

BERLIN

BROOKLYN BEEF CLUB: Steaks, wie der Chef sie mag

Ein neues Stück Berlin, in einer der letzten vergessenen Ecken von Mitte; schiefe Bürgersteige, Ost-Laternen, Plattenbauten, dazwischen pompöse Gebäude aus der Gründerzeit. Eines der historischen Häuser hat der Millionär und Mediacom-Erfinder Alexander Schmidt-Vogel gekauft und umbauen lassen.

S. 114

DER FEINSCHMECKER 9/2011



Der schicke **Brooklyn Beef Club** soll mit seinem Top-Fleisch und der exzellenten Whiskey-Auswahl zum Treffpunkt der Berliner werden

In den oberen Stockwerken hat das Hotel „The Dude“ eröffnet, im Erdgeschoss gibt's einen *deli*, ganz unten das Steakhaus „Brooklyn Beef Club“ mit kleiner Terrasse.

Dort hat man aus dem Vollen geschöpft: Murano-Lüster, Marmor, Gold, Möbel von Philippe Starck, Helmut-Newton-Fotos, nur Black-Angus-Steaks aus Nebraska. Gelungen der Caesar salad, saftig und aromatisch das Filet mignon mit hausgemachten *BBQ-fries*, *hash browns*. Das Rib-Eye allerdings war außen deutlich zu dunkel und innen zu roh.

So hatten wir es nicht bestellt. „So mag es aber der Chef“, hieß es auf Nachfrage. Schön dann wieder der *New York cheese cake*.

Dem Geschmack von Schmidt-Vogel ist es zu verdanken, dass im „Brooklyn Beef Club“ neben den besten Havannas auch eins der größten Angebote an Whiskeys zu haben ist, mit 160 zum Teil sehr seltenen Sorten.

Stefan Elfenbein

Geeignet für: Karnivoren mit Lust auf Whiskey und Zigarren

P „Brooklyn Beef Club“, OT Mitte, Köpenicker Straße 92, 10179 Berlin, Tel. 030-20 21 58 20, www.brooklynbeefclub.com, nur Abendessen, Hauptgerichte € 28-56     

NIEDERRHEIN

ACHTERATH'S RESTAURANT:

Schnörkellos gut gewürzt

Die Atmosphäre ist quirlich, der Service flott und locker, Kinder sind gern gesehene

S. 115