

Guide Marguerite



Michelin Sterne & Bib Gourmand

Die Michelin Sterne (1-3) weisen auf überdurchschnittlich gute Küche hin. Bewertungskriterien sind hier die gleich bleibende Qualität und Frische der Zutaten, ihre Zubereitung, die Harmonie der geschmacklichen Verbindung sowie die Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte.

Ein Stern:



Eine sehr gute Küche

Zwei Sterne:

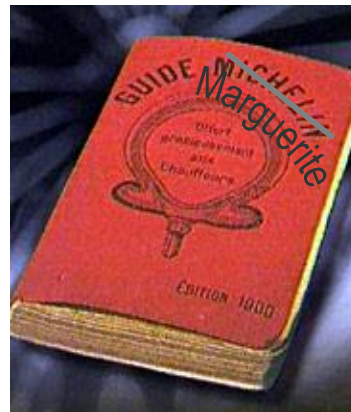


Eine hervorragende Küche

Drei Sterne:



Eine der besten Küchen



Der Michelin-Führer empfiehlt neben gehobenen Häusern verstärkt auch solche gastronomischen Einrichtungen, die gute Qualität zu moderaten Preisen bieten. Somit steht die Auszeichnung „Bib Gourmand“ für sorgfältig zubereitete, preiswerte Mahlzeiten.

(Schwarzwald Tourismus GmbH)

Hiermit verleihe ich Herrn Reno Mühlhoff meinen persönlichen Stern.

Margarete Peifer