

Mediterraner Mix im Weltkulturerbe

Seit der Eröffnung des Restaurants La Villa und der Hotelanlage Villa Geyserswörth im Jahr 2003 hat das Weltkulturerbe ein Schmuckstück mehr. Wo sich einst zwei stark sanierungsbedürftige Villen und ein verwilderter Garten befanden, baute eine Gruppe beherzter Investoren ein Ensemble auf, das südländisches Flair verbreitet.

Restaurant La Villa

Geyserswörthstr. 15-21a
96047 Bamberg
Tel. 0951 / 91740
www.villageyerswoerth.de
info@villageyerswoerth.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag
12 – 14 Uhr und
18 – 23 Uhr
(Küche bis 22 Uhr)
Sonntag Ruhetag



Die Gäste können sich auf die Erfahrung eines eingespielten Teams verlassen - im Restaurant (im Bild) und im Hotel.

Obwohl zentral gelegen, zählt das Restaurant nicht zu den Adressen, an denen viele Touristen und Bamberger spontan hängenbleiben. Als Tipp darf es allemal gelten, und das auch aufgrund der Lage am „Treidelpfad“, einem der schönsten, vielleicht sogar dem schönsten Weg der Stadt, der am Kanal entlang zum Schloss Geyserswörth mit Blick auf das Inselratshaus führt. Der gesamte Abschnitt wurde

im Zuge der Landesgartenschau rundum erneuert. Gäste des Hauses können von hier aus eine Gondelfahrt Richtung Klein Venedig unternehmen. An warmen Tagen entfalten besonders die beiden Terrassen des Restaurants ihre Stärke.

Die mediterrane Leichtigkeit findet sich auf der Karte wieder. Pasta und Fischgerichte sind stets in abwechslungsreichen Variationen vertreten. Hier wie auch beim Fleisch verwendet der Küchenchef gerne edle Teile. Hummer und Flusskrebs gibt es vor allem im Frühjahr, wenn sie am besten schmecken. Im Sommer liegt ein Schwerpunkt auf Salaten und leichten Gerichten. Im Herbst kommen Wild und Pilze auf den Tisch. Und im Winter stehen unter anderem die Klassiker Gans und Ente an. Sie sind für viele Gäste ebenso unverzichtbar wie superzarte Filetsteaks und Wiener (Kalb-)Schnitzel, Gerichte,



Mitten in der Stadt, umgeben von Grün: die Pergolaterasse. Der mediterrane Stil setzt sich im Restaurant und im Hotel fort.

die dauerhaft auf der Karte Platz gefunden haben. Einschließlich Business-Lunch und kulinarischen Themenabenden wird so ein breites Spektrum vom Bewährten bis zum Exklusiven geboten. Die Basis bildet die südländisch inspirierte Küche mit saisonalen und regionalen Akzenten. Geschickt werden Kräuter eingesetzt, um den Geschmack der Grundprodukte zu verstärken. Harmonische Aromen und frische Zutaten stehen im Vordergrund.

Der geschäftsführende Gesellschafter Peter Klappan und die anderen Gesellschafter haben ein Auge auf Qualität. Auf ihre Lust am Genießen geht die eine oder andere Entdeckung auf der Weinkarte und manche kulinarische Anregung zurück. Von Anfang an war es der Anspruch, gehobene Gastronomie in feinem Ambiente zu etablieren. Entsprechend wurde auch das Hotel als 4-Sterne-Superior-Haus edel und komfortabel ausgestattet. Wegen der reizvollen und zugleich zentralen Lage empfiehlt sich das Hotel besonders auch für Tagungen und Feiern (z.B. Hochzeiten). An Kontinuität im Service und in der Küche ist dem Team besonders gelegen. „Wir sind wie ein Familienbetrieb. Alle verfolgen einen gemeinsamen Gedanken“, betont Peter



„Wir sind wie ein Familienbetrieb. Alle verfolgen einen gemeinsamen Gedanken.“
– Peter Klappan



Klappan. Das Ziel ist der zufriedene Gast, unabhängig davon, ob es sich um Gelegenheitsbesucher, Stammgäste oder geschlossene Gesellschaften mit bis zu 80 Personen handelt. Zum Ziel führen mehrere Wege.