

Restaurant i København overgår Noma med 3 Michelin stjerner.

Geranium hædres med Company awards trademark selvom Noma bliver Nomineret til verdens bedste restaurant for 4 gang men kun 2 stjerner.

Torsdag 25 februar 2016 00.57 GMT

Danmarks berømte restaurant Noma er blevet stemt ind som verdens bedste 4 gange, men er ikke længere på toppen i sit land ifølge mad biblen The Michelin guide.

Den seneste nordiske udgave af den fransk baserede del af guiden, afsløret den kommende onsdag, giver den sine 3 stjerner til et andet københavnsk spisested, Geranium – den første i Danmark til at modtage top Michelin stjerne.

Noma som er udråbt til at være verdens bedste restaurant af Britain's Restaurant magazine i 2010, 2011 og 2014, fik kun 2 stjerner, dog stadig imponerende men uden at gøre sig bedre end sidste år.

Geranium's top kok Rasmus Kofoed, som modtog en af de internationale kokkes mest eftertragtede priser, Bocuse D'or i 2011 åbnede hans biodynamisk venlige restaurant i 2007, han vandt sin første Michelin stjerne i 2012 og modtog nummer 2 året efter.

I Danmark var den sidste Michelin rangering ingen overraskelse for gastronomerne som snakkede om Geraniums fantastiske standarder.

Noma laver mad om til noget sjovt, deres mad er for vildt til at kunne få de 3 stjerner. De servere underholdende mad men det er lidt for meget drilleri og jokes for Michelin. Fortæller Chefredaktøren for Gastro Magazine, Jesper Uhrup Jensen til DR.

France's La liste, som samler meninger om over 200 gastronomiske guides og hjemmeside sider, sætter Geranium på en 173 plads på sin liste over globale ranglister foran Noma på 217 pladsen.

Den eneste anden nordiske restaurant der har modtaget tre Michelin stjerner er Oslo's Maaemo, som også modtager top bedømmelse i år og er nu en del af en eksklusiv klub på 116 tre stjernede spise steder i verden.