

Douce Steiner

KÖCHIN DES JAHRES

Hirschen, Sulzburg · 🍷🍷🍷



Douce Steiner – an ihrer Seite am Herd wie im Leben der unverzichtbare Udo Weiler – hat den schönsten Landgasthof des heiteren Markgräflerlandes in einen **einzigartigen Gunstort** verwandelt: den Blick in der Tradition ihres Vaters Paul fest über den nahen Rhein nach Frankreich gerichtet, voller südlicher Leichtigkeit und badischem Eigensinn. **Zarte, elegante Tellerbilder** von zugleich großer geschmacklicher Kraft und einer **unverwechselbaren Handschrift** prägen ihre Küche, die **Transparenz filigraner Sude** statt dichter Saucen, **feine Säureakzente und zitrisch-frische Noten** statt buttrig-sahniger Schwere. Klassisch grundierte Hochküche für das 21. Jahrhundert!

2022 D. Watson-Brawn · 2021 T. Schanz · 2020 T. Nakamura · 2019 J. Berner und J. King · 2018 C. Bau · 2017 A. Krolik · 2016 P. M. Schnurr · 2015 C. Rüffer · 2014 D. Achilles · 2013 C. Jürgens · 2012 A. Köthe und Y. Ollech · 2011 M. Lohninger · 2010 W. Nouri · 2009 N. Henkel · 2008 K. Erfort · 2007 T. Raue · 2006 T. Bühner · 2005 C. Scharrer · 2004 S. Elverfeld · 2003 J. Wissler · 2002 T. Martin · 2001 M. Buchholz · 2000 H. S. Steinheuer · 1999 G. Scherrer · 1998 H. Thieltges · 1997 J. Lafer · 1996 F. Schilling · 1995 H. Haas · 1994 D. Kaufmann · 1993 S. Rockendorf · 1992 J. Viehhauser · 1991 H. Wohlfahrt · 1990 A. Bouley · 1989 A. Schuhbeck · 1988 D. Müller

Sarah Hallmann

GASTRONOMIN DES JAHRES

Hallmann & Klee, Berlin · 🍷🍷🍷



Sarah Hallmann, nach dem Studium **geschult und geprägt im Facil** und in Michael Hoffmanns **Margaux**, weiß ganz genau, was sie will: ein Restaurant, in dem sich die Menschen wohlfühlen – die Gäste, ihr Team und sie selbst gleichermaßen. Jedem Detail ihres warmen, eleganten **Eckrestaurants am Böhmisches Platz in Neukölln** spürt man an, welcher Geist hier herrscht: **Freundlichkeit, Klarheit, Wertigkeit** und **höchste professionelle Ansprüche** bei einer großen Gelassenheit, wie sie nur begründete Selbstsicherheit verleiht. Man merkt sofort: Hier ist ein wacher Geist – und eine große Leidenschaft – für eine zeitgemäße Gastronomie am Werk.

2022 H. Bareiss · 2021 V. Klink · 2020 G. Jauch · 2019 F. Marrenbach · 2018 B. Radczun und S. Landwehr · 2017 S. Hermann · 2016 A. Güngörmüş · 2015 G. Retter und C. Ellinghaus · 2014 T. Raue · 2013 M. Käfer · 2012 K. Winzer · 2011 F. Keller · 2010 E. Schäfer · 2009 H. Seckler · 2008 K. P. Kofler · 2007 O. Geisel · 2006 K. Kaiser · 2005 R. Kowalke · 2004 P. Hesseler · 2003 A. v. Skepsgardh · 2002 J. Werner · 2001 E. Huber · 2000 M. Semmler · 1999 M. Bischoff · 1998 V. Moissonnier · 1997 E. Scherrer · 1996 M. Gamba · 1995 H. Winkler · 1994 J. Kokjé · 1993 K. Ederer · 1992 M. Schwarz · 1991 D. Burneleit · 1990 M. Bacher · 1988 E. Andresen

Nina Mihilli

GASTGEBERIN DES JAHRES

Schwarzwaldstube, Baiersbronn · 🍷🍷🍷🍷



Die **Schwarzwaldstube** ist ein **Monolith in der deutschen Restaurantlandschaft**, eine Legende. Wer sich hier als **Maitre** bewähren will, bekommt es mit einem Rucksack von historischem Gewicht voller Erwartungen und Ansprüche zu tun, wie ihn nur wenige schultern können. Nina Mihilli gelingt das, so scheint es, mit Leichtigkeit. Natürlich und unverstellt, so sachkundig wie zugewandt und **mit feinstem Gespür für ein ideales Verhältnis von Nähe und Distanz** ausgestattet sorgt sie für eine heiter-entspannte Atmosphäre am Tisch sowie – trotz **höchster Standards** bei flachen Hierarchien – in ihrem großartigen Team.

2022 E. Huber · 2021 I. Scholl · 2020 D. Breuer · 2019 N. Blümke · 2018 C. Grainer · 2017 A. Macianga · 2016 K. Feix · 2015 T. Brandt · 2014 J. Pourchère · 2013 A. Kirsch · 2012 E. Spannenkrebs · 2011 A. Fischer · 2010 M. Friedel · 2009 M.-A. Raue · 2008 A. Simon · 2007 S. Fischer · 2006 G. Retter · 2005 M. A. Calero Novello · 2004 S. Holland · 2003 T. Kanagaratnam · 2002 D. Metzger · 2001 D. Hahn · 2000 C. Simon · 1999 M. Friedel · 1998 M. Dupuis · 1997 F. Kieffer · 1996 J. Fuchs · 1995 L. Jope · 1994 A. Bub-Schilling · 1993 M. Lebek · 1992 L. Lender · 1991 E. Kaufmann · 1990 H. Valentin

Rebecca Fischer

ENTDECKUNG DES JAHRES

Schlicht. Esslokal, Koblenz · 🍷🍴



Wer sich in diesen Zeiten ohne sattes finanzielles Polster in die **gastronomische Selbstständigkeit** wagt – und dann in einer mittelgroßen Behördenstadt auch noch auf eine kompromisslos eigenständige Linie besteht –, braucht Mut und Selbstvertrauen. Rebecca Fischer, studierte Geografin, **mit Bestnoten ausgebildete Köchin**, ehemalige Nobelhart&Schmutzig-Praktikantin, hat beides. Und zwar zu Recht! Mehr **gastronomische Urbanität** als in ihrem Schlicht findet sich zwischen Köln und Frankfurt jedenfalls nirgendwo, was (und wie) hier serviert wird – inspiriert von Micha Schäfer, Felix Schneider –, ist so **konsequent wie handwerklich beeindruckend!**

2022 A. Kuhleemann · 2021 M. Goldberg · 2020 D. Dankelmann · 2019 T. Schuster · 2018 R. Klages · 2017 F. Schneider · 2016 J. Busch · 2015 C. Schwitzer · 2014 T. Nakamura · 2013 O. Röder · 2012 K. Unser · 2011 S. Zier · 2010 D. Achilles · 2009 A. Schütz · 2008 M. Striffler · 2007 D. Feix · 2006 P.M. Schnurr · 2005 M. Lohninger · 2004 A. Güngörmüs · 2003 H. Nieder · 2002 R. Bobzin · 2001 M. Rathe · 2000 V. Drkosch · 1999 J. Beriker · 1998 F. Oehler · 1997 U. Herzog, C. Schulte-Vieting, E. Simon · 1996 M. Heissig, D. Lässig, A. Schwarzmann · 1995 C. Loisl · 1994 H. Rüssel · 1993 C. Terhoeven · 1992 J. Köpp · 1991 W. Eickes · 1990 M. Debus · 1988 W. Raub

Sigi Schelling

AUFSTEIGERIN DES JAHRES

Werneckhof, München · 🍷🍷🍷🍷

Sigi Schilling ist angekommen – in der **absoluten gastronomischen Spitze** der Stadt, in der erfolgreichen Selbstständigkeit, in den Herzen ihrer Stammgäste. 14 Jahre lang stand sie an der Seite von Hans Haas am Herd, keine zwei benötigte sie, um als Solistin zu einem **unverzichtbaren Pfeiler** der Münchner Restaurantlandschaft zu werden. Eine Rolle, die sie nicht dank medialer Präsenz oder spektakulärer Innovationen erreichte, sondern – ganz altmodisch – durch **eine herausragend gute, traumhaft schlüssige und folglich schlicht glücklich machende** klassische Küche, wie man sie nur ganz selten findet.



2022 V. Gerhardinger · 2021 M. Ferrantino · 2020 C. Eckhardt · 2019 D. Schimkowitsch · 2018 D. Hoberg · 2017 T. Schanz · 2016 P. Stradner · 2015 A. Schmaus · 2014 J. Amirfallah · 2013 S. Henke · 2012 D. Steiner · 2011 C. Alboth · 2010 J. Stüttgen · 2009 J. Glauben · 2008 M. Kempf · 2007 C. Ruggiero · 2006 J. Sackmann · 2005 T. Raue · 2004 O. Heilmeyer · 2003 A. Herrmann · 2002 S. Elverfeld · 2001 T. Bühner · 2000 C. Lohse · 1999 H.S. Steinheuer · 1998 J. King · 1997 M. Bräuer · 1996 R.J. Kutzner · 1995 P. Levallois · 1994 A. Köthe · 1993 H. Stern · 1992 L. Bechter · 1991 W. Staudenmaier · 1990 D. Kaufmann · 1989 H. Haas · 1988 A. Bouley

Alexandra Himmel

SOMMELIÈRE DES JAHRES

Lafleur, Frankfurt · 🍷🍷🍷



Müssten wir einen exemplarischen Werdegang einer Sommelière des Jahres entwerfen, er sähe wohl so aus wie der von Alexandra Himmel: **Winzertochter**, Ausbildung im Kronenschlösschen, **Commis-Sommelière im Tantris**, Zwischenstation bei Pierre Gagnaire, als **Chef-Sommelière im besten Restaurant Frankfurts** nun Herrin über eine herausragend sortierte Weinkarte mit mehr als eintausend Positionen. Noch wichtiger als **die hoch souveräne Kompetenz** ist für uns jedoch Alexandra Himmels **Servicehaltung**, die so aufmerksam zugewandt wie uneitel zurückhaltend jeden Gast intuitiv erkennt und so **fast beiläufig in den Genuss einer passgenauen Weinbegleitung** bringt.

2022 C. Meyer · 2021 N. Grossmann · 2020 N. Mann · 2019 S. Hehn · 2018 C. Wilhelm · 2017 M. Franzelin · 2016 F. Glüer · 2015 D. Kiowski · 2014 M. Berlinghof · 2013 T. Sommer · 2012 M. Brandstätter · 2011 G. Tietz · 2010 M. Wagner · 2009 H. Hoppenstedt · 2008 S. Thuriot · 2007 E. Pattas · 2006 S. Weise · 2005 C. Göbel · 2004 S. Spies · 2003 K. Schattner · 2002 R. Zhouleh · 2001 C. Fischer · 2000 J. Fendt · 1999 H. Thoma · 1998 M.-H. Krebs · 1997 S. Gass · 1996 A. Voigt · 1995 S. Juchems · 1994 D. Canova · 1993 B. Kreis · 1992 M. del Monego · 1991 C. Schlegel · 1990 P. Sandvoss · 1989 J. Payne · 1988 P. Bosch

Dinara Kasko

PATISSIÈRE DES JAHRES

Charkiw



Die Kunst von Dinara Kasko ist zuckersüß – und steht in fast unerträglichem Kontrast zur Bitterkeit, die die Gegenwart ihrer **ukrainischen Heimat** prägt. Geboren und aufgewachsen im inzwischen zerstörten Charkiw begann die Designerin 2015, **komplexe architektonische Kuchenformen** zu basteln, sich mit den **Möglichkeiten der Geometrie in der Patisserie** zu beschäftigen. Aus ihrer Heimat geflüchtet ist sie heute über das Internet mit einer globalen Community verbunden, unterrichtet online, verkauft ihre Silikonformen inzwischen weltweit, Hunderttausende bewundern ihre Torten bei Instagram. **Sie produziere Kunstwerke**, sagt Dinara, die verschwinden, während man sie in sich aufnehme: „Nichts dauert ewig.“ Auch kein Krieg.

2022 L. Metz · 2021 H. Radeck · 2020 M. D'Andrea · 2019 T. Shimizu · 2018 M. Spurk · 2017 S. Leitner · 2016 T. Yoshida · 2015 K. Appeldorn · 2013 R. Frank · 2012 O. Näve · 2011 N. Hartl · 2010 R. Bolz · 2009 M. Ludwigs · 2008 F. Guillon · 2005 S. Pauly · 2004 P. Lingelser · 2003 S. Franz · 2002 B. Teuwen · 1989 M. Schweigart

Judith Wohlfarth

PRODUZENTIN DES JAHRES
Hofgut Silva, Oberkirch



Schweinefleisch ist in der Spitzenküche immer noch eine absolute Rarität. Was wenig über dessen spezifische Qualität aussagt – und viel über die Beharrungskräfte in der Gastronomie. Die **Tiere der Rassen Berkshire und Tamworth**, die Judith Wohlfarth in **extensiver Freilandhaltung in steilen Kastanienwäldern und Streuobstwiesen** zwischen Rheinebene und Schwarzwald artgerecht großzieht, liefern ein **Fleisch, wie es sich schöner nicht denken lässt: fest, aromatisch, von wunderbar dichter Struktur.** Es gehört zum feinsten, was hierzulande an Lebensmitteln erzeugt wird. Höchste Zeit, dass das mehr Köche – und vor allem Gäste – begreifen!

Die Auszeichnung Produzent:in des Jahres wird gemeinsam mit unserem Partner FORGE DE LAGUIOLE vergeben.

2022 T. Breckle

NEXT GENERATION

Die jungen Kochtalente Deutschlands

Die Zukunftsaussichten der Gastronomie in Deutschland sind ausgezeichnet – quer durchs Land arbeiten junge, hochtalentiertere Köchinnen und Köche daran, unsere Restaurantlandschaft noch bunter, vielfältiger, spannender zu machen. Hier stellen wir Talente vor, denen wir einen prägenden Einfluss, eine Vorreiterrolle zutrauen.

Was sie eint: Sie haben bereits viel geleistet – und noch viel vor.

Cornelia Fischer – Weinstock, Volkach

Seit 2021 wirkt die Würzburgerin und einstige Souschefin von Andreas Caminada in ihrer fränkischen Heimat, pflegt im traditionsreichen Gasthof Zur Schwane ihre Vision einer modernen, puristischen Regionalküche, glänzt insbesondere mit hervorragenden, klassischen bis innovativen Saucen. Cornelia Fischer beherrscht eine beeindruckende stilistische wie technische Bandbreite – von ihr werden wir noch einiges hören.



Sarah Hackenberg – Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl

An der Seite von Christian Bau spielt Sarah Hackenberg als Souschefin auf Schloss Berg bereits heute in der Champions League, realisiert eine der prägendsten Küchen der Republik. Und zwar im Bedarfsfall auf sämtlichen Posten und bei jedem Teller vom ersten Apéro bis zum letzten Petit Four mit einer Akribie und Hingabe, wie sie für Christian Baus Küchenstil insgesamt konstituierend ist.

Peter Hiller – Wolfshöhle, Freiburg im Breisgau

Peter Hiller hat als Souschef das Glück, einen Küchenstil mitzupflegen, wie er hierzulande kaum noch zu finden ist: klassisch grundiert, technisch anspruchsvoll, rigoros produkt- und geschmacksorientiert – in direkter Linie von Eckart Witzigmann über Hans Haas und Martin Fauster zu ihm. Hillers Talent, seine Intelligenz und sein Durchhaltevermögen prädestinieren ihn dazu, die Reihe irgendwann fortzusetzen.

**Alina Jakobsmeier – Pars, Berlin**

Die gastronomischen Grenzen verschwimmen, die Restaurantlandschaft wird immer bunter und aufregender. Alina Jakobsmeier zeigt als Chef-Pâtissière und Küchenchefin des neuen, smarten Pars in Charlottenburg ein beeindruckendes Spektrum von technischer Substanz und eigener Handschrift – sensibel, sorgfältig in allen Details steht sie für eine moderne, prägnante Regionalküche, die mit intuitiver Genauigkeit alles weglässt, was nebensächlich ist.

Sonja Wagner, Nico Heuer, Yannik Spielmann – Hawara, Freiburg im Breisgau

Pop-ups, Guerilla-Events in Off-Spaces, aufwendige Menüs oder hausgemachte grobe Bratwurst à la carte – Sonja Wagner, Yannick Spielmann und Nicolai Heuer sind herausragende Vertreter einer selbstbewussten jungen Gastro-Generation, die ihr Ding macht und sich nicht festlegt. Außer auf hohen kulinarischen Anspruch, der sich auf intensive Beziehungen zu den Erzeugern ebenso erstreckt wie auf stilistische Eigenständigkeit und handwerkliche Qualität. Vorbildlich!





- 136 Berlin
 959 Heidelberg
AUREUS Restaurant Frankfurt am Main
AV Restaurant Berlin
Abt- und Schäferstube Amorbach
Acquarello München
Adlerwirtschaft Franz Keller
 Eltville am Rhein
Agata's Düsseldorf
Alfredo Köln
Alpe Dornach Oberstdorf
Alt Wyk Wyk auf Föhr
Alte Feuerwache Würselen
Alte Post Hebelstube Müllheim
Anthony's Kitchen Meerbusch
Aska Donaustauf
Atable Freinsheim
Bachstelze Erfurt
Backmulde Ladenburg
Basho-An Freiburg im Breisgau
Bieberbau Berlin
Blauer Bock München
Bob & Thoms Berlin
NEU Bonivant Cocktail Bistro Berlin
Borst Maßweiler
Bricole Berlin
Brikz Berlin
Brockel Schlimbach Nideggen
Buchner Welchenberg 1658
 Niederwinkling
Caroussel Nouvelle Dresden
Chairs Frankfurt am Main
Cornelia Poletto Hamburg
C'est la vie Leipzig
Das Marktrestaurant Mittenwald
Das Maximilians Oberstdorf
Die Genussschmiede Pirk
Die Mühlenhelle Gummersbach
Die Reichsstadt Gengenbach
Diergardts „Kühler Grund“ Hattingen
Dorfstuben Baiersbronn
Dorfwirt & friends Unterammergau
Dr. Kosch Düsseldorf
Drexlers Freiburg im Breisgau
Elements Dresden
Emma Metzler Frankfurt am Main
Enoteca Freiburg im Breisgau
Entenstuben Nürnberg
Ess Atelier Strauss Oberstdorf
Estima by Catalana Erfurt
NEU Feinschliff Sinzig
Flygge Kiel
Fässle – Le Restaurant Stuttgart
Gasthaus Hirschen in Lehen
 Freiburg im Breisgau
Gasthaus Jakob Perasdorf
Gasthaus Lege Burgwedel
Gasthaus zur Malerklaus Bescheid
Gasthof zum Bad Langenau
Genuss-Atelier Dresden
NEU Gourmet Restaurant im Karner Frasdorf
Gourmet-Restaurant auf Schloss Filseck
 Uhingen
Gourmetrestaurant Aubergine Starnberg
Gude Stub Casa Antica Bühl
Haco Hamburg
Hannappel Essen
NEU Hasenklee Senden
Helbig's Gasthaus Johannesburg
Heldenplatz Hamburg
Henne. Weinbar. Restaurant. Köln
Henrich Hörer's Speisezimmer Idstein
Historisches Gasthaus Sanct Peter
 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Hotel Gasthof Sommerau Bonndorf
 im Schwarzwald
NEU Hygge Brasserie und Bar Hamburg
Höptners Abendmahl Bielefeld
Iko Osnabrück
Il Barcaiolo Rottach-Egern
Irma la Douce Berlin
Ito – Japanese Cuisine Köln
JM Sylt
Jacobs Hamburg
Jan Diekjobst Restaurant Detmold
Jean Eltville am Rhein
Jin München
Johanns Waldkirchen
Kaminstube Bad Peterstal-Griesbach
Kaminstube Baiersbronn
Kin Dee Berlin
Kings & Queens Schweinfurt
Koch und Kellner Nürnberg
Kook 36 Deggendorf
NEU Kos – Fine Dining Kiel
NEU Kostbar Weingarten
Kraftwerk Oberursel
Kucher's Gourmet Restaurant Darscheid
Kumami Berlin
Käfer-Schänke München
Köpfers Steinbuck Vogtsburg im Kaiserstuhl

- La Becasse** Aachen
La Cuisine Rademacher Köln
Landgasthaus zur Linde Pliezhausen
Landhaus Rössle Bretzfeld
Laurentius Weikersheim
Le Chopin Boppard
Leos by Stephan Brandl Bad Kötzting
NEU Lou im Cavalierhaus Cottbus - Chóśebuz
NEU Macionga Berlin
Main Tower Restaurant & Lounge
 Frankfurt am Main
Maitre Köln
Meister Lampe Stuttgart
Nagare Stuttgart
Nikkei Nine Hamburg
Orania Berlin
Osteria Centrale Berlin
Phoenix Restaurant & Weinbar
 Düsseldorf
NEU Porte Neuf Detmold
Pots Berlin
Pur Berchtesgaden
Rebers Pflug Schwäbisch Hall
Redüttchen Weinbar & Restaurant Bonn
NEU Restaurant 1831 Essen
Restaurant Ederer München
Restaurant Field Lüchow
Restaurant Huber München
Restaurant Kesselhaus Karlsruhe
Restaurant Kunz Gourmet Sankt Wendel
Restaurant Landhaus Scherrer Hamburg
Restaurant Pageou München
Restaurant Ratsstuben Haltern am See
Restaurant Schnüsich Büsum
Restaurant Spitzner Münster
Restaurant Verbene Koblenz
Restaurant Villa Merton
 Frankfurt am Main
Restaurant handicap Künzelsau
Restaurant heyligenstaedt Gießen
Richard Berlin
Rittmeyers Restaurant No4 Buxtehude
Ritzi Stuttgart
Rolin Pinneberg
Rutz – Zollhaus Berlin
Sahila Köln
Sartory Restaurant Augsburg
Scala Jena
Scharffs Schlossweinstube Heidelberg
Schillingshof Friedland
Schloss Monaise Trier
Schloss Niederweis Niederweis
Schranners Waldhorn Tübingen
Schwabenstube Asperg
Schwarz Gourmetrestaurant Kirchheim
 an der Weinstraße
Seehof Immenstaad am Bodensee
Seesteg Norderney
Setzkasten Düsseldorf
Shiori Berlin
Siedepunkt Ulm
Silberdistel Ofterschwang
NEU Solo Du Bischofswiesen
Speiseberg Halle
Stahl Weinrestaurant Auernhofen
Sterneck Cuxhaven
Tante Fichte Berlin
Taverna & Trattoria Palio Celle
Tomatissimo Bielefeld
Ursprung – das Restaurant Königsbronn
VLET in der Speicherstadt Hamburg
VOLT Berlin
Vida Dortmund
Villa Kellermann Potsdam
Villa Mittermeier Rothenburg
 ob der Tauber
Villa Thai Umkirch
Weinhaus Neuner München
Wilde Klosterküche Neuzelle
Wintergarten Baden-Baden
NEU Wirtshaus Mättle Lörrach
Wolfs Junge Hamburg
Wonka Nürnberg
Würzhaus Nürnberg
Zeik Hamburg
NEU Zum Storchen Waldkirch
Zur Weinsteige Stuttgart
garbo zum Löwen
 Eggenstein-Leopoldshafen
NEU pars Berlin
theNOname Berlin
zeit | geist Weingarten



Sehr empfehlenswert

- NEU 10012** Frankfurt am Main
893 Ryotei Berlin
Alte Pfarrey Neuleiningen
- NEU Alter Haferkasten** Neu-Isenburg
Am Kachelofen Balduinstein
Anglerstuben Konstanz
- NEU Asam Schlössl** München
Atelier Tian Ravensburg
- NEU Augustin** Köln
- NEU BKK Thai Street Food** Frankfurt am Main
Bachofer Waiblingen
- NEU Bahnhöfle** Gundelfingen
Bai Lu Noodles Köln
Bar Olio Düsseldorf
Barra Berlin
- NEU Beccofino** München
Berggasthaus Niedersachsen Gehrden
- NEU Bistro Margarete** Karlsruhe
Bommels Binzen
Bootshaus Wangels
Brasserie Cocotte Ravensburg
Caruso Pastabar Köln
- NEU Chez Mamie** Wiesbaden
Choi Berlin
Christoph Paul's Köln
Danza Restaurant & Weinbar
 Ludwigsburg
Das Fetzwerk Oberstdorf
Das Kleine Lokal Bremen
Der vierte König Köln
Die Greisslerei Oberursel
Die Gutsküche Tangstedt
Die Traube Vallendar
Five Bochum
Forellenhof Buhlbach Baiersbronn
- NEU Frea** Berlin
Fritz & Felix Baden-Baden
Funky Fisch Berlin
GUI Bielefeld
- NEU Gambero Weinbar** Bad Schwartau
Garden München
Gasthaus Goldener Stern Friedberg
Gasthaus Obere Mühle Bad Hindelang
Gasthaus Scheiderhöhe Lohmar
Gasthaus Schlegelhof Kirchzarten
Gasthaus Schwanen Stühlingen
- NEU Gasthaus Stollenwerk** Köln
- Gasthaus Widmann's Löwen** Königsbronn
Gasthaus Zur Linde Freiburg im Breisgau
Gasthaus Zähringer Hof
 Münstertal/Schwarzwald
Gasthaus zur Krone Freiamt
Gasthof Alex Weißenbrunn
Gasthof Heinzinger Maisach
Goldisch Mainz
Grapes München
- NEU Green Light District** Düsseldorf
Gregor's Fine Dining Rötzt
Hardy's Restaurant Sylt
Hashi, petite chinoiserie Düsseldorf
Haus am See Nonnenhorn
Heldmann & Herzhaft Remscheid
Herzog von Burgund Neuss
Hirschen Britzingen Müllheim
Hobenköök Hamburg
Hot Spot Berlin
- NEU IROHA** Frankfurt am Main
- NEU Im Künstlerhaus** Stuttgart
Japatapa Toshiba München
- NEU Jing Jing** Hamburg
Juliette Potsdam
Julius Berlin
KRasserie Krefeld
Kakehashi Nürnberg
- NEU Kicho** Stuttgart
Kink Bar & Restaurant Berlin
Kniperser Halbstück Bissersheim
Kochu Karu Berlin
- NEU Konträr** Berlin
- NEU Kopp** Berlin
- NEU Krone** Steinenbronn
Kuro Mori Freiburg im Breisgau
Landgasthof Adler Rammingen
Landgasthof Eiserner Ritter Boppard
- NEU Landgasthof Meier** Pilsach
Landhaus Köpp Xanten
Landhaus Tanner Waging am See
- NEU Lazarus Stube** Schwendi
- NEU Les Deux Dienstbach** Hochheim
- NEU Lovis Restaurant & Bar** Berlin
- NEU Marie** Hannover
Matsuhisa München
- NEU Merold** Berlin
Mrs Robinson's Berlin
Muku Frankfurt am Main
Mun München
- NEU Mural Farmhouse** München
- NEU NaNum** Berlin
- NEU Oase Due** Essen

- Oberländer Weinstube** Karlsruhe
Otto Berlin Berlin
Oukan Berlin
PUR Essen & Trinken Krefeld
NEU Pan con Tomate Hamburg
Pfälzer Stube Herxheim
NEU Phaedra Köln
Prunier Köln
Prümer Gang Bad Neuenahr-Ahrweiler
NEU Puls Köln
Rebstock Waldulm Kappelrodeck
Restaurant Bellevuechen Remagen
Restaurant Gidibauer Hof Hauzenberg
Restaurant Le Stollberg München
Restaurant Pierburg Essen
Restaurant Tempel Müllheim
NEU Rheinton 2.0 Düsseldorf
Roku Japanese Dining & Wine Düsseldorf
Rose Hayingen
Rotisserie du Sommelier Essen
Rubens Düsseldorf
NEU SAN Berlin
Scheidels Restaurant zum Kranz
 Kenzingen
Scherz Köln
Schlachthof Brasserie by Klaus Erfort
 Saarbrücken
Schlossanger Alp Pfronten
NEU Schreiberei München
NEU Schulgarten Feldberger Seenlandschaft
NEU Schuppen 13 Langenargen
Schönemann Frankfurt am Main
Soba-An Düsseldorf
Steverding's Isenhof Knittelsheim
NEU Stubb in der Frasdorfer Hütte Frasdorf
Tandreas Gießen
TiVu München
NEU Tipken's by Nils Henkel Sylt
Trotte Weinbar Freiburg im Breisgau
Tschebull Hamburg
NEU UUU – Chinese Dining Berlin
Udagawa Berlin
Urgestein Neustadt an der Weinstraße
Vinothek by Geisel München
NEU Walsers Landhotel & Restaurant
 Efringen-Kirchen
Weinbar Weimar Weimar
Weinkulturbar Dresden
Weinstube Brand Frankweiler
Weinstube Fröhlich Stuttgart
NEU Weinstube Hensler Kempten
Weinzentrale Dresden
- Winzerhaus Rebstock** Vogtsburg
 im Kaiserstuhl
XO Seafoodbar Hamburg
Yabase Düsseldorf
Zum Grünen Gaul Bochum
Zum Krug Eltville am Rhein
Zum Vaas Forstinning
Zur Fischerklause Lütjensee
Zur Schlupp Walluf
Zwei und Zwanzig Geisenheim
NEU bellasLokal Bad Soden
der Weinlobbyist – Bistro & Weinbar
 Berlin
derWaldfrieden Todtnau
NEU fritz am markt Werder
graues haus trüffel im rheingau
 Oestrich-Winkel
la mine Eric Sulzburg
nineOfive Düsseldorf
sonamu – casual korean dining
 Frankfurt am Main

UNSER CREDO

Der Gault&Millau möchte die gute Küche fördern – indem er Köchinnen und Köche anspornt, ihre Arbeit immer besser zu machen, und die Gäste ermuntert, immer höhere Ansprüche zu stellen. Nur so entsteht kulinarischer Fortschritt.

Die fachliche Qualität und die Objektivität unserer Bewertungen beruhen auf folgenden Kriterien:

Unabhängig Die Auswahl der getesteten Restaurants erfolgt in völliger Unabhängigkeit durch die Chefredaktion und die Testerinnen und Tester. Um diese Unabhängigkeit zu gewährleisten, ist die Aufnahme in den Gault&Millau von jeher kostenlos. Foto- oder Anzeigenveröffentlichungen haben keinerlei Einfluss auf redaktionelle Entscheidungen.

Anonym Alle im Guide empfohlenen Häuser werden von unseren Testerinnen und Testern als zahlende Gäste und ohne jedwede Absprache mit dem Haus besucht.

Kompetent Unsere Testerinnen und Tester urteilen kompetent und vorurteilsfrei im Sinne des anspruchsvollen Gasts. Sie besitzen jahre-, wenn nicht jahrzehntelange Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und verfügen über das Wissen und Urteilsvermögen, die Leistung einer Küche und eines Restaurants im internationalen Vergleichsmaßstab beurteilen zu können.

Aktuell Jedes aufgeführte Restaurant wird von unseren Testerinnen und Testern regelmäßig besucht, neu bewertet und beschrieben. Alle besuchten Häuser erhalten die Möglichkeit, die im Adresskopf genannten praktischen Informationen jährlich zu aktualisieren.

Leserschaftorientiert Alle Zuschriften und Kommentare werden von der Redaktion ausgewertet und bereichern unseren Erfahrungsschatz.

- 1 Ortsname**
- 2 Restaurantname**
- 3 Gault&Millau-Bewertung**
von einer bis fünf Hauben in Schwarz und – für in ihrer Kategorie herausragende Restaurants – in Rot.
- 4** Das Restaurant wird erstmals oder nach Jahren wieder im Guide besprochen.
- 5 Grand Selection Award WINE LIST**
- 6 Symbole** (siehe Seite 39)
- 7 Aktuelle Informationen digital**
- 8 Ausstattung und Angebote**
des Restaurants (siehe Seite 39)
- 9 Beschreibung**

Die angegebenen Preise und Öffnungszeiten wurden uns von den Betrieben mitgeteilt oder von uns ermittelt. Eine Gewähr für die Verbindlichkeit dieser Angaben können wir nicht geben.

„Na, wie ist der neue Jahrgang?“
„Wunderbar vielseitig!“



HENRIS
EDITION



PASSION FOR CULINARY EXCITEMENT
WWW.HENRIS-EDITION.COM

LE GEN DE

Ihr Wegweiser
durch den
Gault&Millau
Restaurantguide

KLASSIFIZIERUNG DER KÜCHE



Höchstnote für
die weltbesten
Restaurants



Prägende Küche,
führend in Krea-
tivität, Qualität
und Zubereitung



Höchste Kreativi-
tät und Qualität,
bestmögliche
Zubereitung



Hoher Grad an
Kochkunst,
Kreativität und
Qualität



sehr
empfehlenswert

Liebblingsadressen, die –
vom kleinen Bistro bis
zum Landgasthof, von der
unkomplizierten Osteria
bis zur schnörkellosen
Dim-Sum-Bude – den kuli-
narischen Alltag verläss-
lich bereichern.

ICONS RESTAURANTS



Gastgeberin /
Gastgeber



Küchenchefin /
Küchenchef



Sommelière /
Sommelier



Res.
Reservierung nötig
oder empfohlen



Barrierefrei



Parkplatz



Keine Kreditkarte
akzeptiert



Terrasse / Garten



Raucherlounge



Hunde nicht
erlaubt



Übernachtungs-
möglichkeit



Regionale Küche



Besonders schönes /
historisches Ambiente



Eigener
Gemüsegarten



Aufladestation
für Elektroautos



Bar / Barkeeper

Menüpreise:

€ < 75 EUR

€€ 76–150 EUR

€€€ > 151 EUR



Bemerkenswerte
Weinkarte



Außergewöhnlich
guter Service

ausgezeichnet mit dem

Grand Selection Award
WINE LIST

STAY & DINE HOTEL



Hotelkategorie



Wellness & Spa



Pool / Seezugang



Schloss / Burghotel



Keine Kinder



Familienfreundlich



Golfhotel

Rotes Symbol:
herausragend in seiner Kategorie

DIE RESTAU RANTS

LA BECASSE



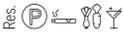
Hanbrucher Straße 1,
52064 Aachen
T +49 (0) 241 74444
www.labecasse.de

Daniel Hündgen
 Christof Lang &
Andreas Schaffrath
 Daniel Hündgen

€€€



Jetzt digital
Öffnungszeiten
Menüpreise
Services u. mehr



Willkommen im La Becasse, dem Klassiker in der Kaiserstadt. Wann immer wir hier im charmanten Eckrestaurant einkehren, in Vorfreude auf klassische Geschmacksbilder à la française, befällt uns das wohlige Gefühl eines Kurzausflugs nach Paris: alle Tische besetzt (am Mittwochabend!), fröhliches Geschnatter und große, gut gefüllte Wein- und Champagner-Kühler. Die formidable Weinkarte, natürlich vor allem bestückt mit dem, was unser Nachbarland Gutes zu bieten hat. Die Kleinigkeiten zu Beginn befördern die positive Grundstimmung zusätzlich: in kleinen Schalen angerichteter Bulgursalat mit einem Klecks Senf zu einem saftigen Stück von herzhafter Merguez. Fabelhaft auch eine Crème brûlée von der Gänseleber, ein asiatisch angehauchter Salat mit Nordseekrabben. Im strammen Takt geht es weiter: sehr gut ein Carpaccio von dünnen, zarten Scheiben der wilden Garnele, begleitet von einem Tomaten-Avocadosalat sowie einem würzigen Gazpachoeis, das alles wunderbar harmonisierend zusammenfügt. Überzeugend auch das Tatar von geräucherter Makrele in einem tiefgrünen Gurkensud mit Dillmayonnaise – gekrönt von einem Makrelenfilet von bester Qualität. Spätestens wenn ein raffinierter Pot au feu vom Atlantik-Steinbutt mit Bouchot-Muscheln und knackigen, angenehm salzigen Salicornes mit feiner Brühe aufgegossen wird, ist die Illusion eines Kurztrips an die Seine komplett. Lässige, konsequent hochwertige Produktküche! Bis hin zum prächtig bestückten Käsewagen von Affineur „Grégory de Liège“.

ST. BENEDIKT



Benediktusplatz 12,
52076 Aachen
T +49 (0) 2408 2888
www.stbenedikt.de

Karin Weißer
 Maximilian Kreuz
 Karin Weißer

€€€



Jetzt digital
Öffnungszeiten
Menüpreise
Services u. mehr



Unser Abend beginnt mit einem dreifachen Gruß in Form eines kleinen Baozi, einer „offenen“ Frühlingsrolle und einem mit Oliven-Tapenade gefüllten Macaron. Allesamt fein balanciert und mit Willem zum aromatischen Ausdruck gewürzt. Auch das folgende Karotten-Tatar mit einer Sanddorn-Hollandaise glänzt mit kräftiger Aromatik bei feiner Balance zwischen Säure, Süße, Herbe und Fett. Der erste Gang – gebeizter Hamachi mit von in Tagliatelle geschnittenem „Spargelsalat“ Celtuce und einer Sesam-Sabaione – beeindruckt insbesondere durch die absolut tadellose Qualität der Gelbflossen-Makrele. Das folgende Tatar vom japanischen Wagyu mit Bonito-Essig, Lauchzwiebel und Kaviar führt – wie auch alle folgenden Gänge – die bemerkenswert hohe Produktqualität fort. Besonders erwähnenswert: die aufgeschäumte, auf Basis von ausgelassenem Wagyu-Fett gezogene hochintensive „Beurre“ blanc. Balance und Harmonie umspielen den folgenden Steinbutt mit Tom Kha Gai, Pandan und Kafirlimette. Unser persönliches Highlight und feinsten Teller des Abends ist aber der folgende einheimische Zander. Ikejime-geschlachtet und über 7 Tage trockengereift, steigert er die ohnehin hohe Qualität der Grundprodukte auf absolutes Spitzenniveau. Die Zubereitung mit drei Varianten vom Kerbel – Pulver, Öl, Schaum – einer Sauce auf Verjus-Basis und Crunch von aufgepopptem Reis und

Quinoa sowie knusprig gebratener Kerbelwurzel wird dem vom Produkt gesetzten Standard absolut gerecht. Perfekte Garung auf dem Grill zeigt dann auch das Presa vom Joselita Ibérico mit Yuzu und mit Brioche gratiniertem Chicorée. Die Yuzu schien uns innerhalb des Geschmacksdreiklangs allerdings etwas unterrepräsentiert, das Häufchen Crumble auf dem Teller dagegen ebenso üppig wie letztlich verzichtbar. Pré-Dessert – ein Mangosorbet mit Joghurt-Limettenschaum – und Dessert in Form von zwei Ananasvariationen mit Kaffee und Sesam in Knusperform gerieten dagegen wieder tadellos und beschlossen den aus unserer Sicht hochehrfreulichen Abend.

ALT DUVENSTEDT

LAMMBUTTRIND



Am See 1,
24791 Alt Duvenstedt
T +49 (0) 4338 99710
www.lammbuttrind.com
€ € €



Jetzt digital
Öffnungszeiten
Menüpreise
Services u. mehr

Der durch und durch deutsche Restaurantname würde es nicht vermuten lassen, aber hier ist eine portugiesisch-brasilianisch dominierte Küchenbrigade am Werk. Viele Gerichte auf der täglich wechselnden Karte wiederum erweisen sich angesichts des Teams heimischer als erwartet: Deichlamm mit Pickles, Freilandei und Kartoffelstroh; geschmorte Rinderschulter mit Karotte und Liebstöckel. Der Kabeljau jedoch, da wird es brasilianisch, wird von Farofa begleitet. Besonders intim und stimmungsvoll sitzt man – bei fast jedem Wetter – in einem der sechs Glashäuser auf der Seeterrasse.

