

KRITERIEN FÜR DIE BENOTUNG IN DER KÜCHE

Bewertet werden

Qualität und Frische

der verwendeten Produkte

Kreativität und Professionalität

bei der Zubereitung

Harmonie der Gerichte

Exakte Garzeiten

Präsentation der Gerichte

Die Hauben-Bewertung (siehe Infokasten unten) **bezieht sich nur auf die Küche, nicht aber auf Ausstattung und Service eines Restaurants.** Vergleichen Sie daher die Hauben eines Luxusrestaurants bitte nicht mit denen einer einfachen Gaststätte. Beide versuchen, Ihnen das Beste zu bieten –, aber während eine Haube für ein einfacheres Haus eine fabelhafte Bewertung darstellt, darf man von einem Luxusbetrieb mit entsprechenden Preisen eine deutlich höhere Leistung erwarten.

KLASSIFIZIERUNG DER KÜCHE



Höchstnote für die weltbesten Restaurants



Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung



sehr empfehlenswert



Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung



Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

Lieblichsadressen, die – vom kleinen Bistro bis zum Landgasthof, von der unkomplizierten Osteria bis zur schnörkellosen Dim-Sum-Bude – den kulinarischen Alltag verlässlich bereichern.

Rotes Symbol herausragend in seiner Kategorie

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 gewähren, 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.

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

LE GEN DE

Grand Selection Award WINELIST

Kategorien

BEST GRAND SELECTION
BEST INTERNATIONAL SELECTION
BEST NATIONAL SELECTION
BEST REGIONAL SELECTION
SOMMELIERS BEST
WINE LIST DEBUT

Herrlich feine Weinauswahl



Einzigartige Weinkarte



Deutsche Spitze der Weinkarten



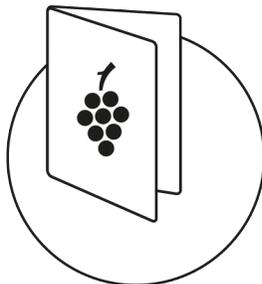
Beeindruckende Weinkarte



Sehr
empfehlenswerte Weinkarte



Empfehlenswerte Weinkarte



Rotes Symbol herausragend in seiner Kategorie.