

Her er de danske MICHELIN-stjerner – og festen fortsætter i København i 2026

Mandag 16. juni blev MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries 2025 afholdt i Odsherred, og årets uddeling kastede samlet 96 stjerner af sig til Norden, hvoraf 52 stjerner gik til danske restauranter. Mere end 500 kokke og branchefolk deltog i flere dages fejring af nordisk gastronomi, og festen fortsætter på dansk jord, når Tivoli og København næste år er værter for MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries 1. juni 2026.

Der kom ekstra stjerner på himlen over Odsherred mandag aften, da årets MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries 2025 blev afholdt i Anneberg Kulturpark. Her blev en række af Nordens bedste restauranter belønnet med de eftertragtede MICHELIN-stjerner, og jublen var stor, da både nye og kendte modtagere blev kaldt på scenen.

Blandt årets nyheder var en stjerne til Alimentum i Aalborg, en stjerne til Sushi Anaba i København og to stjerner til Paz i Torshavn. Derudover formåede alle restauranter, der allerede var belønnet, at forsvare deres stjerner, herunder blandt andre Alchemist og Jordnær, der beholdt deres respektive to og tre stjerner. Samlet fik Danmark 52 stjerner til 38 restauranter, hvilket glæder minister for fødevarer, landbrug og fiskeri, Jacob Jensen (V):

"Danske restauranter markerer sig igen flot ved MICHELIN Guide-uddelingen, og det er en stor anerkendelse af det høje niveau, som præger dansk gastronomi. Det særlige ved den danske madscene er evnen til at løfte lokale råvarer op i international klasse, og her spiller vores landmænd og fødevarereproducenter en vigtig rolle. Uden råvarer af høj kvalitet ville det ikke være muligt at skabe madoplevelser i verdensklasse. At Danmark er vært for selve uddelingen to år i træk, er en ære og et tegn på, at verden har fået øjnene op for, hvad vi kan. Det styrker både gastronomien, fødevarereksporten og Danmarks omdømme som fødevareland," fortæller Jacob Jensen og suppleres af Kultur- og Fritidsborgmester i København, Mia Nygaard (R):

"Kæmpestort tillykke til årets stjernemodtagere. Tak for at vise at det kan betale sig at gøre sig umage og for at holde fokus på råvarer. Endnu engang har I placeret Danmark på det gastronomiske verdenskort".

Årets uddeling har været arrangeret af både Odsherred Kommune, Anneberg Kulturpark samt en styregruppe bestående af en række ministerier, branche- og turistorganisationer, fortæller Karina Vincentz, der er borgmester i Odsherred:

"Vi er utroligt stolte over at have sat rammerne for årets MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries og over al den positive feedback, vi har fået – både op til og under uddelingen. Odsherred var allerede nationalt kendt for sine enestående råvarer og fantastiske restauranter, og nu kender endnu flere til os, takket være årets uddeling. Det er vi meget glade for".

Et år med gastronomisk optakt

Knap har de sidste kokke sat kursen hjemad, før nedtællingen går i gang til næste års uddeling, der afholdes i Tivoli 1. juni 2026:

”Næste år uddeles stjernerne i København, hvor fejringen bliver en hyldest til de fyrtårne, der har løftet byens madscene til international klasse. Samtidig åbner værtskabet for at styrke hovedstadens fokus på madkultur. Her bliver der plads til både smagsoplevelser og inspiration til fremtidens kokke og madelskere,” fortæller Kultur- og Fritidsborgmester i København, Mia Nygaard (R), og suppleres af overborgmester i København, Lars Weiss (S):

”Årets MICHELIN-uddeling viser i dén grad, hvilken stjerne Danmark har på den internationale madscene, og det er fantastisk, at vi har nogle gastronomiske fyrtårne. De er med til at løfte hele den københavnske madscene lige fra kokkene på byens restauranter og det gastronomiske iværksætttermiljø til den økologiske pølsevogn og vores kommunale køkkener, der hver dag serverer over 100.000 måltider for byens børn og ældre. Derfor ser jeg frem til at hylde den danske madkultur og fejre gastronomien igen, når København er vært for uddelingen næste år,” slutter overborgmester Lars Weiss.

Fakta

- Anneberg Kulturpark og UNESCO Global Geopark Odsherred var værter for MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries, der blev afholdt 16. juni 2025. Læs mere om værtskabet: www.tasteofdenmark.dk
- 38 danske restauranter modtog en eller flere MICHELIN-stjerner til årets uddeling. Blandt årets nyheder var en stjerne til Alimentum i Aalborg, en stjerne til Sushi Anaba i København og to stjerner til Paz i Torshavn. Se hele oversigten nedenfor.
- I alt blev der uddelt 96 MICHELIN-stjerner til restauranter i Norden, og heraf er 52 af stjernerne danske.
- Danmark er igen vært for MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries, når Tivoli i København lægger rammer for uddelingen 1. juni 2026.
- MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries afholdes i Danmark i 2025 og 2026 af en partnerkreds bestående af Food Organisation of Denmark, VisitOdsherred, Anneberg Kulturpark, Geopark Odsherred, Odsherred Kommune, VisitDenmark, Tivoli, Københavns Kommune, Erhvervsministeriet, Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, HORESTA, Danmarks Restauranter og Caféer, Dansk Erhverv, Landbrug & Fødevarer og Wonderful Copenhagen.

Danske MICHELIN-stjerner 2025

Restauranter med én stjerne:

- Alimentum, Aalborg (ny)
- Alouette, København.
- Aro, Odense.
- Domæne, Herning.
- Domestic, Aarhus.

- Dragsholm Slot Gourmet, Hørve.
- Formel B, København.
- Frederiksminde, Præstø.
- Gastromé, Aarhus.
- Jatak, København.
- Kadeau Bornholm, Åkirkeby.
- Lyst, Vejle.
- Marchal, København.
- Mota, Nykøbing Sjælland.
- Parsley Salon, Hellerup (ny)
- Pearl by Paul Proffitt, Kruså (ny)
- Restaurant Aure, København
- Substans, Aarhus.
- Sushi Anaba, København (ny)
- Syttende, Sønderborg.
- Søllerød Kro, København.
- Texture, København (ny)
- The Samuel, København.
- Ti Trin Ned, Fredericia.
- Tri, Agger.
- Udtryk, København (ny)
- Villa Vest, Lønstrup.

Restauranter med to stjerner:

- Alchemist, København.
- Aoc, København.
- Frederikshøj, Aarhus.
- Henne Kirkeby Kro, Henne.
- Kadeau Copenhagen, København.
- Koan, København.
- Kong Hans Kælder, København.
- Paz, Torshavn, København (ny)

Restauranter med tre stjerner:

- Geranium, København.
- Noma, København.
- Jordnær, Gentofte