

Bib Gourmand für Andernach: Ai Pero begeistert mit Ravioli-Genuss!

Rheinland-Pfalz feiert die „Bib Gourmand“-Auszeichnung für das Restaurant „Ai Pero“ bei der Michelin-Zeremonie in Frankfurt.



Andernach, Rheinland-Pfalz, Deutschland - Am 17. Juni 2025 findet in Frankfurt am Main die mit Spannung erwartete Michelin Guide Ceremony statt, bei der der Guide Michelin 15 neue Restaurants mit dem renommierten Bib Gourmand auszeichnet. Diese Auszeichnung, die seit 1997 vergeben wird, steht für ein herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und zeichnet Lokale aus, die hochwertige, gut zubereitete Gerichte zu fairen Preisen anbieten. Der Fokus der Inspektoren liegt dabei auf der Erkundung von verschiedenen Küchenstilen, die von klassischer bis zu asiatischer Küche reichen. Die Auswahl umfasst sowohl Restaurants in großen Städten als auch auf dem Land, was die kulinarische Vielfalt Deutschlands widerspiegelt,

wie **sol.de** berichtet.

Besonders hervorgehoben wird das Restaurant Ai Pero in Andernach, Rheinland-Pfalz. Es bietet eine kreative Speisekarte mit handwerklich perfekt zubereiteten Gerichten, darunter die äußerst empfohlene Spezialität Ravioli al Pecorini et Fichi Ravioli mit Pecorino-Feigen-Füllung. Gäste schätzen die großzügigen Portionen, die frischen Zutaten und die handwerkliche Sorgfalt, die in jedem Gericht steckt. Das Restaurant, das zur Gruppe PURS Fine Hotels & Restaurants gehört, befindet sich in der historischen Altstadt, die zu einem anschließenden Spaziergang einlädt.

Neue Bib Gourmand-Restaurants

Insgesamt wurden 15 neue Bib Gourmand-Restaurants vorgestellt, die die Vielfalt der deutschen Gastronomie widerspiegeln. Die Offizielle Enthüllung der ausgezeichneten Häuser wird im Rahmen der Ceremoniellen Verleihung vorgenommen. Die neuen Restaurants sind wie folgt:

Restaurant	Ort	Empfohlene Gerichte
Ai Pero	Andernach	Ravioli al Pecorini et Fichi
MASTAN	Berlin	Kalbszunge Sauce Charcutière, Grenaille-Kartoffeln in Butter
Remi	Berlin	Rote Bete mit Joghurt, Haselnüsse, geräucherte Forelle
Schwingshackl HEIMATKÜCHE	Bernried	Schnitzel Wiener Art mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
Gasthaus zur Kanne	Deidesheim	Rostige Ritter, Vanillesoße, Beeren,

Restaurant	Ort	Empfohlene Gerichte
		Feigengel
Ehemalige Sparkasse	Dinkelsbühl	Zwiebelrostbraten vom fränkischen Weiderind, Schupfnudeln, gemischter Salat
Die Pfarrwirtschaft	Endingen am Kaiserstuhl	Geschmortes Bäckle vom Schuttertälér Rind mit Butterspätzle und Gempse
YALDY	Frankfurt am Main	Wachtel, Demi-Glace, Flatbread
Pinus im Seegut	Friedrichshafen	Pikante Churros Heggelbacher Felsenbrockenkäse, Spitzpaprika, Belper Knolle
Landgasthof zum Kaffelstein	Kreuzwertheim	Blumenkohlcremesuppe mit frischen Kräutern
Stube ZWEI.NULL	Langenau	Rumpsteak vom bayrischen Rind, Kartoffelrøsti, Kräuterbutter
Esszimmer	Mittelbiberach	Samosa mit Reh aus heimischer Jagd mit Mais und Minz-Lassi
Wilde Klosterküche	Neuzelle	Rote Beete + Ziegenkäse, verschiedene Strukturen, Kresse
WEBERSTUBE	Schirgiswalde-Kirschau	Schweinefilet im Speckmantel mit gebratenen Kräuterseitlingen, B

Restaurant	Ort	Empfohlene Gerichte
		ærlauch-Kartoffelpree und Wildkräutern
Ziegler	Weinheim	Kashmir-Currysuppe, glasige Riesengarnele im Knuspermantel

Diese Auswahl bringt die steigende Anzahl an Restaurants zum Ausdruck, die sich durch Geschmacksvielfalt, Qualität und Nachhaltigkeit auszeichnen. Laut **Michelin** bieten alle ausgezeichneten Restaurants ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und zeigen die dynamische Entwicklung der deutschen Gastronomieszene.

Details	
Ort	Andernach, Rheinland-Pfalz, Deutschland
Quellen	• www.sol.de • guide.michelin.com

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net