

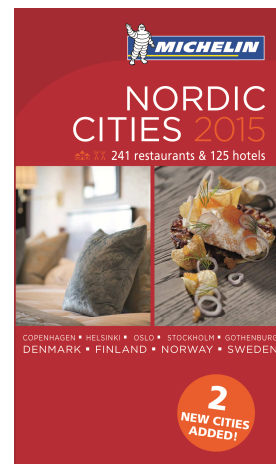


Aarhus gør sin entré i Michelin-guiden

Aarhus og Malmø er de to nye byer i "Michelin Guide Nordic Cities 2015". I København bliver altså den tredje restaurant med to stjerner.

Michelins nye nordiske guide, Michelin Guide Nordic Cities 2015, udvider dækningen i Danmark. Det sker med tilføjelsen af Aarhus, hvor de tre restauranter *Frederikshøj*, *Gastromé* og *Substans* hver får en stjerne. I København får altså to stjerner, så byen nu har tre restauranter med to stjerner.

- Vi er rigtig glade for at kunne tilbyde læserne anbefalinger om restauranter og hoteller i to nye byer. Den nye bølge af det skandinaviske køkken har virkelig løftet niveauet i denne del af verden. Aarhus er en levende by med et varieret udbud af gastronomi, mens det frugtbare Skåne giver Malmø et rigt udvalgt af kvalitetsråvarer lige uden for byporten, siger Rebecca Burr, redaktør for Michelin Guide Nordic Cities 2015.



I den nye Michelin Guide Nordic Cities 2015 får Danmark i alt 21 stjerner fordelt på 18 restauranter i København og tre i Aarhus.

Danske stjerne restauranter i den nye Michelin Guide Nordic Cities 2015

2 stjerner i København: Noma, Geranium og altså (Ny).

1 stjerne i København: Clou, Den Røde Cottage, Era Ora, formel B, Grønbech & Churchill, Kadeau, Kiin Kiin, Kokkeriet, Marchal, Relæ, Søllerød Kro og Studio at the Standard.

1 stjerne i Aarhus (Ny): Frederikshøj (Ny), Gastromé (Ny) og Substans (Ny).

Bib Gourmand i Danmark

Tolv restauranter bliver tildelt en Michelin Bib Gourmand udmærkelse – 10 i København og to i Aarhus. Bib Gourmand indikerer, at en restaurant serverer vellavet mad til en rimelig pris.

Bib Gourmand i København: L'Altro, Bror, Enomania, Famo, Frederiks Have, Kødbyens Fiskebar, Marv & Ben, Mêlée, Pluto og Rebel.

Bib Gourmand i Aarhus (Ny): Hærværk (Ny) og Pondus (Ny).

366 hoteller og restauranter i syv byer i fire lande

Michelins nordiske guide henvender sig til alle typer besøgende, fra forretningsrejsende til turister. Den anbefaler et udvalg af hoteller og restauranter i alle kategorier, når det kommer til komfort og pris – fra livlige bistroer til anerkendte restauranter og luksushoteller.

Michelin Guide Nordic Cities 2015 indeholder i alt 125 hoteller og 241 restauranter. Udvalget af restauranter dækker bl.a. over 30 Bib Gourmand restauranter, syv to-stjernede restauranter og 28 restauranter med en stjerne.

Ud over guidebogen, Michelin Guide Nordic Cities, kan den nordiske guide også downloades som app til iPhone og Android telefoner.

Michelin Guide Main Cities of Europe 2015 bliver præsenteret den 10. marts 2015 og vil indeholde samme hoteller og restauranter, som findes i den nye nordiske guide.

Michelins mission er at bidrage til at forbedre bæredygtig transport ved at udvikle, producere og sælge dæk til alle typer køretøjer. Michelin udgiver også rejse-, hotel- og restaurantguides samt vejkort. Dertil kommer digitale rejsetjenester på ViaMichelin.com. Michelins hovedkontor ligger i Clermont-Ferrand i Frankrig. Virksomheden beskæftiger 111.200 ansatte i 170 lande, heraf ca. 300 i Norden. For mere information se: www.michelin.dk eller www.michelin.com

PRESSEMEDDELELSE

København, den 26. februar 2015



Oversigt over nordiske restauranter i Michelin Guide Nordic Cities 2015

SVERIGE

2 stjerner i Stockholm: Frantzén, Mathias Dahlgren-Matsalen og Oaxen Krog (Ny).

1 stjerne i Stockholm: Ekstedt, Esperanto, Gastrologik, Mathias Dahlgren-Matbaren, Operakällaren og Volt (Ny).

1 stjerne i Göteborg: Thörnströms Kök, 28+, Sjömagasinet, Bhoga, Koka (Ny) og SK Mat & Människor (Ny).

1 stjerne Malmø (Ny): Ambiance à Vindåkra (Ny), Bloom in the Park (Ny) og Vollmers (Ny).

Bib Gourmand i Stockholm: Brasserie Bobonne, Den Gyldene Freden, EAT, Oaxen Slip, Proviant, Rolfs Kök, Ulla Winbladh og Lilla Ego (Ny).

Bib Gourmand i Göteborg: Familjen.

Bib Gourmand i Malmø (Ny): Bastard (Ny) og Sture (Ny).

NORGE

2 stjerner i Oslo: Maaemo.

1 stjerne i Oslo: Statholdergaarden, Ylajali og Fauna.

Bib Gourmand i Oslo: Restauranteik og Oro Bar & Grill.

FINLAND

1 stjerne i Helsinki: Ask, Chef & Sommelier, Demo, Uomo och Olo.

Bib Gourmand i Helsinki: Boulevard Social, Emo, Farang, Gaijin och Pure Bistro.

For mere information besøg:

<http://www.michelin.dk/om/guide-michelin>

Pressekontakt Michelin Nordic: Lotta Wrangle

Telefon: +46 8 709 07 76, e-mail: lotta.wrangle@se.michelin.com

Michelins mission er at bidrage til at forbedre bæredygtig transport ved at udvikle, producere og sælge dæk til alle typer køretøjer. Michelin udgiver også rejse-, hotel- og restaurantguides samt vejkort. Dertil kommer digitale rejsetjenester på ViaMichelin.com. Michelins hovedkontor ligger i Clermont-Ferrand i Frankrig. Virksomheden beskæftiger 111.200 ansatte i 170 lande, heraf ca. 300 i Norden. For mere information se: www.michelin.dk eller www.michelin.com