

Anmeldelser og Priser

2023

White Guide Danmark 2023
Vinder af Årets vinkælder

November 2023

*

White Guide Danmark 2023
“Global Masters Level” med 94 point

[Læs anmeldelsen her](#)

November 2023

*

Den Danske Spiseguide 2023
Køkkenchef Brian Mark Hansen modtager “Årets ærespris”

Oktober 2023

*

1 MICHELIN stjerne
2023 edition of the MICHELIN Guide Nordic Countries
17. år i træk

[MICHELIN Guide](#)

Juni 2023

*

2023 OAD Europe Classical Restaurants
Nr. 32 i Europa over bedste klassiske restauranter

[Se listen her](#)

Maj 2023

*

Bocuse d'Or 2023

Verdens bedste kok er på Søllerød Kro

Guld til Søllerød Kros køkkenchef Brian Mark Hansen

Vi skyder året i gang med endnu en begivenhed, vi skriver ind i historiebøgerne. Søllerød Kros køkkenchef Brian Mark Hansen har vundet guld og titlen som verdens bedste kok ved den prestigefyldte kokkekonkurrence Bocuse d'Or, der fandt sted i Lyon den 23. januar 2023.

[Bocuse d'Or](#)

Januar 2023

*

2022

1 MICHELIN stjerne

2022 edition of the MICHELIN Guide Nordic Countries

16. år i træk

[MICHELIN Guide](#)

Juli 2022

*

2022 OAD Europe Classical Restaurants

Nr. 34 i Europa over bedste klassiske restauranter

[Se listen her](#)

Juni 2022

*

Bocuse d'Or Europe 2022

Guld til Søllerød Kros køkkenchef Brian Mark Hansen

Den 24. marts 2022 er en dag, vi skriver i historiebøgerne – Søllerød Kros køkkenchef Brian Mark Hansen vinder guld og titlen som Europas bedste kok ved den prestigefyldte kokkekonkurrence Bocuse d'Or Europe 2022.

[Se hele teamet og læse mere her – Bocuse d'Or Danmark](#)

[Bocuse d'Or Europe](#)

[Bocuse d'Or](#)

Marts 2022

*

2021

White Guide Danmark 2022

“Global Masters Level” med 93 point

[Læs anmeldelsen her](#)

November 2021

*

Den Danske Spiseguide 2021

Globus

“Det tårnhøje niveau, hvor ambition, kreativitet, nydelse og velvære, danner den helstøbte oplevelse, der er få restauranter i verden forundt at præstere.”

Vinkort:

“Fremragende vin- og avecsortiment.

Vin: Bemærkelsesværdigt i såvel dybde som bredde indenfor distrikter og årgange.

Avec: Spirituosa, kaffe, the.”

Detaillklassifikation af vin- og avec rating 35/35.

Oktober 2021

*

Den danske Spiseguide 2021

Vinder af Årets snacks/appetizers 2021

Oktober 2021

*

1 MICHELIN stjerne

2021 edition of the MICHELIN Guide Nordic Countries

15. år i træk

September 2021

*

Vinder Årets Ret 2020 – Danske Madanmeldere

I hovedkategorien ”SØDT/OST” med desserten:

Pistacieis, Gold Caviar, grønne jordbær, olivenolie

August 2021

*

2021 OAD Europe Classical Restaurants

Nr. 40 i Europa over bedste klassiske restauranter

[Se listen her](#)

Juni 2021

*

2020

White Guide Danmark 2021

Nr. 4 i Danmark "Global Masters Level" med 93 point

November 2020

*

White Guide Danmark 2021

Årets vinoplevelse

November 2020

[Læs mere på Whiteguide.dk her](#)

*

Den Danske Spiseguide 2020

Globus

"Det tårnhøje niveau, hvor ambition, kreativitet, nydelse og velvære, danner den helstøbte oplevelse, der er få restauranter i verden forundt at præstere."

Vinkort:

"Fremragende vin- og avecsortiment.

Vin: Bemærkelsesværdigt i såvel dybde som bredde indenfor distrikter og årgange.

Avec: Spirituosa, kaffe, the."

Detaillklassifikation af vin- og avec rating 35/35.

Oktober 2020

*

2020 OAD Europe Classical Restaurants

Nr. 35 i Europa over bedste klassiske restauranter

[Se listen her](#)

Juni 2020

*

1 MICHELIN stjerne

2020 edition of the MICHELIN Guide Nordic Countries

14. år i træk

Februar 2020

*

2019

White Guide Danmark 2020

Nr. 6 i Danmark "Global mesterklasse" med 94 point

Oktober 2019

*

White Guide Danmark 2020

Årets dessertoplevelse

Oktober 2019

*

Den Danske Spiseguide 2019

Globus

"Det tårnhøje niveau, hvor ambition, kreativitet, nydelse og velvære, danner den helstøbte oplevelse, der er få restauranter i verden forundt at præstere"

Vinkort:

"Fremragende vin og avecsortiment. Bemærkelsesværdigt i såvel dybde som bredde indenfor distrikter og årgange. Detailklassifikation af vin- og avecrating 35/35.

Oktober 2019

*

Vinder Årets Ret 2019 – Danske Madanmeldere

I hovedkategorien "SØDT & OST" med desserten:

"Sommeren 2018" – Rehydrerede jordbær, basilikum-is & Nicoise oliven

September 2019

*

Vinder af "The Nordic Prize" 2018

Best Restaurant Nordic Countries

[Læs mere her på www.thenordicprize.org](http://www.thenordicprize.org)

Maj 2019

*

66 Best Restaurants

Nordic Countries 2019 Edition

Nr. 5 blandt de bedste restauranter i norden

Maj 2019

*

OAD Top 100+ European Classical Restaurants 2019

Nr. 44 i Europa over bedste klassiske restauranter

[Se listen her](#)

April 2019

*

1 MICHELIN stjerne

2019 edition of the MICHELIN Guide Nordic Countries

13. år i træk

Februar 2019

*

2018

“The Nordic Prize”

Best Restaurant Nordic Countries

Søllerød Kro er nomineret til prisen “Best Restaurant Nordic Countries”
i meget fornemt selskab blandt følgende nordiske restauranter:

Frantzen (Sverige)

Maaemo (Norge)

Ox, (Island)

Grön (Finland)

November 2018

*

White Guide Danmark 2019

Nr. 5 i Danmark "Global mesterklasse" med 95 point

November 2018

*

Årets Restaurant 2018

Den Danske Spiseguide

"Når klassisk fransk haute cuisine inspireres af et moderne dansk innovativt pirrende køkken, hvor kreativitet, visualitet og talent prioriteres højt, bliver resultatet nydelsesfuldt, artistisk og sofistikeret gastronomi. Læg hertil en fantastisk vinkælder, en faglig kompetent og personlig betjening fra ankomst til afsked. Mageløst!"

Oktober 2018

*

Den Danske Spiseguide

Globus

"Det tårnhøje niveau, hvor ambition, kreativitet, nydelse og velvære, danner den helstøbte oplevelse, der er få restauranter i verden forundt at præstere"

Oktober 2018

*

Sol over Gudhjem – Kokkekonkurrence

Brian Mark Hansen vinder af dessertkonkurrencen

Juni 2018

*

66 Best Restaurants

Nordic Countries 2018 Edition

Nr. 13 blandt de bedste restauranter i norden

April 2019

*

OAD Top 100+ European Classical Restaurants 2018
Nr. 39 i Europa over bedste klassiske restauranter

[Se listen her](#)

Marts 2018

*

1 MICHELIN stjerne
2018 edition of the MICHELIN Guide Nordic Countries
12. år i træk

Februar 2018

*

Seks stjerner i Berlingske

“Søllerød Kro leverer overlegen kokkekunst med umamipedalen i bund”

[Læs hele anmeldelsen på Berlingske hjemmeside her](#)

Februar 2018

*

2017

White Guide Danmark 2018
Årets serviceoplevelse

November 2017

*

White Guide Danmark 2018
Årets vinkort

November 2017

*

White Guide Danmark 2018
Årets dessertoplevelse

November 2017

*

White Guide Danmark 2018
Nr. 4 i Danmark "Global mesterklasse" med 94 point

November 2017

*

Vinder af Årets Vildtret 2017
Souschef Mads Kongsgaard Jensen

November 2017

*

Den Danske Spiseguide 2017
Årets Sommelier – Henrik Knudsen

Oktober 2017

*

White Guide Nordic 2017-18
Nr. 5 på The Top 30 Nordic list – "Global Masters Level" med 94 point
Nr. 2 i Danmark – "International Mesterklasse" med 94 point

Juni 2017

*

66 Best Restaurants Nordic Countries 2017

Søllerød Kro – nr. 12 blandt de bedste restauranter i Norden

Maj 2017

*

OAD Top 100+ European Classical & Heritage Restaurants 2017

Søllerød Kro – nr. 27 i Europa over bedste klassiske restauranter

[Se listen her](#)

Marts 2017

*

1 stjerne i Michelin Guiden

(11. år i træk)

Februar 2017

*

2016

Vinder af Årets ret med Gris 2016

Køkkenchef Brian Mark Hansen med team

Oktober 2016

*

White Guide Nordic 2017

Nr. 11 på Top 30 listen – “Global Master Level” med 91 point

Oktober 2016

*

Den danske Spiseguide 2016

Årets dessert

Oktober 2016

*

Den Danske Spiseguide 2016
EEE: Europa Exclusive Elite

Oktober 2016

*

Vinder af Den Gyldne Jomfruhummerklo 2016 på Læsø
Simon Thrane – assisterende køkkenchef på Søllerød Kro

August 2016

*

World's Best Wine List 2016
Søllerød Kro – 3 stjerne for anerkendelse af vores vinkort

Juni 2016

*

TripAdvisor
2016 Certificate of Excellence – Superior Service

Maj 2016

*

White Guide Danmark 2016
Nr. 7 i Danmark – “International Mesterklasse” med 91 point

Maj 2016

*

White Guide Danmark 2016
Årets Serviceoplevelse

Maj 2016

*

66 Best Restaurants Nordic Countries 2016
Søllerød Kro – nr. 13 i Norden

Maj 2016

*

OAD Top 100 Classical & Heritage Restaurants 2016
Søllerød Kro – nr. 17 i verden over bedste klassiske restauranter

[Læs mere her](#)

April 2016

*

1 stjerne i Michelin Guiden
(10. år i træk)

Februar 2016

*

2015

White Guide Nordic 2016

Nr. 12 på Top 30 listen – “Global Master Level” med 91 point

November 2015

*

Den Danske Spiseguide 2015

Årenes særpris

[Læs mere her](#)

Uddelt i Oktober 2015

*

Den Danske Spiseguide 2015

EEE: Europa Exclusive Elite

Oktober 2015

*

1 stjerne i Michelin Guiden

(9. år i træk)

Februar 2015

*

White Guide Danmark 2015

Nr. 4 i Danmark – “International Mesterklasse” med 91 point

[Læs mere her](#)

Marts 2015

*

White Guide Danmark 2015

Årets vinkort

[Læs mere her](#)

Marts 2015

*

OAD Top 100+ European Restaurants 2015

Søllerød Kro – nr. 83 blandt Europas bedste restauranter

[Læs mere her](#)

Maj 2015

*

66 Best Restaurants Nordic Countries 2015

Søllerød Kro – nr. 13 i Norden

Maj 2015

*

2014

1 stjerne i Michelin Guiden
(8. år i træk)

*

Den Danske Spiseguide 2015
EEE: Europa Exclusive Elite
Oktober 2014

*

OAD Top 100 European Restaurants 2014
Søllerød Kro – nr. 46 blandt Europas bedste restauranter
[Læs mere her](#)
Juni 2014

*

66 Best Restaurants Nordic Countries 2014
Søllerød Kro – nr. 7 i Norden

*

White Guide Danmark 2014
“International Mesterklasse” med 90 point
[Læs mere her](#)

*

Danmarks bedste spisesteder 2014-2015
3 stjerner

*

Politiken i Byen

“Brian Mark Hansen er ny mand i spidsen for Søllerød Kro. Og han løfter den tunge arv med lethed og overrumplende elegance.”

Læs anmeldelsen [her](#)

11. april 2014

*

Smag & Behag

Søllerød Kro har fået en flot anmeldelse med 6 stjerner i seneste april/maj udgave af magasinet "Smag & Behag"

"Søllerød Kro kan noget ganske særligt, når det kommer til forkælelse og velvære. Den nye køkkenchef Brian Mark Hansen formår med personlig stil at løfte arven efter forgængerne; der havde tilkæmpet sig den første Michelinstjerne uden for København. Og Jan Restorff? Ja, han er stadig verdens bedste vært."

Se mere på Smag & Behags hjemmeside [her](#)
april 2014

2013

1 stjerne i Michelin Guiden

Den Danske Spiseguide 2014

EEE: Europa Exclusive Elite

Danmarks bedste spisesteder 2013-2014

3 stjerner

“Fremragende, ambitiøst, franskinspireret køkken. Stort, fornemt vinkort. Udendørs servering i sommersæsonen. En af Danmarks bedste totaloplevelser.”

Maj 2013

66 Best Restaurants Nordic Countries 2013

Søllerød Kro – nr. 6 i Norden

TOP 100 European Restaurants 2013

Søllerød Kro – nr. 59 blandt Europas bedste restauranter

[Læs mere her](#)

Juni 2013

2012

1 stjerne i Michelin Guiden

Årets Vin & aveckort 2012

(for 9. gang)

Den Danske Spiseguide 2012

101 Best Restaurants in Europe – The Daily Meal

Søllerød Kro nr. 57 i Europa

Se hele listen [her](#)

66 Best Restaurants Nordic Countries

Søllerød Kro nr. 6 i Norden

Den Danske Spiseguide 2013

EEE: Europa Exclusive Elite

Danmarks bedste spisesteder 2012-2013

3 stjerner

Maj 2012

Dagbladet Information

Anmeldelse

Det evige sted

Michelinstjerner kommer og går, men at forestille sig, at Søllerød Kro – kun en smuttur fra hovedstaden – skulle ophøre med at være garant for tårnhøje ambitioner er ganske utænkeligt.

[Læs hele anmeldelsen her](#)

December 2012

Berlingske Tidende

6 stjerner (maksimum)

Knivskarp umami på kroen

“... det er ikke kun menuens uhørte høje ambitionsniveau, der er værd at bemærke: det er først og fremmest den unikke vin- og madpairing, der trækker begge op i et fælles højere hele.”

[Læs hele anmeldelsen her](#)

September 2012

Dagbladet Børsen
6 stjerner (maksimum)

Københavns elegante landsbykro

Søllerød Kro hører til den fornemme klub af kroer, som trods deres folkelige betegnelse er gourmetrestauranter i topklassen.

Weekend den 27. januar 2012

White Guide

Denne svenske guide er for første gang udgivet med restauranter i Øresundsregionen i december 2011. Vi er stolte over at ligge nr. 2, efter NOMA, på den samlede point-tabel 92/100 p.

2011

1 stjerne i Michelin Guiden

Årets Vinkort 2011

(for 8. gang)

Den Danske Spiseguide 2011

Årets Tjener 2011

Christian Steffensen

Den Danske Spiseguide 2011

66 Best Restaurants Nordic Countries

Søllerød Kro nr. 6 i Norden

Den Danske Spiseguide 2012

EEE: Europa Exclusive Elite

Danmarks bedste spisesteder 2011-2012

3 stjerner

Maj 2011

Politiken i Byen

6 huer

Oktober 2011

Jyllands Posten

6 stjerner

Oktober 2011

Berlingske Tidende – Restauranttillæg

97/100p på en delt 3. plads ... Noma 99/100p, Geranium 98/100p.

Juni 2011

Gastro

6 stjerner

Juni 2011

2010

1 stjerne i Michelin Guiden

IKON

Restaurantchef Jan Restorff har modtaget særprisen IKON

Den Danske Spiseguide 2011

Den Danske Spiseguide 2011

EEE: Europa Exclusiv Elite

Danmarks bedste spisesteder 2010-2011

3 stjerner

Juni 2010

2009

1 stjerne i Michelin Guiden

Årets Sommelier 2009

Philip Ladevig Laustsen, Søllerød Kro

Gudme Raaschou Spiseguide

Årets Vinkort 2009

(for 7. gang)

Gudme Raaschou Spiseguide

Årets Gericke 2009

Søllerød Kro er tildelt:

Årets Gericke 2009 for Årets udskænkning

Gudme Raaschou Spiseguide 2010

EEE: Europa Exclusiv Elite

EEE er fra 2009 den nye øverste klassifikation i Spiseguiden

– alene tre restauranter er placeret i denne kategori

November 2009

Danmarks bedste spisesteder 2009-2010

1. pladsen på top-10; Den komplette oplevelse (23 point ud af 25)
samt

3 tallerkener (maksimum)

Maj 2009

Jyllands Posten:

DANMARKS BEDSTE RESTAURANT – På dansk grund er der ingen
over eller ved siden af Søllerød Kro, når det gælder den klassiske
gastronomi og den fuldstændige harmoni mellem mad, vin og service ...

18. december 2009

2008

1 stjerne i Michelin Guiden

Danmarks bedste vinkort 2008

(for 6. gang)

Den Danske Spiseguide

Gudme Raaschou Spiseguide (tidl. Den Danske Spiseguide)

3 stjerner + sol (maksimum)

Danmarks bedste spisesteder 2008-2009

1. pladsen på top-10; Den komplette oplevelse (23 point ud af 25)
samt 3 tallerkener (maksimum)

Maj 2008

2007

1 stjerne i Michelin Guiden

AOK – Byens Bedste 2007

Lørdag 1. december modtog Søllerød Kro AOK-prisen:
Byens Bedste restaurant udenfor København.

Danmarks bedste vinkort 2007

(for 5. gang)

Den Danske Spiseguide

Årets Ret 2007

Den Danske Spiseguide

Årets Service (betjening)

Den Danske Spiseguide

Den Danske Spiseguide

3 stjerner + sol (maksimum)

Danmarks bedste spisesteder 2007-2008

23 point – højeste rating i Danmark

3 tallerkener (maksimum)

Maj 2007

Berlingske Tidende

6 stjerner (maksimum)

31. august 2007

2006

Best of Award of Excellence 2006
Wine Spectator

Danmarks bedste vinkort 2006
(for 4. gang)
Den Danske Spiseguide

Den Danske Spiseguide
3 stjerner + sol (maksimum)

Danmarks bedste spisesteder 2006-2007
23 point – højeste rating i Danmark
3 tallerkener (maksimum)

Smag og behag
23 point (maksimum er 25 point)
– højeste rating nogensinde i Danmark

Der Feinschmecker
4 x F – højeste rating i Danmark (maksimum 5 x F)

2005

Årets bedste restaurant 2005
Den Danske Spiseguide

Best of Award of Excellence 2005
Wine Spectator

Den Danske Spiseguide
3 stjerner + sol (maksimum)

Danmarks bedste spisesteder 2005-2006
3 tallerkener (maksimum)

Jyllands Posten
6 stjerner (maksimum)

2004

Best of Award of Excellence 2004
Wine Spectator

Danmarks bedste vinkort 2004
(for 3. år i træk)
Den Danske Spiseguide

Danmarks bedste avec-kort 2004
Den Danske Spiseguide

Årets sommelier 2004
Jan Restorff
Den Danske Spiseguide

Champagne-prisen 2004
Jan Restorff
Danmarks Bedste Spisesteder

Den Danske Spiseguide
3 stjerner + sol (maksimum)

Børsen
11 point (maksimum 13)

2003

Politiken

5 kokkehuer (maksimum)

Smag og behag

23 point (maksimum 25)

Euroman

6 + (maksimum)

2002

Berlingske Tidende
6 kokkehuer (maksimum)