

9,80 EUR

TAGESSPIEGEL



genuss guide **2020**



Über
500
Empfehlungen
für jede Gelegenheit



Berlin & Umland

DIE BESTEN RESTAURANTS, BARS & CAFÉS

INHALT

TRENDS



Die Zukunft der Gemüseküche

Fünf Teller, fünf Küchenstile. Großartige Gerichte – fast ohne Fisch und Fleisch

6



Trinke lieber ungewöhnlich

Ein spezieller Typ legerer Lokale boomt in der Stadt: Berliner Weinbars

26



Reine Familiensache

Kuchen wie bei Muttern – drei Profis, deren Art zu backen so beliebt ist wie nie

40



Tel Aviv in Berlin

Laut, leicht und locker – wie israelische Gastlichkeit die Stadt erobert

14



Ganz schön was los im Glas

Ob mit oder ohne Alkohol – Genuss-Pioniere kreieren alternative Speisebegleiter

32



Trendbarometer In & Out

Tops & Flops aus der Küche, von Tisch und Tresen – kurz notiert

48

TOP 10

Die besten Orte für Genießer – mit wärmsten Empfehlungen

So Berlin

Restaurants, die man besucht haben muss, um die ganze Vielfalt der Stadt zu verstehen

56

Länderküchen

Jedes Land hat Genussbotschafter, hier versammeln sich die jeweils besten

62

Flexitarier

Einer besteht auf Fisch, der andere ist Vegetarier – wohin geht man da?

68

Brunch

Wir Spätfrühstückt uns einmal rund um die Welt

74

Lunch

Von schnell und doch raffiniert bis zum absoluten Hochgenuss

80

Wohin jetzt?

Montags Fine Dining? Shakshuka nach Mitternacht? Genuss für jeden Moment

84

Berliner Umland

Von Potsdam bis über die Grenzen Brandenburgs hinaus – die Feinsten aus der Region

90

GUTE ADRESSEN

- 98 **Fine Dining**
- 102 **Italienisch**
- 108 **Französisch**
- 109 **Deutsch-Österreichisch**
- 116 **Asiatisch**
- 121 **International**
- 130 **Grillrestaurants**
- 132 **Imbisse**
- 133 **Cafés & Patisserien**
- 136 **Bars & Weinbars**
- 140 **Biergärten**
- 141 **Feinkost**
- 148 **Potsdam & Umland**

Verzeichnis

- 152 **Übersicht A-Z**
- 154 **Übersicht nach Bezirken**
- 156 **Impressum**
- 157 **Bildnachweise**
- 158 **Kolumne**

ANZEIGE

Miele

INNOVATION VON MIELE

DAS NEUE GENERATION 7000 INDUKTIONSKOCHFELD bietet mehr Freiheit als jemals zuvor. Dank der intelligenten Topferkennung bleibt die Temperatureinstellung bestehen, auch wenn Sie Topf oder Pfanne auf dem Kochfeld bewegen. Für konstant perfekte Ergebnisse.

#LifeBeyondOrdinary

Mehr entdecken:

Jetzt die neuen Kochgeräte bei einem der zahlreichen Workshops, Kochkurse oder Produktvorführungen erleben.

Miele Experience Center Berlin
Unter den Linden 26 · 10117 Berlin

Termine und Anmeldung unter miele.de/center-berlin

Showroom | Verkauf | Beratung | Events



Felix Thoms | Bob & Thoms

Als Experte für französisches Küchenhandwerk verwendet Thoms für seine Variationen von der Karotte klassische Techniken der Aromenverdichtung: Zwei Stunden karamellisiert die Möhre in Butter in ihrem austretenden Saft, ein stark reduzierter Auszug wird mit Haselnussgeist und

fermentierten Haselnüssen zum Saucenspiegel, dazu lila Möhrencreme und -grün, Olivenkraut und reichlich Butter. Gemüse auf Augenhöhe zu Fisch und Fleisch.

📍 **Schöneberg**, Welserstraße 10–12, Seite 98



Gal Ben-Moshe | Prism

Der aus Israel stammende Ausnahmekoch erfindet mit Aromen und Produkten seiner Heimat und Techniken der Spitzenküche so etwas wie eine levantinische Hochküche. Mal mit internationalen Edelzutaten, mal, wie hier, rein vegetarisch: Über Feuer verbrennt die Haut der Aubergine zu

Kohle, die er mit Sauerteig zu Scherben backt – ein bitterer Kontrast zum Fleisch der Frucht, das mit Auberginen-Miso, Grapefruit und Sumac ostmediterrane Fäcon erhält.

📍 **Charlottenburg**, Fritschestraße 48, Seite 101



Tel Aviv in Berlin

Text EVA BIRINGER Fotoserie GADI SAHAR



**Laut, leicht und locker:
Wie israelische Gastlichkeit die Stadt erobert**

TOP 10

Länder-Küchen



Chinesische Dim Sum, italienische Cicchetti, peruanisches Ceviche und österreichischer Tafelspitz in zwei Gängen: Jedes Land hat seine Spezialitäten, jede Spezialität hat einen, der sie perfekt zubereitet. Das sind Berlins Genussbotschafter

Choi

Das Konzept – winziges Tresenrestaurant, wenige Plätze, spartanisches Design, Speisen nur im Menü – erinnert nicht von ungefähr an das japanische »Shiori« in Mitte: Sooyeon Choi ist die Schwägerin von Shiori Arai, beide beschäftigten den gleichen Innenarchitekten. Aber im »Choi« wird koreanisch gekocht, drei Menüs (Fisch/Fleisch/vegetarisch) in sechs Gängen stehen zu Wahl. Es beginnt meist mit einer Reissuppe, die mehr der Einstimmung und dem Wohlbefinden als dem Geschmack dient, und endet mit einfachen Desserts. Dazwischen aber begeistern ausgefeilte und zugänglich abgeschmeckte Kreationen, mal eine Jakobsmuschel mit Algen, Garnelen und Physalis in aufreizend abgeschmecktem Ingwer-Sesam-Gewand oder gegrillter Tofu mit frittierter Lotuswurzel – ungewöhnlich fein. Wie auch die herausragend guten Kimchi-Variationen. Dazu gibt's Sakeauswahl oder auf Wunsch eine auf die Gerichte abgestimmte Weinbegleitung.

📍 **Prenzlauer Berg**, Fehrbelliner Straße 4, koreanisch, Seite 118



Golden Phoenix

Die panasiatische Welt von The Duc Ngo ist nicht leicht zu kartografieren. Dieses Restaurant im schwulstnotorischen Hotel »Provocateur« hat den höchsten chinesischen Anteil und den (neben dem »893 Ryotei«) höchsten Anspruch. Das heißt, dass ein besonderer Fokus auf den Dim Sum liegt, die hier mit hoher Akkuratesse und viel Einfallsreichtum auf den Teller kommen, zum Beispiel Shia Long Bao mit Schweinefleisch, Trüffel, Ingwer und Lauchzwiebeln – TV-Kumpel Tim Raue lässt grüßen. Der Nizza-Salat wird mit tausendjährigem Ei und Sesamöl ins Fernöstliche gedreht, ebenso das Wolfsbarsch-Sashimi mit chinesischer Marmelade. Die Hauptgänge sind kein Wok-Kompott, sondern puristische Gourmetgerichte wie das Kalbskotelett mit Broccoli und Pflaumensauce. Den besten Weg durch die Karte weist das »Experience«-Menü für 75 Euro.

📍 **Wilmersdorf**, Brandenburgische Straße 21, chinesisch, Seite 116



Kin Dee

Thailändische Küche kennt man anders: Nicht in einem fixen Menü, bei dem Gänge mal tischweise zum Teilen, mal individuell aus drei Alternativen ausgewählt werden dürfen. Auch nicht mit Zutaten wie »Tofu aus Kreuzberg« mit Kokosmilch und fermentierten Sojabohnen oder Fjordforelle, die als thailändisch aromatisiertes Ceviche auftritt oder Degenfisch, der »en papilotte« – im Papierpäckchen mit eingelegtem Knoblauch und Zitronengras gegart – vor Würzkraft strotzt.

Ganz sicher kennt man diese Küche nicht in Begleitung einer umfangreichen, alle Genre und Preisklassen umfassenden Weinauswahl und umrahmt von intellektueller Kunst an den Wänden. Aber die Aromen, die sind Thailand pur! Küchenchefin Dalad Kambhu teleportiert die von Schärfe und Kräutern geprägte Stilikistik ihrer Heimat in das Berlin von heute, verwendet nachhaltig produzierte Zutaten und selbst gemachte Würzpастen – ungewöhnliche Sterneküche.

📍 **Tiergarten**, Lützowstraße 81, thailändisch, Seite 120



VERZEICHNIS

Gute Adressen

Fine Dining

Sterneküche und Gouremtrestaurants

98

Italienisch

Raffinierte Länderküche – mehr als Pizza und Pasta

102

Französisch

Von der traditionellen Bistro-Küche bis zur Grand Cuisine

108

Deutsch-Österreichisch

Berliner Küche, Wiener Klassiker und alpenländische Spezialitäten

109

Asiatisch

Chinesisch, indisches, japanisch, koreanisch, panasiatisch, thailändisch, vietnamesisch

116

International

Freestyle, mediterran, ostmediterran, lateinamerikanisch, vegetarisch

121

Grillrestaurants

Steaks- und Burger

130

Imbisse

Currywurst, Döner & Streetfood

132

Cafés

Kuchen, Torten, Kaffeespezialitäten

133

Bars & Weinbars

Cocktails, Drinks & gute Weine

136

Biergärten

Die schönsten Plätze zum Draußensitzen

140

Feinkost

Rundum-Versorger, Bäcker, Fleischer, Käse, Märkte & Markthallen, Patisserien, Wein & Spirituosen

141

Potsdam & Umland

Restaurants in Brandenburg und darüber hinaus

148