**Sperrfrist für Veröffentlichung: 05. September 2024, 18 Uhr!**

Text und Cover abrufbar unter [www.zs-verlag.com/gusto](http://www.zs-verlag.com/gusto)

**Glasiertes Kalbsbries mit Karottentatar, Pfifferlingen und dunklem Schalottenjus – weiterhin hohes Niveau im Frankfurter Lafleur; Aufsteiger des Jahres Ricky Saward im Seven Swans**

**Hessen im neuen Gusto: Restaurant Lafleur wird von Gusto mit 9+ von zehn Gusto-Pfannen ausgezeichnet / Aufsteiger des Jahres Ricky Saward im Seven Swans in Frankfurt**

**Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zum Restaurant:**

**Lafleur (Frankfurt am Main)**

Es ist immer wieder eine Freude, in das am Frankfurter Palmengarten gelegene Restaurant Lafleur zu kommen, mit dem herrlichen Blick ins Grüne und einem luftigen Interieur, das mit dunklem Fischgrätparkett, stilvollen Wandtapeten, moderner Kunst und edlen Holztischen eine äußerst stimmige Balance zwischen gediegener Klassik und skandinavisch angehauchter Moderne gefunden hat. Klassisch-modern ist seit jeher auch die Küche von Andreas Krolik zu nennen, der in seinen Menüs traditionelle Luxusprodukte mit sehr persönlicher Handschrift verarbeitet, nicht zuletzt aber durch seine Vorreiterrolle in Sachen pflanzenbasierter Küche zu Bekanntheit gelangt ist. Mittlerweile ist seine Meisterschaft auf diesem Gebiet auch über Deutschlands Grenzen hinaus bekannt. Von Beginn an standen im Lafleur ein veganes und ein omnivores Menü gleichberechtigt nebeneinander, wobei man als geneigter Gast gerne beides miteinander kombinieren kann. Das Lafleur bekommt vom Gusto dieses Jahr 9+ von 10 Gusto-Pfannen verliehen und hat damit in ganz Hessen die höchste Auszeichnung.

**Hier erfahren Sie alle Einzelheiten zum Aufsteiger des Jahres:**

**Ricky Saward, Seven Swans in Frankfurt**

Wenn man es genau nimmt, ist Ricky Saward, der im schmalsten Haus Frankfurts mit dem Seven Swans eines der spannendsten und originellsten Genussziele des Landes mit veganer Spitzenküche zu einem Unikum macht, nicht der Aufsteiger des Jahres, sondern der Aufsteiger der letzten Jahre. Denn die imposante Entwicklung, die sein Werk in der jüngeren Vergangenheit genommen hat, begann schon vor geraumer Zeit und hat sukzessive zu höheren Bewertungen geführt. Es sind der extreme Aufwand und die Experimentierfreude, mit denen er in seinem rein veganen Menü daran arbeitet, den größtenteils aus eigenen Anbauflächen stammenden Kräutern und Gemüsesorten auch noch die letzte Facette an Geschmack herauszukitzeln. Die Raffinesse der Kompositionen wurde über die letzten Jahre immer weiter gesteigert, sodass auf seinen Tellern mittlerweile eine überbordende Fülle neuartiger Eindrücke und Ideen garantiert ist. Nicht nur durch den veganen Ansatz, sondern auch durch die selbst gewählte radikale Regionalität zwingt sich der Chef im Grunde dazu, ganz neuartige Wege zu finden, die schließlich zu sehr eigenständigen und eindrucksvollen Geschmackserlebnissen führen.

**Weitere Top-Adressen in Hessen**

Hervorzuheben sind die weiteren, von Gusto ausgezeichneten Restaurants in Hessen:

**• Restaurant 360° (Limburg an der Lahn)**

Auch wenn die Umgebung in einem unauffälligen Bürogebäude neben einem großen Einkaufszentrum und dem Bahnhof von Limburg zunächst wenig gourmetlike wirkt – alles andere in dem von Rebekka Weickert und Alexander Hohlwein höchst engagiert geführten Restaurant wird diesem Label voll und ganz gerecht. Unmittelbar nachdem man mit dem Fahrstuhl in die rundumverglaste, schnörkellos modern eingerichtete Location gelangt ist, befindet man sich in einer anderen, auf einladende Art eleganten Welt, die dank einer eigenen Corporate Identity vom Logo über die Speisekarte bis zur Kleidung des Teams nicht nur sichtbar hohe Ansprüche signalisiert, sondern auch absolut stringent wirkt. Die kreative weltoffene Küche des Teams um Alexander Hohlwein und der versierte Service von Rebekka Weickert ebenfalls ein eindrückliches und erinnerungswürdiges Erlebnis bieten, an dem die beiden stetig arbeiten und daran feilen, es weiterzuentwickeln und zu verbessern. Das war über die letzten Jahre hinweg sowohl auf den einfallsreich-pointiert und zuletzt etwas subtiler bestückten Tellern auch bei der Auswahl der begleitenden Weine deutlich zu erkennen und hat außerdem den erfreulichen Nebeneffekt, dass jeder Besuch wieder aufs Neue spannend ist. Dafür bekommt das Restaurant 360° 8+ Gusto-Pfannen verliehen.

**• Seven Swans (Frankfurt am Main)**

Es gibt mehrere Gründe, die dafürsprechen, das Restaurant Seven Swans zu den eigenständigsten und spannendsten Genusszielen des Landes zu zählen. Da ist zum einen die Location im schmalsten Haus Frankfurts selbst, aber auch das gewisse geheimnisvolle „Club-Flair“, wenn nach dem Einlass im Parterre im „The Tiny Cup“ mit einem Aperitif in den Abend gestartet wird, bevor es dann mit dem winzigen Aufzug hoch in das über mehrere Etagen angelegte Restaurant geht. Aus kulinarischer Sicht viel entscheidender sind aber der extreme Aufwand und die Experimentierfreude, mit der das Team um Ricky Saward in seinem rein veganen Menü daran arbeitet, den größtenteils aus eigenen Anbauflächen stammenden Kräutern und Gemüsesorten auch noch die letzte Facette an Geschmack herauszukitzeln. Für das Seven Swans gibt es dieses Jahr daher 8+ Gusto-Pfannen.

**Die besten Restaurants des Gusto in Hessen im Überblick:**

**9+ und 9 Pfannen**

- Lafleur, Frankfurt am Main

**8+ und 8 Pfannen**

- Restaurant 360°, Limburg an der Lahn

- Seven Swans, Frankfurt am Main

- Philipp Soldan, Frankenberg

- Carmelo Greco, Frankfurt am Main

- La Vallée Verte, Herleshausen

- Marbuger Esszimmer, Marburg

- Ente, Wiesbaden

**7+ und 7 Pfannen**

- L'étable, Bad Hersfeld

- OX casual fine dining, Darmstadt

- Y Wine & Kitchen, Eltville

- L'étable, Bad Hersfeld

- Jean, Eltville

- Kronenschlösschen, Eltville

- Bidlabu, Frankfurt am Main

- Chairs, Frankfurt am Main

- Villa Merton Gourmet, Frankfurt am Main

- Ernos Bistro, Frankfurt am Main

- Lohninger, Frankfurt am Main

- Christian & Friends Tastekitchen, Fulda

**Über Gusto**

Gusto, in den Nullerjahren, gegründet, hat sich als inhabergeführter kulinarischer Reiseführer während der vergangenen zwanzig Jahre in der gesamtdeutschen Restaurant- und Feinschmeckerszene einen sehr guten Namen gemacht und ist zum bundesweit vielbeachteten Gourmetführer avanciert, der für Verlässlichkeit, Seriosität und Transparenz steht. Die Ausgabe 2025 enthält knapp 900 Restaurants, die anonym besucht wurden und ausführlich, objektiv und differenziert bewertet werden. Der Restaurantführer zeichnet die Küchenleistung der Restaurants mit maximal 10 Gusto-Pfannen aus. Auch in dieser Ausgabe gibt es wieder einleitend besondere Ehrungen wie den Koch des Jahres oder den Newcomer und Aufsteiger der vergangenen Testsaison. Besonders spannend sind die aktuellen Top-Ten-Listen, die beispielsweise besonders innovative Restaurants, die besten vegetarischen Küchen oder die originellsten alkoholfreien Getränkebegleitungen empfehlen.

Gusto (ZS, ein Verlag der Edel Verlagsgruppe, UVP 34,00 €) erscheint am 07. September 2024.

**Sperrfrist für Veröffentlichung: 05. September 2024, 18 Uhr!**