

PRESSE-INFORMATION

27.10.2025

Ausgezeichnet! Genießen auf höchstem Niveau

Kiel. Schleswig-Holstein serviert kulinarische Erlebnisse mit Charakter – frisch, regional und kreativ. Elf Restaurants tragen Michelin-Sterne, 16 sind mit Gault&Millau-Hauben ausgezeichnet. Doch auch abseits der Ranglisten überzeugt der echte Norden mit einer Küche, die von Meer, Weiden und Feldern inspiriert ist. Ob feines Menü, Hofküche oder Traditionsgasthaus – hier treffen Handwerk, Qualität und Gastfreundschaft aufeinander. Die Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein stellt besondere Genussadressen zwischen Nord- und Ostsee vor.

Sylt: Hotspot für kulinarischen Hochgenuss

Eine ganze Reihe Sylter Botschafter des guten Geschmacks punkten regelmäßig bei den gestrengen Kritikern internationaler Feinschmecker-Bibeln. Entsprechend findet der Gast auf Deutschlands nördlichster Insel Sterne und Hauben nur jeweils ein paar Steinwürfe voneinander entfernt.

Der [Söl'ring Hof](#) thront am Rande von Rantum auf einer Düne mit direktem Blick auf die Nordsee. Das Team um Jan-Philipp Berner steht für kreative Menüs aus besten, möglichst regionalen Produkten. Das Salz der See trifft auf die Wärme offener Küchenherde – so das Credo des Patrons. Zwei Michelin-Sterne und vier schwarze Gault & Millau-Kochhauben bestätigen die Spitzenstellung des Restaurants.

Im luxuriösen Hörnum [Golf- und Spa-Hotels Budersand](#) erwartet das Team von Felix Gabel Gourmets zu Nordic Fusion im Restaurant „Kai 3“. Produkte und Zutaten ausgewählter Erzeuger aus Norddeutschland und Skandinavien sind das Herzstück der frischen Küchenphilosophie. Das Zusammenspiel scheinbarer Gegensätze sowie unterschiedlicher Küchenstile und internationaler Einflüsse begeistern die Gäste und wurden 2025 mit einem Michelin-Stern und drei roten Gault&Millau-Hauben gewürdigt. Gleich zwei Top-Adressen unter einem Dach vereint das Relais & Chateaux-Hotel [Landhaus Stricker](#) in Tinnum. Kreative Küche auf hohem Niveau, dafür stehen Gastgeber Holger Bodendorf und sein Team gemeinsam in der Küche! Im Gourmet-Restaurant BODENDORF'S bestimmen feine Ideen und fantastische Kreationen das Programm. Ein Michelin-Stern und drei schwarze Gault&Millau-Hauben bestätigen das Top-Niveau. Es geht aber auch leger: im SIEBZEHN84 trifft gemütlich auf genüsslich und zwei schwarze Gault&Millau-Hauben gibt es noch obendrauf.

Auch das [Hotel Stadt Hamburg](#) beherbergt zwei kulinarische Top-Adressen. In HARDY'S Restaurant – geadelt mit einer roten Haube – wird Gourmetküche auf höchstem Niveau mit einem täglich wechselnden Menü und exzellent zubereiteten Klassikern in entspannter

Atmosphäre serviert. Im Bistro Stadt Hamburg bekommen Klassiker, Hausmannskost und nordische Spezialitäten eine raffinierte Note und sind dem Gault&Millau eine schwarze Haube wert.

Im [Severin*s Resort & Spa](#) in Keitum ist das „Tipkens by Nils Henkel“ der Leuchtturm für vegetarischen Genuss. Namensgeber Nils Henkel gilt als Pionier der modernen Gemüseküche, die von Küchenchef René Verse und seinem Team im Menü „Flora“, aber auch im Menü „Fauna“ gekonnt umgesetzt wird: modern und nachhaltig, mit unterschiedlichen Texturen und aromatischen Überraschungen. Im zweiten Jahr in Folge wurde das Tipken's mit einem Michelin-Stern und einer roten Haube ausgezeichnet. Ein ausgesprochen romantisches Restaurant ist das „JM“ im [Hotel Jörg Müller](#) in Westerland. Mit besten Meeresfrüchten, Vegetarischem, Lamm, Ente oder Rindfleisch verzaubert die Küche ihre Gäste mit einem vielseitigen Genusserlebnis. Zwei schwarze Hauben krönen den Abend in stilechter Atmosphäre.

Kieler Küche mit Kontrasten

Das klassizistische Ambiente einer ehemalige Bankiersvilla bietet den geschmackvollen Rahmen für die Gäste im Romantik-Hotel Kieler Kaufmann und kulinarische Überraschungen im Gourmetrestaurant [Ahlmanns](#). Küchenchef Lasse Knickrehm, prämiert mit einem Michelin-Stern und von den Lesern des „Feinschmecker“ zum Aufsteiger des Jahres 2025 gewählt, interpretiert Saisonales mit Raffinesse und gelungenen Kontrasten. Passend zu den 3- bis 7-Gänge-Menüs - auf Wunsch auch vegetarisch - gibt es alternativ zum Wein auch ausgefallene alkoholfreie Getränkebegleitungen.

Maritime Leichtigkeit trifft in Flensburg auf kulinarische Raffinesse

Beeindruckend ist schon die Architektur des mondänen Hotels [Das James](#) in einem früheren Marinegebäude am Flensburger Yachthafen. Im Restaurant „Das Grace“ präsentiert Küchenchef Quirin Brundobler heimische Produkte aus Farm und Förde als Menü - vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. „James Farmhouse“ mit Front-Coking, das japanische „Minato“ und das Spa-Restaurant „The Roof“ ergänzen das hochkarätige kulinarische Angebot.

Mit direktem Blick auf die Flensburger Förde erwartet das 5-Sterne-Vitalhotel [Alter Meierhof](#) in Glücksburg-Meierwik nach umfangreicher Renovierung wieder seine Gäste. Im Gourmetrestaurant überzeugt Dirk Luther mit kraftvollen klassischen Gerichten. Der Anspruch der seit 2008 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Küche: eine harmonische Verbindung aus klassischer Raffinesse und frankophiler Inspiration.

Ein Stern für feinsinnigen Genuss in Lübeck

Von draußen ist das Restaurant [Wullenwever](#) ein ehrwürdiges Patrizierhaus aus dem Jahr 1585 im Herzen der Lübecker Altstadt - drinnen gibt es leichte, moderne Küche in gepflegter und vor allem entspannter Atmosphäre. Kochen bedeutet für Sternekoch Roy Petermann Ausprobieren, Umdenken und Experimentieren, konkrete Gerichte am Herd entwickeln. Diese Philosophie schreibt Sohn Jean-Luc fort - mit mediterran inspirierten

Klassikern und moderner Finesse in drei-, fünf- oder siebengängigen Menüs. Die Weinauswahl überzeugt mit klarem Fokus auf Deutschland und Europa, ergänzt durch ausgewählte Tropfen aus der Neuen Welt.

Büsum: Essvergnügen nahe der Perlebucht

Nordische Küche, kreativ interpretiert - dafür steht das Fine-Dining-Restaurant [Schnüsch](#) im modernen Ambiente des Büsumer Hotel Lighthouse - direkt an der Uferpromenade und mit Blick auf's Watt. Hier dreht sich fast alles um die Regionalität - vom Einkauf über die Zubereitung bis hin zum Interieur. Gepaart werden die raffinierten Menüs mit einem exklusiven und zuvorkommenden Service sowie einer passenden Weinbegleitung. Im familiären Restaurant [Deichperle](#) gibt es alles, was kleine und große Seefahrer fit für den Tag in Büsum macht. Von früh bis spät verwöhnt die Küchenmannschaft von Piergiorgio Murgia mit Neuinterpretationen norddeutscher Spezialitäten, wie Schollenfilet und Büsumer Krabbensuppe. Kleine Gäste haben im extra Spielzimmer viel Spaß. Bei Sonnenschein oder einer leichten Brise lädt eine große Außenterrasse mit Spielplatz zum Verweilen ein.

Feine Adressen auf Föhr

Das Ambiente des Restaurants [Alt Wyk](#) orientiert sich am entspannten, friesischen Charakter der Insel Föhr. René Dittrich und seine Crew legen den Fokus auf präzises Handwerk - bis hin zu den Extras, wie Brot, Pralinen, Keksen und Schokolade aus eigener Herstellung. Dem Guide Michelin ist das seit 2013 durchgehend einen Stern wert. Als Feinheimisch-Gastronom verpflichtet sich das Alt Wyk zudem den hohen Standards an Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit. Es ist darüber hinaus Partner des Naturgenussfestivals der Stiftung Naturschutz Schleswig-Holstein. Eine neue Top-Adresse auf der Insel ist das [Hemkes](#) im Greenpark in Wyk auf Föhr. Axel Krause hat als Küchenchef zahlreichen Restaurants der deutschen Spitzengastronomie zu Sterneruhm gebracht und jetzt auf Wyk seinen Lebensmittelpunkt gewählt. Sein Konzept vereint Rezepte aus der Sterneküche mit Klassikern und Internationalem - vom innovativen Menü über saftige Burger und knusprige Flammkuchen bis zur mediterranen Pasta.

Vegetarische Perle vor den Toren der Hamburgs

Auf Gut Wulksfelde in Tangstedt gibt es alles für nachhaltiges Leben - mit Landwirtschaft, Hofladen, Gutsbäckerei, Gärtnerei und Bio-Lieferservice. In der [Gutsküche](#) verwirklichen Matthias und Rebecca Gfrörer nach Stationen in der internationalen Topgastronomie von New York bis Dubai ihren Traum von nachhaltiger Spitzenküche. Gemüse spielt die Hauptrolle, Fleisch und Fisch begleiten die leichte aromatische Landhausküche.

Tradition trifft Moderne im Holländerstädtchen

Mit dem [Restaurant Ursprung](#) im Romantikhotel Aquarium in Friedrichstadt setzt das Gastgeberpaar Jan und Mareta Boddenberg bereits in dritter Generation Maßstäbe in Sachen Genuss und Gastlichkeit. In stilvollem Ambiente kreiert der Küchenchef Menüs, bei

denen die Verbundenheit zur Region im Mittelpunkt: Frische Zutaten aus Schleswig-Holstein werden mit internationalen Einflüssen kombiniert und so zu außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen veredelt.

Nordfriesische Lamm- und Rindspezialitäten

In einem denkmalgeschützten Husumer Ensemble aus Brauerei, Stallungen und historischem Bürgerhaus findet der Gast das [Nordfriesische Lammkontor](#). Der Name ist Programm: Verarbeitet wird hochwertiges Fleisch vom Salzwiesenlamm und vom Nordfriesischen Weiderind, dazu gibt's saisonales Gemüse und Salate. Alle Produkte stammen aus der Region. Der Betrieb ist Mitglied bei „Feinheimisch“ und „Slow Food“ sowie Nationalpark-Partner. Ein Hofladen und ein Online-Shop ergänzen das Angebot.

Lunden: Nordische Natürlichkeit trifft kreative Kochkunst

Der [Lindenhof 1887](#) in Lunden im Kreis Dithmarschen steht für ehrliche Küche auf Spitzenniveau. Ausgezeichnet unter anderem mit Michelin-Empfehlung, verwöhnt Patron Tjark Peter Maaß seine Gäste mit klaren Aromen und Produkten direkt vom Dithmarscher Land oder aus der Nordsee. Seine moderne Küche zelebriert das Ursprüngliche - ohne Schnörkel, aber mit viel Zeit für Geschmack und Genuss.

Königlich privilegiert genießen

Südlich von Flensburg in Angeln liegt das Genießer-Hotel [Historischer Krug](#) Oeversee. Der Namenszusatz „Kongelig privilegeret Kro“ verweist auf das bevorzugte Ausflugs- und Urlaubsdomizil der dänischen Königsfamilie. Die Gäste erwarten zwei Restaurants - die Krugwirtschaft mit einer feinen schleswig-holsteinischen Landküche und das Gourmet Restaurant Privileg, deren französisch inspirierte Feinschmecker Menüs mit Michelin Bib-Gourmand und Gault&Millau-Hauben ausgezeichnet sind.

Genuss inklusive Weitblick auf die Treene

Seit über 100 Jahren steht das [Hotel zur Treene](#) in Schwabstedt für echte norddeutsche Gastfreundschaft. Im stilvollen Ambiente des Restaurants, im Wintergarten oder auf der sonnigen Terrasse genießen Gäste regionale und saisonale Küche mit kreativem Pfiff von Küchenmeister Hans Jürgen Thomsen. Die Abendkarte setzt sich aus einer „Klassiker Karte“ und der „Moderne HANS Karte“, auf der sich modern interpretierte Speisen wiederfinden, zusammen.

Speisen wie auf dem Luxusdampfer

Das Hotel Cap Polonio direkt am Pinneberger Stadtwald - dem Fahlt - erhält sein einzigartiges Ambiente aus Teilen der Originaleinrichtung des Hamburger Dreischrauben-Luxus-Schnelldampfers CAP POLONIO. Im Restaurant [Rolin](#), welches nach dem damaligen Kapitän benannt ist, tischt Küchenchef Marc Ostermann Haute Cuisine mit neuen Ideen aus heimischen Produkten auf - Speisen wie einst in der ersten Klasse des Luxusdampfers.

Norddeutsch bodenständig oder italienisch leicht

Auf der Sonneninsel Fehmarn betreibt Familie Durante die historische [Doppeleiche](#) in der Altstadt von Burg bereits in zweiter Generation. Chef Damiano steht für authentische italienische und regionale Küche mit Obst und Gemüse aus fehmarischen Gärten und Wäldern, das selber gepflückt wird. Möglichst wenig weitere Zutaten erhalten den originalen Charakter der Produkte.

Urig ist das Schmausen in [Dat ole AALHUS](#) im Fehmarner Ortsteil Landkirchen, das vor 40 Jahren in liebevoller Kleinarbeit aus einer sehr alten, verfallenen Reetdachscheune geschaffen wurde. Kathrin Rilke und Küchenmeister Manfred Dierkes bieten auf der großzügigen Speisekarte typisch norddeutsche Gerichte, die vom Gourmet-Journal „Der Feinschmecker“ als eines der besten Fischrestaurants in Deutschland ausgezeichnet wurde.

Überraschungsmenü im Lübecker Hinterhof

Versteckt hinter Lübecker Gründerzeitmauern liegt das stilvolle [Restaurant Johanna Berger](#) mit mediterranem Herz und internationalem Anspruch. Die saisonalen Gerichte gibt es à la carte oder als Überraschungsmenü - serviert in charmantem Ambiente mit Lüstern, Dielenboden und versteckter Terrasse. Hier genießt man in entspannter Atmosphäre hochwertige Küche und eine feine Weinauswahl.

Fine Dining mit Ostseebrise

Meeresrauschen und atemberaubender Ostseeblick machen den Besuch im 2025 neueröffneten Fine-Dining-Restaurant [KeineGezeiten](#) in der historischen Villa Mare in Travemünde besonders. Dazu setzt das junge, kreative Küchenteam auf regionale und saisonale Zutaten - von raffinierten vegetarischen Kreationen bis zu herzhaften Fisch- und Fleischspezialitäten. Das KeineGezeiten überzeugt Restaurantbesucher ebenso wie Hochzeitgesellschaften und Eventplaner. Ein zusätzliches Highlight ist die Strandlounge mit den beheizbaren gläsernen Kuppeln für Schietwetter.

Unkonventionell Spitze in Kiel

Für die Macher bedeutet [Flygge](#), über den Tellerrand zu schauen und die Küche Schleswig-Holsteins mit Anregungen aus den Küchen der Welt in Kiel zu vereinen. Das Flygge-Team lässt sich nicht in eine Schublade stecken. Sie bringen nur das auf den Teller und selbstverständlich auch ins Glas, was sie selbst gerne essen und trinken. Sie bevorzugen kleinere Produzenten, die meist in naturnahem Anbau und in aufwändiger Handarbeit kleine Mengen produzieren.

39. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) ist in die 39. Saison gestartet – und seiner kulinarischen Mission treu geblieben. Unter dem Motto „Wo Genuss Wellen schlägt“ präsentieren 18 Gast-Köche und -Köchinnen an 33 Terminen in 15 ausgesuchten Häusern ihre kulinarischen Kreationen. Mit dabei bis März 2026 bei Deutschlands ältesten Gourmetfestival: Zwei Köche, deren Stammhaus 3 Michelin-Sterne trägt und viele Premieren. So hat sich beispielsweise das Büsumer SHGF-Neumitglied „Deichperle“ TV-Juror Thomas Martin alias „Der Dirigent“ aus dem Hamburger Jacobs Restaurant zum Einstand gewünscht. Mehr Infos unter www.gourmetfestival.de

Weitere empfehlenswerte Adressen:

- [Seeblick](#) Genuss und Spa Resort in Norddorf auf Amrum
- [Paulsen's](#) - Landhotel und Restaurant in Bohmstedt
- [Zur alten Post](#) in Büsum
- [Kolles Alter Muschelsaal](#) in Büsum
- [Tamatsu](#) in Büsum
- [Hotel Seeloge](#) Restaurant Café Bar in Eutin
- [Burg-Klause](#) in Burg auf Fehmarn
- [lauschig lokal](#) in Flensburg
- [kos fine dining](#) in Kiel
- [Haveli Fine Food](#) in Kiel
- [ICHI Japanese Fine Dining](#) in Kiel
- [Meilenstein](#) in Lübeck
- [Schneckenhaus](#) in Lübeck
- [Fangfrisch](#) Restaurant & Catering in Lübeck
- [Restaurant 1857](#) im Romantik Hotel Friederikenhof in Lübeck-Oberbüssau
- [Robert Stolz](#) - eat.share.live in Plön

Die Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH (TA.SH) ist die offizielle Landestourismusorganisation für Schleswig-Holstein und organisiert die überregionale Vermarktung des Reise- und Tagungsstandorts Schleswig-Holstein. Ziel ist es, potenzielle Gäste für den echten Norden zu begeistern. Die TA.SH ist ein 100%iges Tochterunternehmen des Landes mit Sitz in Kiel und beschäftigt ein 25-köpfiges Team. Sie setzt die Tourismusstrategie 2030 im In- und Ausland um und wird vom Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus gefördert. Seit 10.01.2024 ist die TA.SH als nachhaltiges Unternehmen nach TourCert zertifiziert.