Kulinarische Neuigkeiten

Neue Restaurants, kulinarische Premieren, Festivals und Workshops sind ein wichtiges Element in Posens Alltag. Wenn Sie also auf dem neusten Stand bleiben wollen, verfolgen Sie unsere Rubrik, die den heißesten News aus der Welt der Gastronomie gewidmet ist.

Bistro La Cocotte - french home cooking

Bistro La Cocotte serves highly praised and appreciated home-style French cuisine. On the menu there is the crowd-pleasing onion soup, foie gras or mussels, with duck confit and beef bourguignon also stealing some spotlight. Despite its relatively small menu, there is much to choose from, and the taste of the dishes served at La Cocotte takes you on a journey to faraway France. In autumn of 2015, the restaurant has been awarded by the French culinary guide, Gault & Millau.

Modra - designer folk cuisine

A small family restaurant in Mickiewicza street in Poznań is one of Jeżyce district’s hidden gems. The simple, short menu based mainly on Polish recipes transports you back in time to your childhood. Do you remember your gran’s

Sunday roast? Those in Modra Kuchnia taste the same, or even better, and look amazing!

Forni Rossi - Italy with a view of lake Malta

Shopping malls have become small, self-contained cities.They satisfy all needs of their visitors, keeping them occupied for multiple hours. The presence of carwashes, playgrounds and large food courts surprises no-one. Not many of us would even consider going to a mall just to eat. Forni Rossi in Galeria Malta shopping center at Lake Malta tries to change this perception with quality, authenticity and a natural flavour.

Oskoma - full steam ahead with chef Adam Adamczak

OSKOMA is a new culinary spot in Poznań's Jeżyce district (Mickiewicza street). Chef Adam Adamczak has overseen this project from its very inception, and on November 15th he greeted the first patrons at OSKOMA's door. A designer menu, a very young team and an award-winning chef all on one side - on the other, the kind words of the first visitors, but also high expectations towards the chef who has proven many times before that his cuisine is the Champions' League of gastronomy. Today, OSKOMA is flexing its muscles - and the months to follow will show whether or not it maintains its high standards.

Avocado - fusion cuisine in Jeżyce

Even though the gate at Dąbrowskiego 29 is mostly associated with the supermarket operating there, just a mere few meters into the modern, elegant courtyard there is a very interesting establishment. Avocado offers breakfasts, lunches and an interesting menu a'la carte. Our favorite time to pop in is midday, when the bright, glassed locale is filled with sunlight. Avocado is not the only food establishment in this picturesque area, and one more is about to appear.

Pulled Pork czyli wyczesane mięso na duży głód

Pulled pork has gained popularity all over the globe, especially in the UK and the US. Like many other foreign delicacies before it, this dish has also found its way into Poznań, and the first gasps of delight for this delicate meat could be heard resonating throughout the food truck festival. It is then that "Wyczesane porki" (pulled pork) by the crew from "Kriek" the Belgian pub has made its first appearance. Have you tried the most popular pork in town?

CookUp - das kochen fur firmen

Das Allerbeste für Erleichterung der Kommunikation und Aufbau von guten Beziehungen ist das gemeinsame Kochen. Aus dieser Idee ist das CookUp Studio entstanden – ein neuer Ort auf der Landkarte von Poznań, perfekt für originelle incentive-Meetings.

Chmielnik - Bierküche

Das Chmielnik ist bereits bekannt unter den Bierliebhabern. Als eines der ersten Lokale in Poznań konzentrierte sich das Chmielnik ausschließlich auf polnische Biere und serviert über 100 Sorten. Heute wird das ungewöhnliche Bierangebot durch ein genauso ungewöhnliches Angebot an Speisen ergänzt. Auf der Karte stehen Gerichte, die zu dem goldenen Gerstensaft passen.

Kombinat - polnische TAPAS im Stadtteil Jeżyce

Das Kombinat ist eine TAPAS BAR, hier bestellt man kleine Portionen zu geringen Preisen. Keine Fertigprodukte, keine Chemie! Im Kombinat verwendet man anstatt künstlicher Aromen frische Kräuter aus dem eigenen Gewächshaus und statt kohlensäurehaltiger Getränke werden selbstgemachte Limonaden serviert. Es reichen 3 PLN um lecker zu essen und genauso viel kostet eine Flasche der erfrischenden Getränke.

COŚ INNEGO BY HUGO – „PYZY“ AUS DEM FOOD TRUCK

Kann leckeres regionales Essen den Burger ersetzen? Können sich Fast Food und Slow Food an der gleichen Stelle treffen? "Coś innego" (dt. etwas anderes) serviert großpolnische „pyzy“ (dampfgegarte Hefeklöße) aus einem Food Truck und präsentiert damit seine Vision von einer schnellen Mahlzeit. Dominik Narloch, der Küchenchef des bekannten Restaurants HUGO, hat beschlossen allen Gourmets sein Street Food Konzept zu präsentieren.

MICHAŁ KUTER UND ADAM ADAMCZAK VON GAULT & MILLAU AUSGEZEICHNET

Am 29. Juni fand im Restaurant Concordia Taste ein regionales Treffen im Rahmen der Gault & Millau Tour statt. Dieses zweite Treffen (das erste fand in Warschau statt) umfasste Großpolen und Niederschlesien. Die nächsten finden in Krakau und dem Dreistädteverbund statt.

Pastela - traditionell und regional

Das Restaurant Pastela steht vor allem für regionale und polnische Küche, denn genau diese liegt den Besitzern am Herzen. Kochen ist für sie Leidenschaft, berufliche Herausforderung und Lebensart. Wer das Pastela besucht, sollte auf jeden Fall den Schweinerücken, das Tartar und die polnischen Suppen probieren.

Night of Restaurants 2015

Night of Restaurants 2015: exceptional dishes and surprising live cooking shows that night only.

Bo. Poznań

"Bo. Poznań" ist ein kleines Restaurant, nur wenige Schritte vom Kaiserschloß entfernt. Es ist modern, gemütlich, familiär und hat Charakter. Beim Verlassen des "Bo. Poznań" oder während einer Mahlzeit an einem der Tische vor dem kleinen Restaurant, kann man das imponierende Schloß und seinen wunderschönen Garten betrachten. Und wie sieht es aus mit dem Essen?

Burger Royale

Burger werden an jeder Ecke in Poznań serviert und erfreuen sich ungebrochener Beliebtheit. Die Besten halten ihre Stellung und neue Herausforderer kämpfen um ihren Platz auf dem FastFood Markt. Vor uns liegt die dritte Burgersaison und wir präsentieren erneut die besten Lokale, die uns mit Kalorienbomben in Form von wahrlich königlichen Burgern versorgen!

Suszone Pomidory im Stadtteil Wilda

Suszone pomidory (dt. getrocknete Tomaten) ist ein kleines, gemütliches und belebtes italienisches Restaurant im Stadtteil Wilda. Ein Besuch lohnt sich, aber ohne vorherige Reservierung kann es schwierig werden einen Platz zu bekommen.

Spanischer Monat im Gusto Food&Wine

Traditionelle spanische Gerichte, Weinverkostungen, Live-Musik und Flamenco, das sind nur einige der Attraktionen, die das Gusto Food&Wine im April für Sie vorbereitet hat.

Drukarnia skład wina i chleba - the Emporium of wine and bread

In early February 2015, "DRUKARNIA Skład chleba i wina" (lit. printing house- bread and wine emporium) has opened the second establishment of the chain in Poland - in Poznań's Podgórna street. At the very heart of the restaurant there is a traditional bakery. Here, the bread is baked

throughout the whole day, and the pastries, hot from the oven, are available from 7AM. Over 20 sorts of bread…

12 Sports Bar & Restaurant

Was braucht ein Fan neben gutem Essen? Die Nachbarschaft zum INEA Stadion, 400 m² Fläche, 200 Sitzplätze und 12 Bildschirme sollten den Appetit jedes Fans auf sportliche Emotionen stillen können. 12 Sports Bar & Restaurant ist ein geräumiges Lokal unter der dritten Tribüne des INEA Stadions in Poznan. Auf der Karte findet man Suppen, Pasta, eine große Auswahl an Fleischgerichten und Salate. Auch die Auswahl an Desserts, Kaffee, Tee und kalten…

Das “Modra Kuchnia” und Neues aus dem Viertel

Der Posener Stadtteil Jeżyce ist voll von kulinarischen Perlen. Neben den bereits bekannten Adressen entstehen immer mehr Lokale, die mit ihren hervorragenden Speisekarten das gastronomische Angebot des Viertels ergänzen. Die kleinen Cafés, Fast Food Lokale, aber auch Restaurants bilden ein dichtes Netz und sind ein guter Grund, um den Stadtteil Jeżyce von seiner kulinarischen Seite neu zu entdecken. “Modra Kuchnia”…

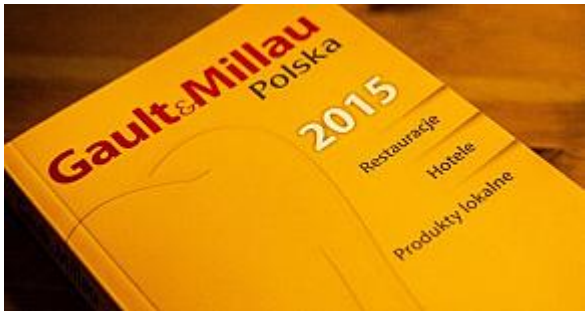
Posens neuer Gastro-Guide!

„Restaurants, Bars und Cafés in Posen”, so heißt die neue kulinarische Broschüre für Posen und Umgebung, die eine Auswahl der interessantesten Lokale und eine kurze Beschreibung bereit hält. Der kleine Restaurantführer beschreibt rund 60 Lokale in 17 Kategorien, die so gewählt wurden, dass sie die häufigsten Fragen der Touristen beantworten. „Wir wissen, wie unterschiedlich die Erwartungen und Geschmäcker der Gäste sind, daher haben...

Bistro la Cocotte

Das „Bistro la Cocotte“ ist eine der neuesten kulinarischen Entdeckungen des "Gault&Millau", der berühmte Hotel- und Restaurantguide erscheint jedes Jahr und beinhaltet kulinarische Empfehlungen des französischen Verlagshauses. Das "Bez ogródek", denn so hieß das Restaurant noch, als die Tester des Guides dort zu Gast waren, serviert französische Hausmannskost. Die Pasteten, Schnecken, Miesmuscheln und fantastischen...

Gault & Millau über Posen



Der Gastronomieführer Gault&Millau steht nun in den Regalen. Es ist eine wunderbare Geschenkidee für alle, die in Posen wohnen oder vor haben Posen zu besuchen. Unter den diesjährigen Empfehlungen findet man nämlich über 20 Rezensionen zu Posen und Umgebung....

Mamasitas - pikante Tex-Mex Küche

Tex-Mex ist eine Mischung kulinarischer Traditionen aus dem Süden der Vereinigten Staaten und Mexiko. Was kann man von der Tex-Mex Küche erwarten? Sie ist bunt, intensiv und höllisch heiß! Das Mamasitas ist neu in Posen. Das Lokal gibt es erst seit September und es erweitert das kulinarische Angebot der Taczaka Straße um ein neues, pikantes Element...

Winter at TASTE_it

If regional cuisine and wild game are in the area of your culinary interest, you should definitely spend the following weekend in Puszczykowo near Poznań. TASTE_it restaurant is a part of a hotel and recreational center, which has won over many guests with its exceptional design and level of services.

Enjoy - Das herbstliche Menü von Dominik Brodziak

Dominik Brodziak hat uns an unglaublich geschmackvolle aber verhältnismäßig simple Kompositionen gewöhnt. Die Herbstkarte gibt den Stil des Küchenchefs wieder und konzentriert sich auf herbstliche und winterliche Zutaten.

Herbstliches FIGA

Der Herbst hat nun auch das Restaurant FIGA erreicht. Der Küchenchef Lech Pluciński hält für seine Gäste Gerichte bereit, die den Reichtum dieser besonderen Jahreszeit in seiner Vielfalt nutzen. Auf der Karte stehen unter anderem Kürbisse, Rote Beete, Pilze und Heidelbeeren.

Geflügel- und Waldfruchtsaison

Bereits am nächsten Freitag, den 17.Oktober, beginnt die Geflügel- und Waldfrüchtesaison! Das Leitthema wird unter anderem Gans, Hähnchenfleisch aus nachhaltiger Tierhaltung, Perlhuhn, Fasan oder Ente, die sich in Verbindung mit Pilzen, Preiselbeeren oder Heidelbeeren hervorragend präsentieren!

Das Herbstmenü des Restaurants CUCINA

Das altbekannte Cucina hat während der Ferien sein Antlitz verändert. Die Neueröffnung ist auch eine gute Möglichkeit um das neue Herbstmenü zu präsentieren. Der Küchenchef Ernest Jagodziński ist der Aufgabe wie immer gewachsen und eröffnet uns wahre kulinarische Kunstwerke. Auf der Herbstkarte stehen Früchte aus Wald und Garten.

Korona Smakosza 2014

Another edition of Poznań's favorite restaurant competition - Korona Smakosza - took place between October 17th - 19th. Over the course of three days, patrons were able to evaluate the restaurants they visited.

Nifty no 20 - einfach und lecker

Das "Nifty no 20" setzt sich ein Ziel, es soll einfach und lecker sein. Die vom Küchenchef Jakub Ignyś servierten polnischen und europäischen Klassiker überraschen durch ihre extreme Schlichtheit und ihren intensiven Geschmack und Duft.

Wieniawskiego 5 - open for business

A new, fresh and funky restaurant to put on your bucket list. Wieniawskiego 5 is a place that many will asociate with homemade lunches at a great price. Well... the family is growing, the well know bistro got a little sister in the form of a new restaurant...

Oktoberfest im Restaurant Gusto

Deutsches Bier, Weißwurst und Brezeln werden einen Monat lang im Gusto dominieren. Liebhaber des Oktoberfestes werden in der gemütlichen Athmosphäre des Gusto einen Ersatz für die bayrische Tradition finden…

Common table - ein gemeinsamer Frühstückstisch

Man sagt, dass das Frühstück die wichtigste Mahlzeit des Tages sei. Was sagt ihr zu einem ordentlichen Frühstück in fröhlicher Atmosphäre an einem riesigen Tisch? Die Alte Brauerei (Stary Browar) lädt zum Projekt “Common table”, die Idee ist ein riesiges, morgendliches Festessen an einem gemeinsamen Tisch…

Kulinarny Puchar Polski 2014 - die besten Köche messen sich in Posen

Kulinarny Puchar Polski ist der rennomierteste Kochwettbewerb Polens und findet durchgehend seit 14 Jahren in Posen statt. Das Ziel ist es, den Besten der Besten in der kulinarischen Arena zu finden. Posener Chefköche findet man sowohl unter den Preisträgern vergangener Ausgaben, als auch unter den diesjährigen Anwärtern. Der Wettbewerb wird auf dem Gelände der Internationalen Messe Posen vom 30.09. bis zum 01.10. ausgetragen...

Warto nad Wartą - polnische Küche mit exotischen Akzenten

Das Restaurant "Warto nad Wartą" existiert seit Juli 2014. Hier wird moderne polnische Küche serviert, die Saisonkarte wird mit exotischen Einflüssen verfeinert. Das Restaurant liegt in der Marcinkowskiego Allee, in direkter Nachbarschaft zum Nationalmuseum und dem Gericht...

Figa - wyjątkowe miejsce na obrzeżach Poznania

FIGA Restaurant in Plewiska (a bit outside of Poznań) has been operating for over a year now. After this time it is safe to say that it has survived, is doing fine and - what is most important - it deserves much praise...

Tartak - homemade tarts and quiches in Taczaka

Tartak, the new lunch bar serving a selection of tarts and quiches, has opened in Taczaka Street at the beginning of September. It has managed to perfectly complement the already rich offer of this nook of Poznań. Taczaka Street provides Poznań natives and tourists with a wide variety of culinary treats...

Rico’s Kitchen

Authentisches chinesisches Essen. Rico der Besitzer des Lokals, arbeitet zusammen mit einem ganzen Team von chinesischen Chefs. Das Restaurant hat ein modernes Design und ist mit vielen großen Bildern von Chinesen geschmückt...

September – alles rund um Essen

Das Sommer nähert sich ihrem Ende. Die Schuler haben schon mit der Schule angefangen, gleich kehren auch die Studenten zurück. Die Stadt lebt. Herbst ist eine tolle Zeit für die Gastronomie. Schon in Sommer haben viele neue Restaurants und Cafés aufgemacht, jetzt im Herbst kommen neue dazu…

If you would like to let us know about your offer, ideas and more, contact us under biuro@plot.pl. Collaboration with the web portal is free.