



København, 1. juni 2026

2026-udgaven af MICHELIN Guide Nordic Countries er blevet offentliggjort

- En restaurant er blevet tildelt tre MICHELIN-stjerner
- To restauranter er blevet tildelt to MICHELIN-stjerner
- Ni restauranter har fået én MICHELIN-stjerne

Michelin er stolte af at kunne præsentere 2026-udgaven af MICHELIN Guide Nordic Countries. MICHELIN Guidens inspektører har brugt det seneste år på at rejse rundt i regionen på jagt efter de bedste restauranter, og de har nu udvalgt 23 nye restauranter.

MICHELIN Guide Nordic Countries 2026 anbefaler nu i alt 286 restauranter, inklusive seks med tre MICHELIN-stjerner, 15 med to MICHELIN-stjerner, 78 med én MICHELIN-stjerne samt 48 Bib Gourmand-restauranter, der tilbyder fantastisk værdi for pengene.

Gwendal Poullennec, International Director hos MICHELIN Guide, siger: "Årets højdepunkt er uden tvivl, at en af vores eksisterende restauranter, Kadeau Copenhagen, er blevet forfremmet fra to-stjernet til tre-stjernet. Tre stjerner er det ypperste inden for madlavning og forbeholdt den kulinariske elite. Vi er stolte af at have været vidne til denne restaurants rejse op ad rangstigen".

"I tråd med tendensen, hvor restauranterne konstant stræber efter at udvikle sig, forfremmes yderligere fire af vores eksisterende etableringer – to fra én til to stjerner og yderligere to fra Main Selection til én stjerne. Dette afspejler engagementet og vedholdenheden hos de nordiske kokke, som ikke blot er tilfredse med at hvile på laurbærrene, men fortsat presser sig selv mod nye højder.

"23 nye restauranter kommer også med i guiden i år fordelt på syv med én stjerne, fire Bib Gourmands og 12 nye tilføjelser til Main Selection. Det faktum, at næsten en tredjedel er blevet tilføjet med én MICHELIN-stjerne, vidner om kvaliteten inden for restaurationsbranchen i de nordiske lande."

En restaurant modtager tre MICHELIN-stjerner

MICHELIN-stjerner tildeles restauranter, der tilbyder enestående madlavning, under hensyntagen til fem universelle kriterier: ingrediensernes kvalitet, harmonien mellem smagene, beherskelsen af teknikkerne, kokkens personlighed udtrykt gennem dennes madlavning og, lige så vigtigt, konsistens i kvaliteten både

gennem hele menuen og over tid. Vores højeste udmærkelse, der spænder fra én til tre stjerner, fremhæver dem, der befinder sig på toppen af deres profession.

I år bliver **Kadeau Copenhagen** i Danmark forfremmet fra to til tre MICHELIN-stjerner.

Under ledelse af medstifter **Nicolai Nørregaard** har Kadeau Copenhagen haft en stadig stigende fremgang siden åbningen i 2011. Restauranten, der er søsterrestaurant til hans oprindelige restaurant på Bornholm, fik sin første stjerne i 2013 og sin anden i 2018 – en imponerende bedrift, når man tænker på, at Nørregaard er fuldstændig autodidakt.

MICHELIN Guide-inspektørerne fandt, at madlavningen havde et vidunderligt flow og en særdeles poetisk stil, der udtrykker en ægte fornemmelse af stedet. De fleste råvarer stammer fra Bornholm, og de to menuer er tilrettelagt efter 'høstsæsonen' om sommeren og 'konserveringssæsonen' om vinteren, hvor tørrede, røgede og fermenterede ingredienser alle spiller en rolle. Retterne har en enkel, ærlig skønhed, men bag kulisserne tilberedes de med kirurgisk præcision og sans for detaljer. Madlavningen, kombineret med det samspil, der præger køkkenholdet, og den afslappede stemning, der hersker i lokalet, gør dette til en yderst behagelig og mindeværdig oplevelse.

To restauranter får tildelt to MICHELIN-stjerner:

To restauranter, der allerede havde én MICHELIN-stjerne, er forfremmet til to MICHELIN-stjerner: **Gaptrast** i Norge og **Grön** i Finland.

Gaptrast i Bergen, Norge, åbnede i maj 2024 og kom hurtigt godt fra start, idet restauranten allerede et år senere blev tildelt én MICHELIN-stjerne. Teamet (tidligere fra Bare) tog en beskeden bygning og forvandlede den til en virkelig spektakulær madoplevelse med køleskabe til tørmodning, en minimalistisk lounge og en spisesal uden vinduer, hvor sorte gardiner dækker væggene, og fokus er rettet mod den flammende grill i det åbne køkken. Kokken **Kristian Bretten Vangens** overraskelsesmenu fremhæver de lokale råvarer i en lang række friske og konserverede former gennem en serie af retter, der er tilberedt med perfekt sans for detaljer, og hvor kulgrillen udnyttes til fulde. De mange lag af tekstur og smag er resultatet af komplekse tilberedningsmetoder, og de færdige retter er lige så smagfulde, som de er raffinerede.

I Finland, kun en kort gåtur fra hovedbanegården i Helsinki, ligger **Grön**, hvor kokken **Toni Kostian** fik sin første stjerne i 2018, tre år efter åbningen. Den lille bygning med glasfacade har en indgang, der er så diskret, at man let kan gå lige

forbi, men bagved ligger en lille spisesal indrettet i enkel skandinavisk stil med åbent køkken, hvor gæsterne betjenes enten kl. 17 eller kl. 20. Kogekunsten udviser stor finesse, hvor dygtige teknikker resulterer i smukke anretninger og kraftfulde smagsoplevelser – og hver eneste ret imponerer lige så meget som den forrige. Grøntsagerne plukkes fra deres egen have, hylderne er fyldt med fermenterede fødevarer, og resten af varerne kommer fra andre steder i landet.

Ni restauranter får én MICHELIN-stjerne

Ni restauranter modtager én MICHELIN-stjerne. To var allerede i Guiden, mens de syv andre er nye medlemmer. De er:

DANMARK

Akmē, København (forfremmelse) – Kokkene Emil Hassan Lyngbæk og Valdemar Junge Norvang

Bach & Nurup, Aalborg (forfremmelse) – Kok Christian Nurup

ESSE, København (ny tilføjelse) – Kok Matthew Orlando

Lille Mølle, København (ny Tilføjelse) – Kok Christoffer Sørensen

Okê, Skagen (ny tilføjelse) – Kok Jack Cramer

FINLAND

Boreal, Helsinki (ny tilføjelse) – Kok Pasha Demin

NORGE

Credo, Oslo (ny tilføjelse) – Kok Heidi Bjerkan

Kvitnes Gård, Kvitnes (ny tilføjelse) – Kok Halvar Ellingsen

Mirabelle af Ørjan Johannessen, Bekkjarvik (ny tilføjelse) – Kok Ørjan Johannessen

Ni restauranter får en MICHELIN Bib Gourmand

Bib Gourmand-udmærkelsen, der er opkaldt efter Michelin-manden – hvis officielle navn er Bibendum – fremhæver restauranter, der tilbyder mad af god kvalitet til en fordelagtig pris.

Ni restauranter fra de nordiske lande får tildelt en Bib Gourmand. Fem er blevet optaget fra Main Selection, mens de øvrige fire er med i Guiden for første gang. De er:

DANMARK

Botschaft, København (ny tilføjelse)

Graziano, København (ny tilføjelse)

Levi, København

Petra, København (ny tilføjelse)

Restaurant Frank, København

Sanchez, Copenhagen

Uformel, København

SVERIGE

Rolfs Kök, Stockholm

Vyn Food & Wine Bar, Simrishamn (ny tilføjelse)

12 restauranter tilføjet Main Selection

At blive udvalgt til MICHELIN Guiden er i sig selv et kvalitetsstempel. I år udgør 139 restauranter, hvis mad virkelig har imponeret inspektørerne, Main Selection, heriblandt 12 nye tilføjelser. De er:

DANMARK

Aotori, København

Krogs Fiskerestaurant, København

Magny, København

Restaurant Hesselet, Nyborg

Madeleine, Odense

FINLAND

Latitude 25, Helsinki

ISLAND

Lóla, Reykjavík

NORGE

Izakaya by Vladimir Pak, Oslo

SVERIGE

Pensionat Furuhem, Båstad

Bhoga, Göteborg

Ett Hem, Stockholm

Sperling & Co, Stockholm

Fire MICHELIN Special Awards uddelt

MICHELIN Special Awards gives til fremragende enkeltpersoner, der takket være deres utrættelige passion og professionelle kompetencer kan forvandle et restaurantbesøg til en uforglemmelig oplevelse.

Dette års vindere er:

MICHELIN Young Chef Award – Andreas Ring Kjeldsholm Hansen fra Krogs Fiskerestaurant i København, Danmark

Kokken Andreas Ring Kjeldsholm Hansen stod over for en stor opgave, da han i maj 2026 overtog køkkenet på Københavns mest kendte fiskerestaurant. Restauranten ligger på det sted, hvor byens fiskemarked engang lå, og har været en restaurant siden 1910, så han havde en vis forpligtelse til at værne om en

tradition, der går mere end hundrede år tilbage, samtidig med at han skulle bringe stedet ind i nutiden. Han har klaret opgaven til fulde og sætter sit eget kulinariske præg på et tiltalende menukort med fokus på fisk og skaldyr.

MICHELIN Service Award – Carl Frosterud fra AIRA i Stockholm, Sverige

Carl Frosterud, der er daglig leder og vinkonsulent på den to-stjernede Michelin-restaurant AIRA, voksede op i en lille by, der er kendt for sin folkemusikfestival, og gik på musikskole i håb om at blive musiker. Selvom han måske ikke spiller på et instrument, står han bestemt i centrum og fanger sit publikums opmærksomhed hver eneste aften. Efter at have opdaget sin passion for vin og gæstfrihed på en række velrenommerede restauranter står han nu i spidsen for teamet på AIRA, hvor han sørger for, at alle gæster føler sig godt tilpas, og fremmer tillid og ansvarlighed hos hvert eneste teammedlem.

MICHELIN Sommelier Award – Rudimante Belardi Galeone fra Maaemo i Oslo, Norge

Rudimante Belardi Galeone er født i Toscana og studerede kunsthistorie, inden hun begyndte at arbejde på flere italienske restauranter og hoteller. I 2022 flyttede hun til Oslo for at blive en del af teamet på den tre-stjernede Michelin-restaurant Maaemo, hvor hun to år senere blev forfremmet til vinkonsulent. Hendes passionerede tilgang til vin gør, at hun bruger god tid ved hvert bord og giver detaljerede råd om både det omfattende vinkort – der har et stærkt udvalg af champagner og eksklusive Bourgogne-vine – samt alkoholfrie kombinationer. Selvom valg af vin måske er en af de ældste traditioner i restaurationsbranchen, er hun med til at bringe et ungt, nyt perspektiv ind i hele processen.

MICHELIN Opening of the Year Award – ADAM Dahlberg og ALBIN Wessman fra ADAM ALBIN i Stockholm, Sverige

Efter at have lukket deres tidligere restaurant i slutningen af januar 2026 genåbnede kokkene og ejerne Adam Dahlberg og Albin Wessman på denne nye adresse i april 2026. Den smukke granitbygning ved siden af operaen udgør en passende ramme for deres luksuriøse madoplevelse, der indledes i deres forførende lounge med træpaneler, hvor en kunstsamling udlånt af galleristen Magnus Karlsson hænger på væggene. En imponerende vinkælder fanger blikket i den rummelige spisesal sammen med det åbne køkken, hvor gæsterne kan se de yderst vellykkede retter blive tilberedt over åben ild.

Oversigt over restaurantudvalget i MICHELIN Guide Nordic Countries 2026:

- I alt 286 anbefalede restauranter, herunder:
- 6 trestjernede MICHELIN-restauranter (1 forfremmet)
- 15 tostjernede MICHELIN-restauranter (2 forfremmelser)
- 78 restauranter med én MICHELIN-stjerne (2 forfremmelser, 7 tilføjelser)
- 48 MICHELIN Bib Gourmand-restauranter (5 forfremmelser, 4 tilføjelser)

Nordic Countries Restaurant Selection sammensat af MICHELIN Guides faste inspektører, som reserverer bord og spiser anonymt for at sikre en autentisk gæsteoplevelse.

Det fulde restaurantudvalg af MICHELIN Guide Nordic Countries 2026 er tilgængeligt på MICHELIN Guides hjemmeside og i den gratis MICHELIN Guide-app, hvor brugerne kan søge efter restauranter ud fra beliggenhed, køkken eller andre kriterier.

Mindful Voices

Som noget nyt i 2026 samler platformen Mindful Voices inspirerende stemmer fra hotel- og restaurationsbranchen i et redaktionelt forum, hvor kokke, hotelejere og vinproducenter kan dele deres historier og nyskabende arbejdsmetoder med hinanden og resten af verden.

Gwendal Poullennec, der er international direktør for MICHELIN Guide, siger: "Mindful Voices vil skabe en platform til alle dem, der omskriver reglerne inden for deres respektive områder. Denne nye platform udspringer direkte af det, vores inspektørteams oplever på nærmeste hold: møder og erfaringer, der forandrer måden, tingene bliver gjort på, og som fortjener at blive delt. Tro mod sin identitet og sine værdier vil MICHELIN Guide løfte og give gennemslagskraft til disse stemmer fra gastronomiens, hotel- og restaurations- samt vinens verden, så de kan blive hørt overalt."

To kokke, der er inviteret på scenen som Mindful Voices i dette, det første år, er **Nick Curtin** og **Heidi Bjerkan**.

På **Alouette** i København, Danmark, opfordrer **Nick Curtin** sit team til at genoverveje, hvordan de forholder sig til deres råvarer, mennesker og planeten. De spørger ikke kun sig selv, hvordan en ret smager, men også hvordan den er blevet til, ved at stille spørgsmål som: Hvem dyrkede det? Hvordan så jorden ud efter høsten? Levede landmanden af det? Og hvad bringer fremtiden, hvis vi

fortsætter på denne måde? Deres initiativer omfatter blandt andet at hente størstedelen af deres råvarer inden for en radius af 100 km og sende deres organiske affald til forarbejdning til biobrændstof.

Heidi Bjerkan er velkendt i den norske restaurantverden for sine banebrydende tiltag, og hun fortsætter sin mission i den nye udgave af **Credo**, der ligger i den moderne fløj af Nationalbiblioteket. Inden hun flyttede til Oslo tidligere på året, var hendes restaurant i Trondheim kendt for de portrætter af navngivne køer, der hang på væggene – en levende påmindelse til gæsterne om, hvor de mejeriprodukter, de netop sad og nød, stammede fra – og landmændene kom endda forbi restauranten for at tale med gæsterne. Hendes urokelige vision viser også vejen på dette nye sted, hvor køkkenet har dybe rødder i regionen, og hvor hun fortsat uddanner ikke blot sine gæster, men også sit team.

Få mere at vide om det nye Mindful Voices-initiativ [her](#).

Hoteller

Udvalget af Nordic Countries-restauranter suppleres desuden af MICHELIN Guides udvalg af hoteller, der præsenterer de mest unikke og spændende overnatningssteder i de nordiske lande og resten af verden. Alle hoteller i guiden er udvalgt på grund af deres enestående stil, service og særpræg – med muligheder for alle prisklasser – og hvert enkelt hotel kan bookes via MICHELIN Guide.

Udvalget for de nordiske lande omfatter landets mest spektakulære hoteller, herunder designersteder i Danmarks hovedstad, Finlands spektakulære VALO Ice Cube Villas, Islands Black Sand Hotel med udsigt over den navngivne strand, Norges One-Key Elva Hotel, hvor værelser og spabade vender ud mod en sø og Sveriges ICEHOTEL, som smelter og genopbygges hvert år.

Opdag mere om de nordiske lande:

Besøg vores magasinside for at læse mere om regionen. Seneste højdepunkter inkluderer:

[Copenhagen in Colour: The Lasting Influence of Finn Juhl \(Video\)](#)

[Under the Midnight Sun: The Nordic Hotels Made for Arctic Summer](#)

[The Retreat at Blue Lagoon: Iceland's One Key Wonderland and Foodie Paradise](#)



MICHELIN GUIDE

Billeder: <https://www.flickr.com/gp/195208752@N05/7737a975Lb>

Kontakt:

Anders Parby
PR-partner Danmark
+45 4087 6845
ap@rubisco.dk

Om Michelin:

Michelin bygger en verdensførende producent af livsforandrende kompositter og oplevelser. Michelin har været banebrydende inden for tekniske materialer i mere end 130 år og er unikt positioneret til at yde afgørende bidrag til menneskelig fremgang og til en mere bæredygtig verden. Med udgangspunkt i sin omfattende knowhow inden for polymerkompositter er Michelin konstant i gang med at forny sig for at fremstille dæk og komponenter af høj kvalitet til kritiske anvendelsesområder inden for så forskellige områder som mobilitet, byggeri, luftfart, lavkulstofenergi og sundhedspleje. Den omhu, der er lagt i produkterne, og den dybe kundeviden inspirerer Michelin til at tilbyde de bedste oplevelser. Det spænder fra at levere data- og AI-baserede forbundne løsninger til professionelle flåder til at anbefale fremragende restauranter og hoteller udvalgt af MICHELIN Guide. Michelin har hovedkvarter i Clermont-Ferrand i Frankrig, er repræsenteret i 175 lande og beskæftiger 122.600 medarbejdere. (www.michelin.com).

