



## San Diego: Ein Reiseziel für gehobene Gastronomie und kulinarische Festivals



Von Michelin-Auszeichnungen bis hin zu Ehrungen durch die James Beard Foundation zieht San Diegos kulinarisches Talent Besucher aus aller Welt an.

Während San Diegos Tacos und Burritos legendär sind, sind sie nur ein Teil der vielfältigen kulinarischen Szene der Stadt. In den vergangenen Jahren hat sich San Diego dank innovativer Köche und Gastronomen, die sowohl international als auch national Anerkennung erhalten haben, zu einer der spannendsten Fine-Dining-Destinationen der USA entwickelt. Zudem wurde die Stadt bei den [Conde Nast Traveler Reader's Choice Awards 2025](#) zu einer der besten Food-Städte der Vereinigten Staaten gekürt.

Hier erwarten Gäste Michelin-prämierte Erlebnisse und exklusive Fine-Dining-Menüs – oft kombiniert mit einem herzlichen, entspannten Service, der perfekt zum lässigen Lebensstil der Stadt passt. Die Region bietet eine Fülle kulinarischer Highlights, die die kulturelle Vielfalt sowie die hochwertigen regionalen Produkte und Meeresfrüchte feiern. Reservieren Sie einen Tisch in einem dieser ausgezeichneten Restaurants und entdecken Sie selbst, warum San Diegos Gastronomieszene derzeit im Rampenlicht steht.



## DIE STERNE STEHEN GUT FÜR SAN DIEGOS GASTRONOMIE

San Diegos aufstrebende Restaurantszene greift derzeit nach den Sternen und hat gleich eine ganze Handvoll davon gewonnen. Genauer gesagt: Michelin-Sterne, die weltweit nur äußerst selektiv an Spitzenrestaurants vergeben werden.

Lange Zeit verfügte San Diego über nur ein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Restaurant – das Addison von William Bradley im Fairmont Grand Del Mar in Carmel Valley. Inzwischen sind es fünf. Darüber hinaus wurde das Addison im Jahr 2022 von zwei auf drei Sterne heraufgestuft und zählt damit zu nur acht Restaurants in Kalifornien, die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet sind.

- **Addison by William Bradley** ist das kulinarische Aushängeschild von Chef William Bradley im [Fairmont Grand Del Mar](#) und erreichte 2022 einen Meilenstein, der kaum vorstellbar schien: die Auszeichnung mit drei Michelin-Sternen. In seiner Beschreibung von Bradleys Ansatz der „California Gastronomie“ hebt der Guide Michelin hervor: „Kein Gericht verkörpert dies besser als mit Sesam gewürzter Koshihikari-Reis, veredelt mit über Apfelholz geräucherter Sabayon und gekrönt mit Regiis Ova Reserve Kaviar.“ Weiter heißt es, die Gerichte seien „verspielt und zugleich raffiniert.“
- **Jeune et Jolie** (französisch für „jung und schön“) sorgt seit seiner Eröffnung im Jahr 2018 für großes Aufsehen. Michelin würdigt Inhaber John Resnick (der auch das nahegelegene Campfire betreibt) sowie Küchenchef Eric Bost für eine Spitzenküche mit spielerischer Note und „erstklassigen Zutaten, einzigartigen Kombinationen und wunderschönen Präsentationen, die ‚fast‘ zu schön zum Essen sind.“
- **Lilo** ist das zweite Fine-Dining-Projekt von John Resnick und Chef Eric Bost in Carlsbad. Kurz nach der mit Spannung erwarteten Eröffnung wurde das Restaurant 2025 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Gäste genießen zunächst ein „bewegliches Festmahl“ aus Amuse-Bouches und einem Begrüßungsgetränk auf der stimmungsvollen Terrasse, bevor sie im eleganten Speiseraum mit nur 22 Plätzen Platz nehmen, der Einblicke in die offene Küche gewährt. Michelin lobt insbesondere das Degustationsmenü und betont, dass Chef Bost und sein Team „sichtbar großen Wert auf besondere Sorgfalt bei der Zubereitung ihrer Gerichte legen“. Als Highlight



gilt unter anderem das Orgeat-Eis mit getrockneter und gepökelter Selleriewurzel, gekrönt mit Ossetra-Kaviar.

- Im [Soichi](#) serviert Namensgeber und Chefkoch Soichi Kadoya in seinem intimen japanischen Restaurant in University Heights Sushi, das laut Michelin „geradlinig wirkt, dabei jedoch ein hohes Maß an handwerklichem Können zeigt“. Das Konzept basiert auf dem japanischen Begriff *Omakase* – „Ich überlasse es Ihnen“ – und steht für ein vom Chef kuratiertes Menü, das durch Soichis persönliche und herzliche Betreuung ergänzt wird. Das vollständige Omakase-Dinner ist die beste Möglichkeit, die Vielfalt der frischen Meeresfrüchte zu genießen, darunter beispielsweise Wolfsbarsch, Makrele aus Hokkaido oder Blauflossen-Thunfisch.
- Das vielbeachtete Restaurant [Valle](#) von Chef Roberto Alcocer nahe dem Oceanside Pier ist eine Hommage an das weinreiche Valle de Guadalupe in Baja California – „die Quelle zahlreicher spannender Optionen auf der Weinkarte“, so die Michelin-Inspektoren. Gleichzeitig dient die Region als Inspiration für Alcocers moderne Interpretation der mexikanischen Küche. Besonders gelobt wurde das Acht-Gänge-Prix-fixe-Menü: „Die Gerichte finden eine überzeugende Balance zwischen Tradition und Kreativität, etwa eine Tetela aus Masa von altem Maissorten und Hoja Santa, gefüllt mit saftigen Pfifferlingen und cremigem Ziegenkäse, kombiniert mit einer komplexen Salsa aus Morita-Chilis – zugleich erdig und frisch.“
- Michelin zeichnete neun Restaurants in San Diego mit dem Bib Gourmand aus – einer Auszeichnung für Restaurants, die ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bei gleichzeitig hoher kulinarischer Qualität bieten. Dazu zählen: Atelier Manna, Morning Glory, Lola 55, Callie, [Cucina Urbana](#), Ciccia Osteria, Dija Mara, Mabel’s Gone Fishing und Cesarina.
- Neben den Sterne- und Bib-Gourmand-Restaurants nimmt Michelin jedes Jahr neue Betriebe in seinen Kalifornien-Guide auf. Kürzlich wurden auch Tanner’s Prime Burgers und 24 Suns im San Diego County neu aufgenommen.
- Weitere Restaurants aus San Diego, die im Michelin Guide California aufgeführt sind, sind [Kingfisher](#), ein modernes vietnamesisches Restaurant unter der Leitung von



[Chef David Sim](#); [Juniper & Ivy](#), das seit über zehn Jahren eine feste Größe der Fine-Dining-Szene in Little Italy ist; Menya Ultra Ramen, bekannt für seine kräftige Tonkotsu-Paitan-Brühe; sowie Paradisaea, ein tropisch inspiriertes Restaurant in La Jolla (benannt nach dem Paradiesvogel).

Ein weiteres strahlendes Beispiel für San Diegos gehobene Gastronomieszene ist [Animae](#), wo [Chefköchin Tara Monsod](#) die Aromen und Kochtraditionen ihrer philippinischen Herkunft in die Speisekarte einfließen lässt. Sie wurde von der James Beard Foundation zweimal als Finalistin für den Titel *Best Chef: California* ausgezeichnet – eine Anerkennung für ihre innovativen Fusionsgerichte wie Tuna Kinilaw mit Kokosnuss und Calamansi (einer auf den Philippinen verbreiteten Zitrusfrucht). Ein weiteres Highlight ist das Short Rib Kare-Kare – zartes Rindfleisch in einer herzhaften Erdnussauce, verfeinert mit einem Hauch Bagoong-Öl (Garnelenpaste). Monsod leitet außerdem die Küche im **Le Coq**, einem eleganten und zugleich verspielten, französisch inspirierten Steakhouse in La Jolla – besonders empfehlenswert: das Baguette mit Hühnerhaut-Butter.

**Lucien** sorgt seit seiner Eröffnung in La Jolla für Aufsehen. Das Restaurant bietet ausschließlich ein Zehn-Gänge-Degustationsmenü von Chef Elijah Arizmendi an, dessen kulinarischer Werdegang Stationen in Michelin-Sterne-Restaurants wie **Per Se** und **l'abeille** umfasst. Der intime Gastraum verfügt über nur 30 Plätze; das Erlebnis beginnt im Innenhof mit Canapés und Aperitifs, bevor die Gäste im Speisesaal Platz nehmen. Arizmendis Menü ist stark saisonal geprägt und legt den Fokus auf kalifornische Meeresfrüchte, regionale Produkte und Weine. Zu den möglichen Kreationen zählen eine reichhaltige Eiercreme, serviert in der Eierschale und gekrönt mit [Oscietra-Kaviar](#), eine Auswahl an Schalentieren mit Austern-Eis sowie Masami Ranch Wagyu-Ribeye.

Neu eröffnet hat außerdem **Fleurette**, das zweite Konzept von Chef Travis Swikard, dessen mediterranes Restaurant **Callie** seit seiner Eröffnung im Jahr 2021 große Anerkennung erhält. Mit Fleurette bringt Swikard den Geschmack Südfrankreichs in einen Bürokomplex nahe Westfield UTC – und verwandelt die Gegend damit in eine neue kulinarische Destination.

Für ein bewährtes Fine-Dining-Erlebnis empfiehlt sich [Mister A's](#). Im 12. Stock eines Hochhauses in Bankers Hill gelegen, ist das Restaurant seit 60 Jahren eine feste Institution und erste Adresse für besondere Anlässe – der Blick auf die Skyline und die landenden Flugzeuge des San Diego International Airport ist atemberaubend. Das saisonale Menü von



Chef Stephane Voitzwinkler vereint kalifornische und französische Einflüsse, zudem wurde kürzlich eine neue Happy-Hour-Erfahrung an der Bar eingeführt.

Ein weiterer Goldstandard der gehobenen Gastronomie in San Diego ist **The Marine Room**. Direkt an den La Jolla Shores gelegen, bietet das Restaurant einen spektakulären Meerblick. Gäste genießen weite Strandpanoramen von ihrem Tisch aus, und bei Flut können die Wellen eindrucksvoll gegen die großen Panoramafenster schlagen. Der saisonal an ausgewählten Terminen stattfindende King Tide Brunch und das High Tide Dinner sind längst gefeierte Traditionen. Auf der regulären Abendkarte stehen unter anderem eine Raw Bar, klassischer Kaviarservice sowie erstklassige Rindfleischzuschnitte von Creekstone Farms.

### **TOP-KULINARIK-FESTIVALS**

San Diegos perfektes Wetter und seine kulinarische Strahlkraft machen die Stadt zu einem idealen Standort für Food-Festivals. Das jährliche [San Diego Food + Wine Festival](#) verwandelt jeden November für ein ganzes Wochenende das Embarcadero in eine Genussmeile und bietet zahlreiche Weinverkostungen von Weingütern aus aller Welt sowie kulinarische Kreationen der besten Köche der Region.

Das [Del Mar Wine and Food Festival](#) Ende September ist eine abwechslungsreiche Veranstaltungsreihe mit prominenten Gästen. Während die Hauptverkostung im Surf Sports Park stattfindet, umfasst das Festival auch das Drew Brees Celebrity Pickleball Tournament, das vom ehemaligen NFL-Star zugunsten wohltätiger Zwecke ausgerichtet wird, sowie Auftritte renommierter Spitzenköche wie Jet Tila und Michael Voltaggio.

- Ende der Pressemitteilung -

### **Über San Diego Tourism Authority**

Die San Diego Tourism Authority ist eine private, gemeinnützige Gesellschaft zum gegenseitigen Nutzen, die aus rund 1.000 Mitgliedsorganisationen, Unternehmen, lokalen Regierungen und Einzelpersonen besteht, die sich durch den Tourismussektor für eine bessere Gemeinschaft einsetzen. Zu den Mitgliedern der San Diego Tourism Authority gehören tourismusnahe Unternehmen aus den Bereichen Unterkunft, Gastronomie, Kunst,



Attraktionen, Shopping und Transport, sowie andere Unternehmen, die indirekt am Tourismus beteiligt sind.

Der Tourismus ist der zweitgrößte Wirtschaftszweig in San Diego und beschäftigt rund 214.000 Menschen. Er spielt eine entscheidende Rolle für die wirtschaftliche Gesundheit der Region.

Als Vertriebs- und Marketingorganisation ist das Hauptziel der San Diego Tourism Authority, die Region San Diego als bevorzugtes Reiseziel für Urlaubs- und Geschäftsreisen zu fördern und zu vermarkten. Die San Diego Tourism Authority vertritt und unterstützt zudem die Interessen der gesamten Tourismusbranche.

Weiter Informationen finden Sie unter <https://www.sandiego.org/>.

**Pressekontakt:**

AVIAREPS Tourism GmbH  
c/o San Diego Tourism Authority  
Landsberger Straße 110  
80339 München

Johanna Tyska | PR Manager  
T: +49 89 55 25 33 412  
[sandiego.dach@aviareps.com](mailto:sandiego.dach@aviareps.com)