



Im Brooklyn Beef Club sind die Steaks außen kross und innen saftig

TOP 5
USA

- 01 Brooklyn Beef Club
- 02 White Trash
- 03 Wilson's
- 04 Juleps
- 05 The Bird

Stars, Stripes and Steaks

Wer hat die saftigsten Burger der Stadt? Wo gibt es die zartesten Steaks und das schärfste Chili con Carne? Hier sind unsere Empfehlungen für original US-amerikanische Küche.

01 Brooklyn Beef Club

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

NEU Außen kross und innen saftig. So lieben die Amerikaner ihre Steaks. Das Geheimnis ist ein 800 Grad heißer South-Ben-Ofen. Darin werden die verschiedenen Cuts, vom Filet bis zum T-Bone-Steak, in wenigen Minuten gegrillt – nur so wird das Fleisch außen kross und bleibt innen richtig saftig. Die dunkle Kruste sorgt zudem für außergewöhnliche Röstaromen. Das Fleisch stammt vom zertifizierten Black-Angus-Rind aus den USA und wird mit dem Schiff nach Deutschland geliefert, auf dem es noch genug Zeit hat, trocken zu reifen. Diese

Fleischqualität verdient eine angemessene Behandlung. „Wer sein Steak durchgebraten haben will, muss woanders hin“, da macht Eigentümer Alexander Schmidt-Vogel keine Kompromisse. Dazu bestellt man nach dem Baukastenprinzip die Beilagen. Die Hash Browns (amerikanische Röstis) schmecken wunderbar, das gegrillte Gemüse ist knackig. Außerdem: eine außergewöhnlich gut sortierte Weinkarte und eine 160 Positionen umfassende Whisky-Karte, auf der bis zu 50 Jahre lang gereifte Single Malts stehen. Champagne!

► **E3** Köpenicker Str. 92, Mitte, Tel. 2021 58 20, tgl. ab 18 Uhr; HG 28-100 Euro, EC, AE, MC, VC, U6 Heinrich-Heine-Str. brooklynbeefclub.com

02 White Trash Fast Food

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Restaurant, Club, Konzertlocation, Tattoostudio. Stars wie Mick Jagger oder Pink waren schon hier. Die Einrichtung und das Personal kann man getrost als Gesamtkunstwerk bezeichnen. Das White Trash ist eine lebende Legende, in der sich Touristen und Tätowierte tummeln. Aber vor allem gibt es hier einen der besten Burger der Stadt und wunderbar zarte Steaks vom U.S. Prime Beef zu unschlagbaren Preisen und Spareribs. Vor einiger Zeit wurde mit „Mein Gott, Mutti! Das Braten ist sauer!“ sogar rheinischer Sauerbraten auf die Karte

gehoben. Außerdem: vorzüglich Wiener Schnitzel, würziges Käsefondue oder Fish 'n' Chips.

► **V R E2** Schönhauser Allee 6-7, Mitte, Tel. 50 34 86 68, Mo-Fr ab 12, Sa/So ab 15 Uhr, EC, MC, U2 Rosa-Luxemburg-Platz whitetrashfastfood.com

03 Wilson's

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

NEU Der Star der Karte ist das Prime Rib, das aus dem mageren Kern der Hochrippe geschnitten wird. Das Fleisch stammt von amerikanischen Rindern, eine Kreuzung aus Longhorn-, Angus und Hereford-Rind. USA-Kennzeichen werden wissen, dass Prime Rib kein gegrilltes Steak, sondern eher