

Pressemitteilung

Islands aufstrebende Gastronomie

Dill Restaurant verteidigt den ersten Stern des Landes /
Weitere Restaurants in Reykjavík im Guide Michelin 2018 gelistet

Frankfurt/Reykjavík, 2. März 2018. Mit Spannung erwartet: Bereits im zweiten Jahr empfiehlt der Guide Michelin 2018 neben dem Sterne-Restaurant Dill drei weitere Restaurants in der isländischen Hauptstadt Reykjavík.

Die moderne isländische Küche zeichnet sich durch ihre Frische und Kreativität aus. Die heimischen Küchenchefs, von denen viele renommierte internationale Preise gewonnen haben, verbinden hochwertige Zutaten, familiäre Traditionen, innovative Denkweise und berufliches Können miteinander. Einen Eindruck liefert ein [Video](#) der „Iceland Academy“ zum Thema isländische Küche. Allgemeine Informationen zu Island als Reiseland gibt es auf www.inspiredbyiceland.com.

Dill Restaurant: Ein Stern für Island

Seit 2017 gibt es in Island ein Sterne-Restaurant: Das Restaurant Dill in Reykjavík schmückt sich seither mit einem Stern und verteidigt diesen auch in der neuesten Ausgabe des Guide Michelin. Für seine Vorreiterrolle wurde das Dill bereits mehrfach ausgezeichnet. Der White Guide Nordic zum Beispiel listete es schon 2015 als bestes isländisches Restaurant. In intimer Atmosphäre genießen 20 bis 30 Feinschmecker kulinarische Kompositionen aus rein isländischen Zutaten. www.dillrestaurant.is

Matur og drykkur: Bib Gourmand

Das Restaurant Matur og Drykkur in der isländischen Hauptstadt wurde vom Guide Michelin 2018 erneut für sein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis erstmals als „Bib Gourmand“ ausgezeichnet. Besonders gefiel den Testern neben dem Geschmack die Kreativität der Gerichte nach alten Rezepten in moderner Interpretation. www.maturogdrykkur.is/en/

Grillið: Michelin-Teller

Seit der Eröffnung 1962 lockt das Restaurant Grillið im achten Stockwerk eines Hotels mit einem fantastischen Panoramablick über Reykjavík, den Nordatlantik und die Berge um die Hauptstadt. Seit 2017 schmückt sich das Traditionslokal mit einem Michelin-Teller für seine fachkundig zubereiteten Qualitätsprodukte. Der Guide Michelin hebt die anspruchsvollen Gerichte der Nordic Cuisine hervor. www.grillid.is

Vox: Michelin-Teller

Auch das elegante Restaurant Vox in der Lobby eines Hotels in Reykjavík wurde vom aktuellen Guide Michelin erneut für seine gute Küche mit einem Michelin-Teller ausgezeichnet. Zum Konzept des Restaurants gehört der enge Austausch mit den isländischen Bauern und anderen Produzenten, die den Küchenchefs die frischen Qualitätszutaten liefern. Der Guide Michelin attestiert dem Lokal seine moderne und kreative Küche. www.vox.is

Sundagarðar 2,
IS-104 Reykjavík
+354 511 4000

COME AND BE
INSPIRED BY ICELAND
www.inspiredbyiceland.com

Weitere Informationen

Promote Iceland, eine öffentlich-private Partnerschaft isländischer Unternehmen, hat es sich zum Ziel gesetzt, die Wettbewerbsfähigkeit des Landes in ausländischen Märkten zu verbessern und das Wirtschaftswachstum durch Export und Tourismus anzukurbeln. Die offizielle Webseite für Reiseinteressierte hält viele Tipps und Anregungen für einen Islandtrip bereit. www.inspiredbyiceland.com

BZ.COMM GmbH, Pressepartner von Promote Iceland

Stefanie Schudlich, Yeseul Park
Gutleutstraße 16a, 60329 Frankfurt
Tel.: 069 / 256 28 88-30, Fax: -88
E-Mail: island@bz-comm.de
UST-ID: DE 259 124 123 // HRB 85908
Amtsgericht Frankfurt am Main //
Geschäftsführer: Sven Meyer