

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN



**Die besten Restaurants für jeden Tag
in Deutschland 2022**

Inspektorenhaus

Von Deutschlands führendem Genussmagazin DER FEINSCHMECKER ausgezeichnet.

Deborah Middelhoff

Deborah Middelhoff, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Top 500 Restaurants für jeden Tag

2022

Getestet & bewertet: **500** Tipps in Deutschland
Legere Bistros, Szenelokale, gemütliche Gasthäuser

EDITORIAL

Wir empfehlen: Seien Sie neugierig!

Unsere Tester waren für diesen Guide wieder von Sylt bis zum Bodensee unterwegs und brachten nicht nur neue Bewertungen und Eindrücke von ihren Reisen mit, sondern auch einhellig eine Erkenntnis: Trotz immenser Herausforderungen sind die deutschen Köche und Gastronomen in schwierigen Zeiten ungeheuer engagiert und ideenreich.

Eigener Anbau? Immer mehr arbeiten eng mit landwirtschaftlichen Betrieben zusammen oder haben eigene Gärten. Hausgemacht? Nie wurden Brot oder Butter so oft selbst hergestellt. Süßwasserfische wie Forelle und Karpfen sind längst auch in Spitzenküchen angekommen, als nachhaltigere Alternative zu raren Seefischen. Und die Regionalküche, kreativ interpretiert, ist der neue Liebling vieler junger Köche und noch längst nicht am Ende ihrer Möglichkeiten.

Deshalb empfehlen wir Ihnen: Seien Sie neugierig, und probieren Sie Neues aus! Es lohnt sich!

Ihre FEINSCHMECKER-Redaktion

F

Wie Restaurants bewertet werden:

●●●●●●●●
In jeder Hinsicht perfekt

●●●●●●
Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich

●●●●●
Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert

●●●●
Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente

●●●
Gute Küche

●●
Solide Küche, sympathisches Lokal

○●○●○●○
Bewertung ausgesetzt

Was die Abkürzungen und Symbole bedeuten

OT _____ Orts- bzw. Stadtteil

☪ _____ Bar

M _____ Mittagstisch

🏠 _____ Garage oder Parkplatz

☂ _____ Terrasse und/oder Garten

🏠 _____ Übernachtung möglich

🍷 _____ Bemerkenswertes Weinangebot

€€ _____ EC-Cash

📱 _____ Kreditkarten

☑ _____ Nur Barzahlung

Brandenburg

C 16, S. 200

Inspektorenhaus ●●

OT Altstadt, Altstädtischer Markt 9,
14770 Brandenburg,

Tel. 03381-328 21 39

www.inspektorenhaus.de

Mi-Sa abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-60

☎📱🏠☂

KONZEPT: Bestes Restaurant in der Region im Barockhäuschen von 1742 gleich am Alten Rathaus mit dem Roland. Menü mit Fleisch oder Fisch in vier Gängen (€ 59 & € 55).

KÜCHENSTIL: Dem jungem Brandenburger Küchenchef und Inhaber Benjamin Dübbel gelingen zeitgemäße Gerichte, die Spaß machen und überraschen. Ein Kohlrabi-Granny-Smith-Süppchen mit Dijon-Senf und rohem Apfel verfeinert er noch mit Hühnerleberparfait und Trüffel. „Spicy Duck“, gezupfte Ente mit in Himbeeressig mariniertem Rotkohl und separat gereichtem Aprikosenpüree, Chimichurri und frischem Dill und Koriander kann per Gabel oder in Paratha-Fladenbrot gerollt mit der Hand gegessen werden. Geschmolzene Molke wird mit Rhabarber, Avocado und Sauerrahm kombiniert.

GETRÄNKE: Deutsche Weine, Magdeburger Craftbiere, elegante Cocktails.

ATMOSPHERE: Stilvoll eingedeckte Tische in der Fachwerkstube, schöne Gartenterrasse, Mama Dübbel macht den Service.