

Nordrhein-Westfalen 2024

Nachfolgend finden Sie die nach den aktuellen Bewertungen sortierte Auflistung aller Restaurants aus Nordrhein-Westfalen, 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.



Bergisch-Gladbach (Bensberg)

Vendôme

<http://www.schlossbensberg.com>



Pulheim (Stommeln)

Gut Lärchenhof

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



Dortmund

Grammons Restaurant

<https://grammons.de/>

Düsseldorf

Nagaya

<http://www.nagaya.de>

Köln

Ox & Klee

<http://www.oxundklee.de>



Dortmund

The Stage

<https://thestage-dortmund.com/>

Essen (Horst)

Hannappel

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

Köln

La Société

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



Bonn (Bad Godesberg)

Halbedel's Gasthaus

<http://www.halbedels-gasthaus.de>

Düsseldorf

1876 Daniel Dal-Ben

<http://www.tafelspitz1876.de>

Düsseldorf

Pink Pepper

<https://www.steigenberger.com>

Erkelenz

Troyka

<https://troyka.de/>

Essen (Rüttenscheid)

Schote

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

Euskirchen (Flamersheim)

Bembergs Häuschen

<http://www.burgflamersheim.de>

Köln

taku

<http://www.taku.de>

Münster
Schmallenberg (Winkhausen)
Velbert (Neviges)

Cœur D'Artichaut
Hofstube Deimann
Haus Stemberg Anno 1864

<https://www.coeur-dartichaut.de/>
<http://www.deimann.de>
<http://www.stemberg.tv>



Bonn (Oberkassel)
Dorsten (Wulfen)
Düsseldorf
Düsseldorf
Essen
Köln
Köln
Köln
Münster
Odenthal
Paderborn
Wuppertal

Yunico - Japanese fine dining
Rosin
Agatas Restaurant
FRITZ's FRAU FRANZI
Kettner's Kamota
astrein
maximilian lorenz restaurant
Sahila - The Restaurant
BOK – Brust oder Keule
Zur Post
Balthasar
Shiraz

<http://www.yunico-kameha.de>
<http://www.frankrosin.de>
<http://www.agatas.de>
<http://fritzs-frau-franzi.de/>
<https://kettnerskamota.de/>
<http://www.astrein-restaurant.de>
<http://www.restaurant-maximilianlorenz.de>
<https://sahila-restaurant.de/>
<https://www.brustoderkeule.de>
<http://www.zurpost.eu>
<http://www.restaurant-balthasar.de>
<https://restaurant-shiraz.com/>



Aachen
Aachen (Kornelimünster)
Bonn
Dorsten
Dortmund
Duisburg
Düsseldorf
Düsseldorf
Düsseldorf
Düsseldorf
Essen (Kettwig)
Gummersbach (Dieringhausen)
Herne
Kerpen
Köln
Köln
Köln
Köln
Köln
Münster
Nideggen
Niederkassel (Uckendorf)
Rheda-Wiedenbrück
Würselen

La Becasse
St. Benedikt
Redüttchen
Goldener Anker
Wibbelings Hof
Mod by Sven Nöthel
Dr. Kosch
Le Flair
PHOENIX Restaurant & Weinbar
Yoshi by Nagaya
Restaurant 1831
Die Mühlenhelle
Gute Stube
Schloss Loersfeld
Alfredo
Gruber's Restaurant
La Cuisine Rademacher
NeoBiota
Pottkind
Spitzner
Brockel Schlimbach
Clostermanns Le Gourmet
Reuter
Alte Feuerwache Bistro-Restaurant

<http://www.labecasse.de>
<http://www.stbenedikt.de>
<http://www.reduettchen.de>
<http://www.goldeneranker.info>
<https://www.wibbelings-hof.de/>
<https://www.mod-dining.com/>
<http://www.breadroses.de>
<https://restaurant-leflair.de/>
<http://www.phoenix-restaurant.de>
<http://nagaya.de>
<http://www.hugenpoet.de>
<http://www.muehlenhelle.de>
<https://www.parkhotel-herne.de>
<http://www.schlossloersfeld.de>
<http://www.ristorante-alfredo.com>
<http://www.grubersrestaurant.de>
<https://la-cuisine-koeln.de/>
<https://restaurant-neobiota.de>
<https://www.restaurant-pottkind.de/>
<https://spitzner-restaurant.de/>
<https://www.burgrestaurant-nideggen.de/>
<http://www.clostermannshof.de>
<http://www.hotelreuter.de>
<http://www.alte-feuerwache-wuerselen.de>



Aachen	Plaisir by Hamid Heidarzadeh	https://www.plaisiraachen.de/
Bergisch-Gladbach (Bensberg)	Trattoria Enoteca	https://www.althoffcollection.com
Bielefeld	GUI	https://gui-restaurant.de/
Detmold	Jan's Restaurant	https://www.hotel-detmolderhof.de/restaurant
Hattingen	Diergardts Kühler Grund	https://www.diergardt-hattingen.de/
Köln	Henne. Weinbar & Restaurant	https://www.henne-weinbar.de
Köln	ITO Japanese Cuisine	https://ito-restaurant.de/
Köln	maiBeck	http://www.maibeck.de
Köln	Poisson	http://www.poisson-restaurant.de
Köln	PULS	https://www.pulsrestobar.com/
Köln	Pure White	http://www.pure-white-food.de
Senden	Hasenklee	https://www.hof-grothues-poththoff.de/



Arnsberg	Menge	http://www.hotel-menge.de
Bielefeld	Tomatissimo	http://www.tomatissimo.de
Bielefeld (Schildesche)	Höptners Abendmahl	http://www.abendmahl-restaurant.de
Bocholt	Mussumer Krug	http://www.mussumerkrug.de
Bonn	Strandhaus	http://www.strandhaus-bonn.de
Bonn (Wachtberg-Adendorf)	Kräutergarten	http://www.gasthaus-kraeutergarten.de
Brilon	Almer Schlossmühle	http://www.almer-schlossmuehle.de
Dortmund	VIDA by Dyllong & De Luca	http://www.vida-dortmund.com
Düsseldorf	Am Kai	https://www.amkai-duesseldorf.de/
Düsseldorf	Rubens - Das Österreichische Restaurant	http://www.rubens-restaurant.de/
Düsseldorf	The Duchy	https://theduchy-restaurant.com/
Emsdetten	Lindenhof	http://www.lindenhof-emsdetten.de
Essen	Chefs & Butchers	https://www.chefsandbutchers.de/
Haltern am See	Ratsstuben	https://hotel-haltern.de/
Köln	Hanse Stube	http://www.excelsiorhotelerst.com
Köln (Porz)	Zur Tant	http://www.zurtant.de/
Krefeld	KRasserie	https://verve5.de/
Münster	Giverny	http://www.restaurant-giverny.de
Remscheid	Heldmann & Herzhaft	http://www.heldmanns-restaurant.de
Xanten (Obermörnter)	Landhaus Köpp	http://www.landhauskoeppe.de



Bielefeld	Historisches Gasthaus Buschkamp	http://www.museumshof-senne.de
Billerbeck	Domschenke	http://www.domschenke-billerbeck.de
Bonn	Ristorante Oliveto	http://www.hotel-koenigshof-bonn.de
Duisburg	Küppersmühle	https://kueppersmuehle-restaurant.de/
Düsseldorf	Weinhaus Tante Anna	http://www.tanteanna.de
Essen	Casa Lodato da Giovanni	https://www.casa-lodato.de/
Essen	La Grappa	http://www.la-grappa.de

Köln	weinlokal heinzhermann	http://www.weinlokal-heinzhermann.de
Nideggen	Rosenflora	http://www.rosenflora.de
Rheinbach	Anna Seibert	https://anna-seibert.de/



Bünde	Zum Adler	http://www.adler-restaurant.de
Dortmund	La cuisine Mario Kalweit	http://www.mariokalweit.de
Duisburg	Villa Patrizia	http://www.villa-patrizia-online.de
Düsseldorf	Fleher Hof	https://www.fleherhof.de/home.html
Düsseldorf	Rossini	http://www.rossini-gruppe.de
Düsseldorf (Oberkassel)	Stappen	https://gasthaus-stappen.de/
Essen	Casino Zollverein	http://www.casino-zollverein.de
Köln	Augustin	https://augustin-restaurant.com/
Köln	Capricorn [i] Aries Brasserie	http://www.capricornaries.com
Köln	Christoph Pauls Restaurant	http://www.christoph-paul.koeln/
Köln (Sülz)	Gasthaus Scherz	http://www.scherzrestaurant.de
Korschenbroich	Gasthaus Stappen	http://www.gasthaus-stappen.de
Krefeld	Landhaus Fischerheim	http://www.landhausfischerheim.de
Mülheim a. d. Ruhr	Mölleckens Altes Zollhaus	http://www.moelleckensalteszollhaus.de
Schmallenberg	Störmann	https://www.hotel-stoermann.de/



Bonn (Mehlem)	K. u. K. im Weinhäuschen am Rhein	http://www.kuk-weinhaus.de
Düsseldorf	Bob & Mary	http://bobmary.de
Düsseldorf	Bob & Mary	http://bobmary.de
Düsseldorf	Grindhouse	http://grindhouseburgers.de
Düsseldorf	nineOfive	https://www.nineofive.de
Düsseldorf (Gerresheim)	Ristorante L'Arte in Cucina	http://www.arteincucina.de
Hilden	intensiū	https://www.monopol-intensiu.de/
Horn-Bad Meinberg (Fissenknick)	Die Windmühle Fissenknick	http://www.diewindmühle.de
Köln	485 Grad	http://485grad.de
Köln	Café 1980	http://cafe-1980.de
Köln	Karl Hermann's	http://karlhermanns.de
Köln	Straßenküche Maximilian Lorenz	https://maximilianlorenz-strassenkueche.de/
Schmallenberg (Winkhausen)	Barrestaurant	http://www.deimann.de
Schwerte	Rohrmeisterei	http://www.rohrmeisterei-schwerte.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 tiefscharf 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>