

Niedersachsen & Bremen 2024

Nachfolgend finden Sie die nach den aktuellen Bewertungen sortierte Auflistung aller Restaurants aus Niedersachsen und Bremen, die während der Testsaion 2022/2023 für die Buchausgabe Gusto Deutschland 2024 (ZS-Verlag, ISBN: 978-3-96584-347-9) berücksichtigt wurden.

Weitere wissenswerte Informationen zu Gusto, unsere Philosophie, unsere Definition von guter Restaurantkritik, wie wir arbeiten und wer die Tester sind, finden Sie unter <https://www.gusto-online.de/ueber-gusto.html>

Die genaue Definition aller Bewertungsstufen finden Sie am Ende dieser Liste.



Wolfsburg

Aqua

<http://www.restaurant-aqua.com>



Hannover

Jante

<http://www.jante-restaurant.de>



Bad Zwischenahn
Cuxhaven (Duhnen)
Hannover

Apicius
Sterneck
Votum

<http://www.apicius.de>
<http://www.badhotel-sternhagen.de>
<https://vo-tum.de/>



Osnabrück

Fine Dining Friedrich

<https://friedrich-osnabrueck.de/>



Friedland
Osnabrück

Genießer Stube - Daniel Raub
Kesselhaus

<http://www.biewald-friedland.de>
<https://www.kesselhaus-os.de/>



Braunschweig
Bremerhaven

Das Alte Haus
Fine Dining by Phillip Probst

<http://www.altehaus.de>
<https://www.liberty-bremerhaven.com/>

Celle
Friedland (Groß Schneen)
Gehrden
Hannover
Hannover
Jork
Lüchow

Taverna & Trattoria Palio
Schillingshof
Berggasthaus Niedersachsen
Handwerk
Titus im Röhrbein
Die Mühle Jork
Field

<https://www.althoffcollection.com/de/althoff-hotel-fuerstenhof-celle/restaurant>
<http://www.schillingshof.de>
<http://www.berggasthaus-niedersachsen.de>
<http://handwerk-hannover.com/>
<http://restaurant-titus.com>
<http://www.diemuehlejork.de>
<http://www.hotel-katerberg.de>



Bremen
Burgwedel (Thönse)
Oldenburg
Seesen

Das kleine Lokal
Gasthaus Lege
Restaurant Kevin Gideon
Harzfenster

<http://www.das-kleine-lokal.de>
<http://www.gasthaus-lege.de>
<https://kevingideon.de/>
<https://restaurant-harzfenster.de/>



Braunschweig
Bremen
Hannover
Hannover
Hannover
Langenhagen
Leer (Ostfriesland)
Oldenburg
Wilhelmshaven

Zucker - Restaurant in der Raffinerie
Due Fratelli
Marie
Schorse im Leineschloss
VINCE
Max'es
Zur Waage M.E.B.
Kaiserküche
Artischocke

<http://www.zucker-restaurant.de>
<http://due-fratelli-bremen.de/>
<https://www.restaurantmarie.de/>
<https://schorse-im-leineschloss.de/>
<https://vince-hannover.de/>
<https://www.restaurant-maxes.de/>
<https://www.restaurant-zur-waage.de/>
<https://kaiserkueche-ol.de/>
<http://www.artischocke-whv.de>



Barsinghausen (Göxe)
Braunschweig
Dornum (Neßmersiel)

Gasthaus Müller
Monkey Rosé
Fährhaus

<http://www.gasthausmueller.de>
<http://www.monkey-rose.de/>
<http://www.faehrhaus-nessmersiel.de>



Bremerhaven
Bremerhaven
Buchholz
Faßberg (Müden/Örtze)
Hannover
Hannover (Kirchröde)
Verden

Natusch - Fischereihafen Restaurant
PIER 6
Henry´s
Schäferstuben
La Rock Wohlfühlrestaurant
Tropeano Di Vino
Pades Restaurant

<http://www.natusch.de>
<http://pier6.eu>
<http://www.restauranthenrys.de>
<http://www.niemeyers-posthotel.de>
<https://www.la-rock.com/>
<http://www.restaurant-tropeano.de>
<http://www.pades.de>

Die Gusto-Pfannen

Mit den Gusto-Pfannen wird ausschließlich die Küchenleistung des jeweiligen Restaurants bewertet. Die mit Pfannen ausgezeichneten Betriebe bieten eine in ihrer Kategorie besonders erwähnenswerte Küche. Die imaginäre Bewertungsskala von eins bis zehn Pfannen wird ganz bewusst erst ab fünf Pfannen genutzt, denn das „Pfannen-Niveau“ soll Auszeichnung und Ansporn sein, die ausgezeichneten Restaurants sollen sich durch das Pfannen-Symbol von den anderen Adressen abheben. Denn hier liegt nach unserer Auffassung die Schwelle von sehr ordentlicher und solider Küche zu überdurchschnittlicher Kochkunst; also zu einer in ihrer jeweiligen Kategorie besonders beachtenswerten Küche. Zum anderen halten wir es für müßig und eigentlich auch überflüssig, die Küchenleistung im Bereich unter dem 5-Pfannen-Niveau ebenfalls zu differenzieren.

In jedem Fall gilt jedoch: auch in einem ohne Pfannen ausgezeichneten Haus lässt sich gut speisen. Je nach Anlass, Erwartungshaltung und unter Berücksichtigung des jeweiligen Preisniveaus sind also auch die nicht mit Pfannen ausgezeichneten Häuser empfehlenswert.

Die Küchenleistung in den mit Pfannen-Symbol und zusätzlichem Pfeil gekennzeichneten Restaurants hebt sich unserer Ansicht nach erkennbar von den anderen Restaurants der gleichen Bewertungsstufe ab.

& 10 Pfannen und 10 Pfannen mit Bonuspfeil

Perfektion in allen Bereichen, keine Qualitätsschwankungen | Klarheit u. Intensität der Kreationen trenn- und tiefenscharf bis aufs Letzte ausgereizt | eigener, unverwechselbarer Stil | entweder virtuose Kreativität, gepaart mit höchstem handwerklich-technischem Niveau, oder eine bis ins letzte Detail perfektionistisch dargebotene, höchst aufwendige klassische Küche in zeitgemäßer Ausführung | entweder wirken Aromentiefe, Komplexität, Spannung und Ausgewogenheit auf den Tellern eindrucksvoll zusammen, oder man hat es mit ausgefeilt puristischen Kreationen zu tun, bei denen man im Grunde nichts mehr weglassen kann, aber auch absolut nichts hinzufügen möchte | es kommen hier, im nationalen Vergleich, ausschließlich die allerbesten Produkte zum Einsatz, deren Charakter dann auf den Tellern optimal zur Geltung kommt.

& 9 Pfannen und 9 Pfannen mit Bonuspfeil

Konstant herausragende Küchenleistung | erstklassige, sehr harmonische Kreationen | nur beste, erlesene Produkte, herausragend in Frische und Eigengeschmack | handwerklich und technisch perfekte Umsetzung | natürlich intensive (Eigengeschmack, nicht Würze!), klar und trennscharf herausgestellte Aromen in allen Komponenten | extrem feinfühlig und pointiert abgestimmt | komplexe, nach klassischen Gesichtspunkten harmonische (balancierte) und ausdifferenzierte Geschmacksbilder, oder auch genial umgesetzter Purismus | eigener Stil erkennbar | Kochkunst auf Top-Niveau, die sich zur höchstbewerteten Spitze nur durch minimale Schwankungen, nicht immer ganz schlüssige Kompositionen oder auch etwas weniger Originalität auszeichnet.

& 8 Pfannen und 8 Pfannen mit Bonuspfeil

Handwerklich und geschmacklich hervorragende, oft auch sehr kreative Kochkunst | konstant ausgezeichnete Produkte ohne größere Qualitätsschwankungen | handwerklich-technisch tadellose, präzise Umsetzung | natürlich intensive (Eigengeschmack, nicht Würze!), klare, fein abgestimmte Aromen | es wird entweder ein hoher Grad an Kreativität geboten, und das Kulinarium überrascht mit viel Esprit und unkonventionellen Ideen (auch bei der Präsentation), oder eine mit Feingespür interpretierte klassische Küche, die durch starke Substanz und Ausdruckskraft beeindruckt.

& 7 Pfannen und 7 Pfannen mit Bonuspfeil

Handwerklich und geschmacklich hervorragende, oft auch kreative Küche | sehr weit über dem Durchschnitt | sehr gute, seltene oder edle Produkte | kaum Qualitätsschwankungen | handwerklich exakte Umsetzung, akkurat gearbeitete Komponenten | klarer, natürlicher und deutlicher Geschmack | wenig Schwächen bei geschmacklicher Feinabstimmung | gute, eigene Ideen, im besten Fall auch Überraschungsmomente | detailgenaue Küche, die entweder mit kreativen Akzenten aufwartet oder klassische Rezepturen akkurat interpretiert | es ist nicht alles Gebotene fehlerfrei, aber das Bemühen um Perfektion deutlich erkennbar.

& 6 Pfannen und 6 Pfannen mit Bonuspfeil

Sehr gute, handwerklich sorgfältig zubereitete Küche aus überdurchschnittlichen Produkten | wenig Qualitätsschwankungen, handwerklich exakt (Garzeiten, Saucen...) und pointiert gewürzt | harmonischer, gut austarierter Geschmack | ein gewisses Maß an Komplexität | eine leicht individuelle Note bei der Umsetzung (Stil, Kreativität...) | Es wird klar auf überdurchschnittlichem Niveau gekocht – handwerkliche Unebenheiten sind hier selten | die Proportionen sind meist stimmig arrangiert.

& 5 Pfannen und 5 Pfannen mit Bonuspfeil

Überdurchschnittliche, frische Produkte | handwerklich sorgfältige Zubereitung (saubere, geschmacklich natürliche Saucen etc.) und ein gewisses Mindestmaß an Feinabstimmung | klarer, natürlicher Geschmack | Es wird auf sehr solidem Niveau gekocht – handwerkliche Unebenheiten können aber dennoch vorkommen.

Restaurants ohne Pfannen-Auszeichnung

Interessante Gasthäuser oder Restaurants, die sich vom Durchschnitt abheben | Produkte über dem allgemeinen Gasthaus- u. Bistrodurchschnitt | frische, handwerkliche Zubereitung | natürlicher, ausgewogener Geschmack | angemessene Preise.

Weitere wissenswerte Informationen zu Gusto, unsere Philosophie, unsere Definition von guter Restaurantkritik, wie wir arbeiten und wer die Tester sind, finden Sie unter <https://www.gusto-online.de/ueber-gusto.html>