

| Michelin Star Restaurants 2018

| 2 Michelin Stars

Facil (Michael Kempf)

(at The Mandala Hotel)
Potsdamer Straße 3
10785 Berlin (Tiergarten)
www.facil.de

☎ +49 30 – 59 00 51 234

✉ welcome@facil.de

Capacity max: 48 pax inside, 20 pax outside

Horváth (Sebastian Frank)

Paul-Lincke-Ufer 44a
10999 Berlin (Kreuzberg)
www.restaurant-horvath.de

☎ +49 30 – 61 28 99 92

✉ mail@restaurant-horvath.de

Capacity max: 65 pax inside, 45 pax outside

Lorenz Adlon Esszimmer (Hendrik Otto)

(at Hotel Adlon Berlin)
Unter den Linden 77
10117 Berlin (Mitte)
www.lorenzadlon-esszimmer.de

☎ +49 30 – 22 61 19 60

✉ lorenz-adlon@kempinski.com

Capacity max: 32 pax

Reinstoff (Daniel Achilles)

Schlegelstraße 26c (at Edisonhöfe)
10115 Berlin (Mitte)
www.reinstoff.eu

☎ +49 30 – 30 88 12 14

✉ contact@reinstoff.eu

Capacity max: 40 pax

Rutz (Marco Müller)

Chausseestraße 8
10115 Berlin (Mitte)
www.rutz-restaurant.de

☎ +49 30 – 24 62 87 60

✉ info@rutz-restaurant.de

Capacity max: 70 pax on 2 floors

Tim Raue

Rudi-Dutschke-Straße 26
10969 Berlin (Kreuzberg)
www.tim-raue.com

☎ +49 30 – 25 93 79 30

✉ office@tim-raue.com

Capacity max: 64 pax

| Michelin Star Restaurants 2018

| 1 Michelin Stars

5-cinco (Paco Perez)

(at Hotel Das Stue)
Drakestraße 1
10787 Berlin (Tiergarten)
www.5-cinco.com

] +49 30 – 31 17 220
✉ 5@das-stue.com
Capacity max: 30 pax

Bandol sur Mer (Andreas Saul)

Torstraße 167
10115 Berlin (Mitte)
www.bandolsturmer.de

] +49 30 – 67 30 20 51
✉ mail@bandolsturmer.com
Capacity max: 21 pax inside, 24 outside

Bieberbau (Stephan Garkisch)

Durlacher Straße 15
10715 Berlin (Wilmersdorf)
www.bieberbau-berlin.de

] +49 30 – 85 32 39 0
✉ restaurant@bieberbau-berlin.de
Capacity max: 46 pax inside, 20 pax outside

Cookies Cream (Stephan Hentschel)

Behrenstraße 55
10115 Berlin (Mitte)
www.cookiescream.com

] +49 30 27 49 29 40
✉ cream@cookies.ch
Capacity max:

einsunternull (Andreas Rieger)

Hannoversche Straße 1
10115 Berlin (Mitte)
www.restaurant-einsunternull.de

] +49 30 27 57 78 10
✉ kontakt@einsunternull.com
Capacity max: 68 pax

Frühsammers Restaurant

(**Sonja Frühsammer**)
Flinsberger Platz 8
14193 Berlin (Wilmersdorf)
www.fruehsammers.de

] +49 30 – 897 386 28
✉ info@fruehsammers.de
Capacity max: 80 pax

Golvét (Björn Swanson)

Potsdamer Straße 58
10785 Berlin (Mitte)
www.golvét.de

] +49 30 89 06 42 22
✉ info@golvét.de
Capacity max: 80 pax

Hugos (Eberhard Lange)

(at Hotel InterContinental Berlin)
Budapester Straße 2
10787 Berlin (Tiergarten)
www.hugos-restaurant.de

] +49 30 – 2602-0
✉ mail@hugos-restaurant.de
Capacity max: 42 pax, 140 pax private dining

| Michelin Star Restaurants 2018

Nobelhart & Schmutzig (Micha Schäfer)

Friedrichstraße 218
10969 Berlin (Mitte)
www.nobelhartundschmutzig.com

] +49 30 – 25 94 06 10
✉ dubist@nobelhartundschmutzig.com
Capacity max: 45 pax

Pauly Saal (Arne Anker)

Auguststraße 11-13
10117 Berlin (Mitte)
www.paulysaal.com

] +49 30 – 33 00 60 70
✉ office@paulysaal.com
Capacity max: 90 pax inside, 80 pax outside

Richard (Christian Schagerl)

Köpenicker Straße 174
10997 Berlin (Kreuzberg)
www.restaurant-richard.de

] +49 30 – 49 20 72 42
✉ rsvp@restaurant-richard.de
Capacity max: 80 pax

Semmler (Markus Semmler)

Sächsische Straße 7
10707 Berlin (Wilmersdorf)
www.kochkunst-ereignisse.de

] +49 30 – 890 68 29 0
✉ mail@kochkunst-ereignisse.com
Capacity max: 90 pax

Skykitchen (Alexander Koppe)

(at Vienna House Berlin)
Landsberger Allee 106
10369 Berlin (Lichtenberg)
www.skykitchen.berlin

] +49 30 – 453 053 2614
✉ restaurant@skykitchen.berlin
Capacity max: 55 pax

Tulus Lotrek (Maximilian Strohe)

Fichtestraße 24
10967 Berlin
www.tuluslotrek.de

] +49 30 41 95 66 87
✉ mail@tuluslotrek.de
Capacity max: 40 pax inside, 24 pax outside