklusive Getränke und Degustationen laut Programm (Wert € 540,-)
- Gruppentrinkgelder im Hotel
- Örtliche Steuern und Abgaben
- Eintrittsgelder

Hin- und Rückfahrt erfolgen mit der gleichzeitig stattfindenden Reise "Flämische Impressionen".

## MENUS UND DEGUSTATIONEN

- Les Petits Oignons 3-Gang-Menu inkl. Getränke
- Bozar 3-Gang-Menu inklusive Getränke
- La Fruitière Käseplatte inklusive Bier
- De Nordzee Meeresfrüchteplatte mit Getränk
- Comme Chez Soi 5-Gang-Menu mit Getränken

Das Formblatt zu vorvertraglichen Unterrichtung über Ihre Rechte bei einer Pauschalreise, Hinweise zur Barrierefreiheit, zu Versicherungen und weitere wichtige Informationen finden Sie hier.

## TERMIN & PREIS

12.05.2022 - 15.05.2022

### Hotel The Dominican

DZ mit Bad oder Dusche und WC € 1425,-

EZ mit Bad oder Dusche und WC € 1695,-

### zubuchbare Optionen

Klimaschutzbeitrag € 5,-

## HOTEL

### Brüssel, **Hotel The Dominican**

Sie wohnen im zentral gelegenen HOTEL THE DOMINICAN in Brüssel. Es wurde – der Name lässt es vermuten – als Dominikanerkloster durch Isabella von Portugal 1465 gegründet. Nach einer wechselvollen Geschichte beherbergt das Haus nun ein wunderschönes Boutique-Hotel mit elegant eingerichteten, ca. 24 m<sup>2</sup> großen Zimmern mit Bad oder Dusche und WC, Föhn, Bademantel, Klimaanlage, Safe, Radio, Kaffee- und Teeset sowie WLAN. Die Einzelzimmer sind Doppelzimmer zur Alleinbenutzung. Morgens bedienen Sie sich am reichhaltigen Frühstücksbuffet. Die stilvolle Bar lädt zu einem entspannten Tagesausklang in stimmungsvoller Atmosphäre ein.

Änderungen vorbehalten

