

Frankfurt glänzt im Guide Michelin 2025: Neue Sterne strahlen hell!

Frankfurt am Main wurde am 17.06.2025 mit neuen Michelin-Sternen prämiert. Neun Restaurants erstrahlen nun in kulinarischem Glanz.



Frankfurt am Main, Deutschland - Die Freude in Frankfurt ist groß! Am Dienstagabend wurden die neuen Sterne des Guide Michelin für das Jahr 2025 bekannt gegeben. Insgesamt dürfen sich nun neun Restaurants in der Mainmetropole über diese begehrte Auszeichnung freuen, was die kulinarische Vielfalt der Stadt eindrucksvoll unterstreicht. Die neue Prämierung bringt einige Überraschungen mit sich, darunter das Restaurant Sommerfeld, das unter der Führung von Küchenchef Daniel Pletsch frischen Wind in die lokale Gastronomie bringt.

Hochkarätiger Neuzugang

Das Restaurant Sommerfeld, das im Jahr 2024 aus dem

ehemaligen Restaurant Wahnsinn entstanden ist, sticht mit seinem Konzept hervor, das ausschließlich Feinschmeckern anbietet. In den stilvollen Räumlichkeiten, die eine Fusion der früheren Restaurants Weinsinn und Gustav darstellen, wird einladende Atmosphäre großgeschrieben. Hier kommen Liebhaber saisonaler, charakterskräftiger Küche voll auf ihre Kosten. Das Beispielgericht Gebrillter Spitzkohl mit fermentiertem Pilzsud und geräuchertem Eigelb beeindruckt nicht nur durch seine schlichte Eleganz, sondern auch durch die hohe Qualität der Zutaten. Zudem wird eine exquisite Weinbegleitung angeboten, die vor allem auf deutsche und französische Weine setzt und für eine hohe Jahrgangstiefe sorgt. [Guide Michelin] berichtet, dass die Weinkeller im Restaurant eine bemerkenswerte Vinothek beherbergen, die auf jeden Gaumen bestens vorbereitet ist.

Bewährte Größen

Auch das Restaurant Lafleur bleibt weiterhin das einzige mit zwei Sternen in Frankfurt, was die Beständigkeit und Exzellenz der dort servierten Speisen unterstreicht. Mehrere andere Frankfurter Restaurants konnten ihre Auszeichnungen mit jeweils einem Stern erneut bestätigen. Diese Entwicklung zeigt, dass die hessische Landeshauptstadt nicht nur neueste Trends verfolgt, sondern auch eine solide Kulinarik-Kultur pflegt.

Erweiterung des Michelin-Universums

Neben den Sterneauszeichnungen hat der Guide Michelin 2025 auch den ersten Cocktail Award in Deutschland vergeben, der an Michele Heinrich vom Yaldy in Frankfurt ging. Damit wird nicht nur die Standard-Gastronomie gefeiert, sondern auch die kreative Cocktailkunst, die immer mehr an Bedeutung gewinnt. Der Restaurantführer selbst hat eine lange Tradition; seit seiner ersten Veröffentlichung im Jahr 1910 hat sich viel getan, und die erste Vergabe von Sternen für gehobene Gastronomie fand in Deutschland bereits 1966 statt.

Ein Blick auf die nationale Gastronomieszene offenbart, dass Deutschland insgesamt 341 Sternerestaurants zählt, verteilt auf verschiedene Kategorien, wie [Tageskarte.io] nachzulesen ist. Dabei ist das kulinarische Angebot weiterhin divers und spannend: 12 Restaurants tragen momentan drei Sterne, 47 zwei Sterne und 282 einen Stern – ein deutliches Zeichen für die hohe Qualität und die Vielfalt der deutschen Gastronomie.

Zusammengefasst bleibt festzuhalten, dass die Frankfurter Gastronomie neue Maßstäbe setzt und sich sowohl alteingesessene als auch junge Talente großer Beliebtheit erfreuen. Für alle Feinschmecker und Genießer bietet die Stadt eine Fülle an aufregenden Erlebnissen. Wer auf der Suche nach einem unvergesslichen Dinner ist, findet in den neu prämierten Restaurants sicherlich einen Grund zum Schwärmen.

Details	
Ort	Frankfurt am Main, Deutschland
Quellen	• frankfurt.t-online.de • guide.michelin.com • www.tageskarte.io

Besuchen Sie uns auf: nag-hessen.de