

re echauffierten sich über die 19 Euro, die der Feldsalat hier kostet. Viel Lob bekam dagegen der langjährige Sternekoch Siegfried Danler, ein Routinier und Verfechter der Handwerkskunst. Bei ihm kommen keine kleinteiligen Arrangements aus Lacken, Schäumchen oder senkrechten Chips auf den Teller. Sondern Kalbsbries mit Schwarzwurzel im guseiseren Topf serviert. Oder geschmorter Kalbskopf mit Kalbsschulter, Bries und Périgordtrüffel. Eine zeitlose deutsche Küche, mit hohem Produkteinsatz, ungewöhnlichen Details und nicht zuletzt Saucen, die man lange nicht vergisst. Ein Augensterne ist die Bar, die sich schon ob der wunderschönen Whiskey-Tumbler auf einen Drink lohnt. Mittags gibt es eine kleine Karte. Behrenstr. 37, ☐ Stadtmittel, ☎ 460 60 90, tägl. 12-14.30 Uhr u. 18-22.30 Uhr. Hauptspeisen 14-40 €. Behindertengerecht. www.hotelderome.com

Reinstoff ☑

Der Aufsteiger des Jahres in der Spitzenklasse: Im vergangenen Jahr erkochte sich Daniel Achilles seinen zweiten Michelin-Stern. Auch der Gault Millau erhöhte seine Wertung auf 17 Punkte. Von seinen anfänglichen molekularen Zwischenspielen ist der gebürtige Leipziger mittlerweile abgerückt. Die beiden Menüs im Reinstoff heißen ganz nah und weiter draußen. In der ersten Speisenfolge kommen Gänge wie Taube, Creme-Karotten, Schnittlauch und Kakao-Butter auf den Tisch, in der zweiten etwa Garnelen aus der Normandie, Buschbohne, Seemoos und Aioli. Die Vier- bis Acht-Gänge-Menüs bewegen sich zwischen 70 bis 139 Euro. Dazu werden von Sommelier Ivo Eberts hervorragende spanische und deutsche Weine gereicht. Schlegelstr. 26c, ☐ Nordbahnhof, ☎ 30 88 12 14, Di-Sa ab 19 Uhr. Behindertengerecht. www.reinstoff.eu

Rutz ☑

Mit seinem nun noch weiter gehobenen Anspruch und seiner Erfahrung im kreativen aber sicheren Umgang mit Aromenkombinationen hat sich Marco Müller zu Recht an die Berliner Spitze gekocht. Serviert werden jetzt keine einzelnen Gänge und kein á-la-Carte mehr, sondern »Inspirationen«, die wiederum aus jeweils zwei »Erlebnisse« bestehen. Die Macadamianuss-Inspiration kommt zum Beispiel mal mit Königskrabbe, Vichygurke, Vanilleprikla, mal mit Sylter Royal, rotem Mangold und Beurre Blanc. In dieser „globalen Aromenküche“, die aufwendig inszeniert wird, finden auch regionale Produkte Verwendung. Kompetent, extravagant

und sympathisch agiert Billy Wagner als Sommelier und platziert vor allem Eigenkreationen mit dem Namen »Rutz Rebell« mit großer Begeisterung. Chausseestr. 8, ☐ U-Oranienburger Tor, ☎ 24 62 87 60, Di-Sa ab 18.30 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr). Behindertengerecht. www.rutz-weinbar.de

Traube

Schlicht und schick kommt das Lokal von Paris-Moskau-Betreiber Wolfram Ritschl daher. Edel ist auch die Küche von Küchenchef Christian Gau: Süddeutsche und alpine Rezepte werden neu interpretiert und variiert, gerne mal mit mediterranen Details aufgepeppt. Den Business-Lunch gibt es schon ab 9,90 Euro, zwei Gänge samt Kaffee für 15 Euro. Das Viergang-Menü gibt es ab 49 Euro, für 19 Euro mehr bekommt man auch die passenden Weine aus der Schweiz dazu serviert. Reinhardtstr. 33, ☐ ☐ Friedrichstraße, ☎ 27 87 93 93, Mo-Fr 12-15 Uhr u. ab 18 Uhr, Sa ab 18 Uhr (Küche bis 23.30 Uhr). Hauptspeisen 16-26 €. Raucherraum. www.traube-berlin.de

Vau

Berlin hat wenig Promiköche und das ist gut so! Kolja Kleeberg ist einer von ihnen, was der Küche aber einmal nicht schadet. Mit verantwortlich für die gleich bleibende hohe Qualität ist Küchenchef Holger Schmidt, der regionale Produkte unverfremdet für sich sprechen lässt und diese mit kleinen Ausflügen in die Avantgarde-Küche facettenreich zu kombinieren weiß. Abends kommt das monatlich wechselnde sechsgängige Menü auf 120 Euro, mittags kosten Vorspeisen, Zwischengerichte und Desserts 15, Hauptgerichte 18 Euro. Jägerstr. 54/55, ☐ Hausvogteiplatz, ☎ 202 97 30, Mo-Sa 12-14.30 Uhr u. 19-22.30 Uhr. Behindertengerecht. www.vau-berlin.de

Amerikanisch

Brooklyn Beef Club

In Sachen Fleisch stimmt in dem Restaurant wirklich alles: Das zertifizierte Nebraska-Angus-Rind wird – nicht gefroren – direkt aus den USA importiert und reift auf dem Seeweg. Im ebenfalls eigens importierten bis zu 850 Grad heißen Spezialofen wird das Steak nur kurz gebraten, hat außen eine fast schwarze, knusprige Kruste und ist innen so zart, wie man es sich nur wünschen kann. Per-

fektion hat ihren Preis, von 32 Euro für ein Sieben-Unzen-Filet (ca. 200 Gramm) bis zu 110 Euro für das Porterhouse Steak für zwei Personen reicht das Preisspektrum – ohne Beilagen. Köpenicker Str. 92, ☐ Heinrich-Heine-Straße, ☎ 20 21 58 20, Mo-Sa 18-24 Uhr. Hauptspeisen 32-110 €. www.brooklynbeefclub.com

Midtown Grill

Die luxuriöse Atmosphäre von Hotels wie dem Marriott ist überall auf der Welt gleich. Auch die Küche entspricht internationalem Standard: saftige Steaks (Wagyu, Bison, Black Angus, Charoluxe), mehrstöckige Sandwiches, Caesar Salad. Zum Dessert bietet sich die Crème brûlée oder der New York Cheesecake an. Besonderer Gag zum Schluss: Auf einem winzigen Eisen-Öfchen werden am Tisch Marshmallows gegrillt. Von Montag bis Freitag wird von 12 bis 15 Uhr ein 2-Gänge-Menü für 15,50 Euro angeboten und am Wochenende gibt es von 12 bis 15 Uhr das Frühstücksbuffet für Ausschläfer (28 Euro). USA, Ebertstr. 3, ☐ ☐ Potsdamer Platz, ☎ 220 00 64 10, Mo-Fr 6.30-11 Uhr u. 12-23 Uhr, Sa, So 7-23 Uhr. Hauptspeisen 12,50-48 €. Behindertengerecht. Raucherraum. www.midtown-grill.de

Tartane ☑

Hier werden die besten Burger Berlins serviert (ab 9,80 Euro): medium gegrilltes Fleisch, dazu hervorragende hausgemachte Pommes und Saucen von Limetten-Salsa bis Chili-Curcuma-Mayonnaise. Jeder, der die unkomplizierte und frische Küche mag, wird hier den Geschmacksnerven etwas Gutes tun. Zusätzlich gibt es eine wechselnde Tageskarte mit französisch angehauchten Gerichten. Panamerikanisch, Torstr. 225, ☐ Oranienburger Tor, ☎ 44 72 70 36, tägl. 18-2 Uhr. Hauptspeisen 9-17 €. Keine Kreditkarten. www.tartane.de

Típica

Das Típica ist ein mexikanisches Restaurant, eine Taqueria, die kulinarisch einhält, was der Name suggeriert: Authentizität. Besonders empfehlenswert sind die »Tacos al Pastor«, gebratene Schweinefleischstreifen in einer Marinade mit Chili und dem erdig schmeckenden Gewürz Achiote. Die Salsas sind fein mit Koriander und verschiedenen Chilisorten abgeschmeckt. Vorsicht vor dem teuflisch-scharfen »Chili Habañero«! Mexikanisch, Rosenstr. 19, ☐ Hackescher Markt, ☎ 25 09 94 40, Mo-Do 11-23 Uhr, Fr-Sa 11-1 Uhr, So 12-23 Uhr. Hauptspeisen 8-14 €. Behindertengerecht. www.tipica.mx