Meet & taste

30. August 2026

Wasserturm | Bar Botanik: Peer Sturm
(7)
Gebeizter Lachs von den Färöer-Inseln
Gurke | Senf | Dill | Forellen-Kaviar

ZooEvent: Markus Schnitzler
(8)
Gelackter Spanferkelbauch
Ziegenkäse | Lauch | Haselnusscrunch

Seepavillon by Kaiserschote | Jann Luca Urbschat
(9)
Wagyu-Praline vom Niederrhein
Gemüse vom Gertrudenhof | Kartoffel von Gut Neu-Hemmerich

Restaurant Maximilian Lorenz: Maximilian Lorenz
(10)
Gebratene Rotgarnele
Fregola Sarda | mariniertes Sommergemüse | Krustentieraufguss

Rungis Express: Oguz Sener & Theresa Grohs
(11)
Himbeer-Litschie Schnitte
Joghurt Espuma | Krokant | Honig | Kresse

La Cuisine Rademacher: Marlon Rademacher
(12)
Australischer Wintertrüffel
Gnocchi | Pfifferlinge | Schnittlauchsauce

FINE FOOD DAYS COLOGNE

Meet & taste

Kirberg Catering | Flora: Volker Beuchert
(14)
Sommergemüse
Knusperfladen | Ayran

Luis Dias – Das Restaurant: Luis Dias
(15)
Kalbsbäckchen im Filoteig
Sellerie | Sauerrahmeis

Big Green Egg: Martin Temme
(16)
Spare Ribs
fruchtiger BBQ Lack | Apfelgel
Honig-Senf-Majo | rauchiger Coleslaw | Kartoffelpüree

JOSEPH'S: Sebastian Ostlender
(17)
Weiße Schokoladenmousse
Brombeere | Zitrone | Thymian

Gruber's: Denis Steindorfer
(18)
Mascarpone & Haselnuss
Cassis | Steinpilz | Muscovado

The Dutch: Joschua Tepner
(20)
Miso Black Cod
Tom Kha Gai Beurre Blanc | Spitzkohl | Jalapeño

FINE FOOD DAYS COLOGNE

Meet & taste

HENNE.Weinbar: Hendrik Olfen
(21)
Kartoffelnocken Udon Style
Sesam | Chili | Frühlauch | Eigelb | Nori

Silver Fern Farms: Kyota Yoko
(25)
Silver Fern Farms Hirsch | Kombu-gebeiztes Tataki
Yuzu-Ponzu | Rettich | Tamarillo | kandierte Chili | Sommerblüten | Kresse

Excelsior Hotel Ernst | Hanse Stube: Lars Wolf
(26)
GELBSCHWANZMAKRELE & D'AQUITAINE KAVIAR
Kohlrabi | Fenchel | Kopfsalat

Clostermanns Hof | LEU: Thomas Gilles
(27)
Kalbstartar
Estragon | Topinambur | Aprikose | Kopfsalat

Möllers: Tim Michel
(29)
Aprikose
Schokolade | Mandel | Baiser

Wolkenburg: Peter Golla
(30)
Ravioli vom Ochsen
Pancetta | Confierte Möhrchen | Vin Jaune

FINE FOOD DAYS COLOGNE

Meet & taste

KölnSKY: Sönke Höltgen
(31)
Spanischer Thunfisch
Grüne Tomate | Salzwiesenkräuter

Sahila – The Restaurant: Julia Komp
(32)
Urlaub in Italien
Honigtomate | Pecorino Romano |Oregano

taku: Mirko Gaul
(33)
HIMA-LACHSFORELLE
Tomaten vom Biohof Frings | Buttermilch | Aji Amarillo-Chili

Trattoria Enoteca | Grandhotel Schloss Bensberg: Marcus Graun
(34)
Joselito Gran Reserva
Melone | Tomate | Estragon

Zum Abschluss:
Möllers: Tim Michel
(29)
Bratwurst vom Kalb

FINE FOOD DAYS COLOGNE