horváth



emanzipierte gemüseküche

@sebastian_frank_horvath

@restauranthorvathberlin

Für weitere anliegen:
presse@restaurant-horvath.de

fine dining restaurant in berlin

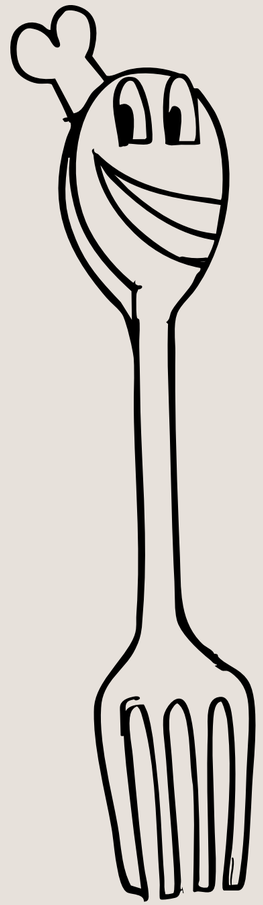
2 Sterne- Guide Michelin
5 Hauben - Gault & Millau
9 Pfannen- Gusto
4 F - Der Feinschmecker
2 Messer - The Best Chefs Awards



@reneriis

Unser Restaurant ist geprägt vom warmen Holz der historischen Wand-Paneele, in Kombination mit gradlinig modernem Design und dem farbenfrohen Wandbild des Künstlers Jim Avignon.
Herzstück des 2021 komplett renovierten Restaurants ist die bodentief verglaste Küche. ImSommer lädt der lauschige Gastgarten zum Dinner unter Weinreben. Seit bald 100 Jahren steht das Restaurant im lebendigen Kreativ-Quartier am Paul-Lincke-Ufer. Berühmt wurde die Adresse durch den österreichischen Philosophen und Schriftsteller Oswald Wiener. 1973 gründete er mit Michel Würthle das „Exil“, damals ein Hotspot für Kulturschaffende. In der Küche seine Frau, die Künstlerin Ingrid Wiener. Klingende Namen wie David Bowie, Iggy Pop, Helmut Newton und Jack Nicholson waren gerne zu Gast im Exil, damals eine legendäre Mischung aus österreichischem Restaurant und Berliner Kneipe.

Die schlichte Eleganz des unkonventionellen Sternerestaurants schafft eine freundliche, lässig und dennoch elegante Stimmung. Das neue Horváth spiegelt heute auch unser Selbstverständnis: wir schätzen unsere Wurzeln, schöpfen aus der Tradition - und wir leben Kreativität und Innovation.
Sebastian Franks innovatives Konzept der „emanzipierten Gemüseküche“ nutzt die Kraft und das Aroma von Gemüse und Früchten und integriert sie nahtlos mit fleischbasierten Aromen und Gewürzen, um eine harmonische Verbindung von Geschmack, Textur und Konsistenz zu erreichen.
Ein vollständig vegetarisches Menü ist ebenfalls ein integraler Bestandteil unserer Vision der emanzipierten Gemüseküche. Und die Philosophie erweist sich als Erfolg:
Mit all seinen Auszeichnungen gehört das Horváth derzeit zu den 12 besten und aufregendsten Adressen in Deutschland.



sebastian frank

Sebastian Frank ist in Niederösterreich, direkt an der burgenländischen Grenze aufgewachsen. Nach der Ausbildung und prägenden Stationen wie im berühmten Steirereck von Heinz Reitbauer in Wien, ging er 2010 nach Berlin, um im Horváth den eigenen Stil zu entwickeln. Bereits ein Jahr später gab es dafür den ersten Michelin Stern.



Sebastian Frank und seine Frau Jeannine übernahmen 2014 das Restaurant, dass seit 2015 durchgehend mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet ist. Seither führt die gelernte Hotelfachfrau die Geschäfte.

Gemeinsam mit ihrem jungen, engagierten Team schaffen die Franks im Horváth ein unkonventionelles, lässiges
Fine Dining-Erlebnis, dass kreativ die Jahreszeiten feiert - mit frischen kulinarischen Ideen und herzlicher Gastfreundschaft.

the franks



emanzipierte gemüseküche

“Jedes Individuum ist in seiner Sozialisierung einzigartig. Ich setze mich kontinuierlich mit den Produkten meiner kulinarischen Herkunft auseinander. Und durch die fortwährende Auseinandersetzung mit meinen kulinarischen Wurzeln und mir selbst, bin ich in der Lage Gerichte zu kreieren, die es schaffen Menschen zu emotionalisieren. Diese selbst auferlegte Zensur ermöglicht es mir, ein tiefes Verständnis dafür zu gewinnen. Einschränkung ist Fokus und Gemüse mein derzeit stärkster Ausdruck”. - Sebastian Frank



@florencestoiber



@steffensinziger

artikel & referenzen



5 unvergessliche Gerichte in 2023

Jedes einzelne Gericht wird von unseren Inspektoren analysiert und akribisch dokumentiert. Einige wenige Gerichte berühren so sehr, dass sie sich nachhaltig – ...

MICHELIN Guide



Restaurantguide 2024: »Horváth« für beste alkoholfreie Getränkebegleitung ausgezeichnet

Sebastian Frank, der Pionier der alkoholfreien Fine Dining-Begleitung, hat eine Revolution in der Gastronomie eingeleitet. Durch seine einzigartige...

falstaff / Dec 7, 2023



Das „Horváth": Österreichische Spitzenküche mitten in Berlin-Kreuzberg

Das Österreich der Habsburger ist die kulinarische Heimat von Sebastian Frank, und das im tiefsten Berlin-Kreuzberg. Doch was er im „Horváth" auf den Tisch bringt, hat mit Nostalgie nichts zu tun.

FAZ.NET / Jun 27, 2024



Horváth - Berlin - ein Guide MICHELIN Restaurant

Horváth - ein Zwei Sterne: eine Spitzenküche Restaurant im 2025 Guide MICHELIN Deutschland. Standpunkt der…

MICHELIN Guide

@restauranthorvathberlin



Horváth — Restaurant Review

Find Horváth, Berlin, Germany, ratings, photos, prices, expert advice, traveler reviews and tips, and more information from Condé Nast Traveler.

Condé Nast Traveler



Horváth, Berlin

Ähnlich wie das ›Restaurant Tim Raue‹ gehört das Horváth in der reichern Berliner Gastroszene für mehrere Sternefresser zu den favorisierten Adressen. Nur einer von uns war noch nie dort, und zwar ich. Gemeinsam mit Chris und Christian soll…

sternefresser.de / Dec 11, 2023



5 unvergessliche Gerichte in 2023

Jedes einzelne Gericht wird von unseren Inspektoren analysiert und akribisch dokumentiert. Einige wenige Gerichte berühren so sehr, dass sie sich nachhaltig – ...

MICHELIN Guide



Horváth, Berlin (Kreuzberg) I GUSTO - Der kulinarische Reiseführer

Das von außen eher unscheinbare, innen aber sehr ansprechende und nicht zuletzt durch das lange, farbenfrohe Wandgemälde des Berliner Künstlers Jim Avignon auch einzigartig individuell gestaltete Horváth am lebhaften Paul-Lincke-Ufer…

gusto-online.de



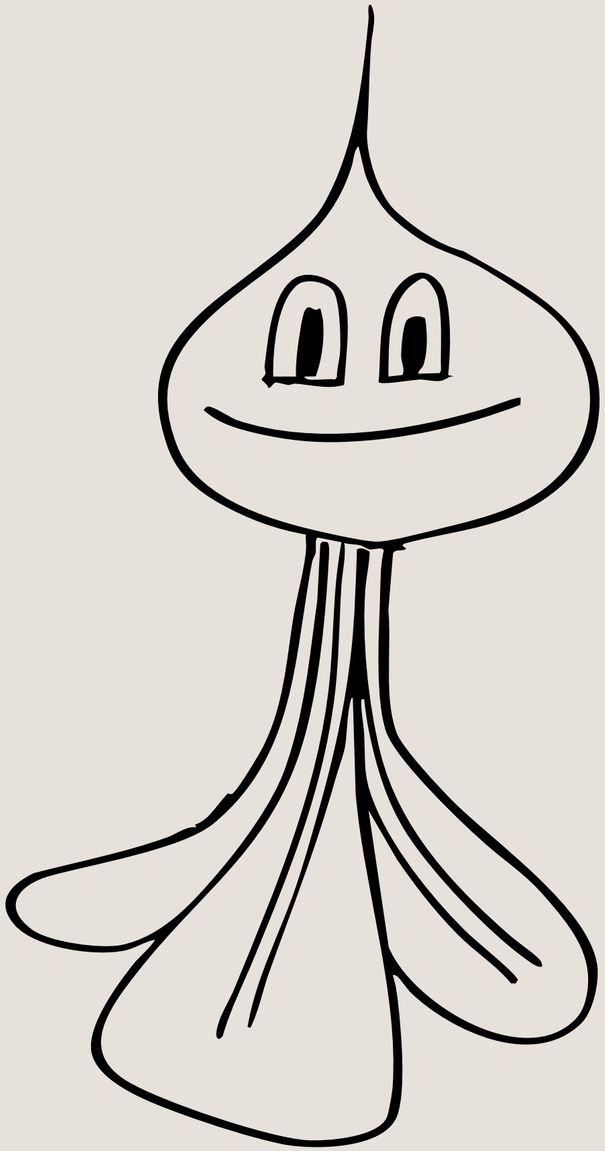
Horváth in Berlin

95 Falstaff-Punkte für das Restaurant Horváth in Berlin. Sebastian Frank verbindet im Horváth in Kreuzberg seine österreichische Heimat mit einer Portion Kreativität.

falstaff

video content

[DE]	Videos ARD am Pass	**Sebastian Frank**
[EN]	Restaurant Horváth	**Sellerie Reif & Jung**
[DE]	Sebastian Frank	**Inspiration & Antrieb**
[DE & EN]	Restaurant Horváth	**Plating Dinner**
[DE & EN]	<FO>RVÁTH Dinner	**NOUA**
[DE]	Benjamin Osberghaus	**Gerichte mit Geschichte (1)**
[DE]	Benjamin Osberghaus	**Gerichte mit Geschichte (2)**



allgemeines bildmaterial

Sebastian Frank (1) Sebastian Frank (2) Sebastian Frank (3)

Sebastian & Jeannine Frank (1) Sebastian & Jeannine Frank (2)

Jeannine Frank (1) Jeannine Frank (2) Jeannine Frank (3)

Team Horváth (1) Team Horváth (2)

Miko Klages - Restaurant Manager

Horváth Restaurant Interieur & Mood Shots

Horváth Terrasse

Horváth Küche

Horváth Logo (JPG)

Die im Media Kit bereitgestellten Fotos dürfen im Rahmen redaktioneller Berichterstattung über unser Restaurant kostenfrei verwendet werden. Bitte beachten Sie das Copyright im Dateinamen. Eine Nutzung zu Werbezwecken, eine Weitergabe an Dritte oder eine Veränderung der Bilder ist nicht erlaubt.

gerichte bildmaterial

1. Pilzleber

2. Sellerie Reif&Jung (1)1-Jahr Gereifter Sellerie (2) Action Shot (3)

3. Erster Stich

4. ‘Fuck Kaviar’ (1) ‘Fuck Kaviar’ (2)

5. ‘Walk through my Garden’

6. Lätscherter Salat mit Kapernbrösel & Leindotterölvinaigrette

7. Geräucherter Sellerie mit gerösteter Hefe, Steinpilzcreme & Sellerierereduktion

8. Gedämpfter Seitling, Gulaschauszug, Zwiebel-Schmalz Emulsion

9. Marzipanaromen: Kürbiscreme, Marillenkernöleis, Geröstetes Mehl

10. Marianne: Petersilienwurzel-Birnencreme, Kirschblütenessig(1) Marianne (2)

11. Schwarzwurzel, Schwarzwurzelreduktion & gerösteter Schwarzwurzeltrester

12. Juice Pairing (1) Juice Pairing (2)

13. Rhabarber-Erbsenschotenauszug (Juice Pairing)

14. Sellerieseckt (Juice Pairing)



@restauranthorvathberlin