NEUERÖFFNUNGEN

1

Foto: Peter Adamik

LEBENDIGES ITALIEN

Herzlichkeit und Gastfreundschaft – das italienische Klischee bestätigt sich im Antillo einmal mehr. Fröhlich und lebendig geht es in den großzügig geschnittenen Gasträumen zu. Neben knutschenden Liebespaaren, kinderreichen Familien und lautstarken Geschäftspartnern sind sogar gepflegte Hunde willkommen. Auf der Tageskarte finden wir schnell zwei überzeugende Gerichte: Schwertfisch nach sizilianischer Art mit Kartoffeln und Salat sowie Risotto mit grünem Spargel und Burrata. Schon der zuvor georderte saftig-frische Rucolasalat mit Kirschtomaten und Montasio-Käsesplittern kann sich sehen lassen. Danach werden beide Hauptspeisen auf angewärmten Tellern serviert und vom flinken Service mit Pfeffer aus weißen Mühlen am Tisch verfeinert. Der edle Mittelmeerfisch kommt perfekt gewürzt daher und das angenehm bissfeste Risotto, mit herzhaftem Spargel versehen, ist durch den zarten Weichkäse herrlich sämig. Nur ein grobes Stück Parmesan, das im Risotto verblieben ist, verwundert kurz, aber das kann den durchweg positiven Gesamteindruck keineswegs trüben. *(ah)*

Antillo

Ristorante Berlino,
Marheinekeplatz 3–4, Kreuzberg,
Tel. 030 69 80 78 95,
www.antillo.de, Speisen 5 bis 17,50 €, Getränke 2 bis 8,50 €

2

Foto: Jule Frommelt / HiPi

ÜBERRASCHEND VEGETARISCH

Das hat gedauert! Endlich agiert im Restaurant von Club-Größe Cookies, wieder ein ernstzunehmender Koch. Igor Gellert sorgt für beste vegetarische und vegane Küche. Die Vorspeise „Kohlrabisaft mit Radieschen, Kaiserschoten, Kerbel und Erbsen" machte ein wenig Angst. Kohlrabisaft? Doch Koch Gellert serviert unbeirrt und persönlich dieses beeindruckend aromatische Süppchen. Ein weiteres Lieblingsgericht ist der Comté mit Hummus und Sellerie, Salty Fingers, karamellisierter Walnuss und Yuzu. Die Kombination Käse und Kichererbsenmousse bringt neue Genussmomente, so auch die gefüllte Aubergine. Das Bärlauchrisotto überrascht durch deutliche Kräuter-Aromen. Das Senfei ist nun nichts Bemerkenswertes mehr und leider war der Spargel rationiert. Der Ehrgeiz und das Können von Gellert sind nicht zu übersehen. Vielleicht sollte er mit den Ideen sparsamer umgehen. Dann kann der Gast ihm leichter folgen. Insgesamt kreiert er in der offenen Küche ein wundervolles Essen. Der Service, vor allem Dominik Brockbals, macht seine Arbeit sehr gut. Auch das war mal ganz anders. *(emh)*

Chipps

Jägerstraße 35, Mitte,
Tel. 030 36 44 45 88,
www.chipps.eu, Speisen 4 bis 18 €, Getränke 2,20 bis 7,60 €

3

KEIN FENSTERPLATZ

„Können wir nicht am Fenster sitzen?" Natürlich macht es von den Abläufen Sinn, dass sich der Dinnerbereich des Parker Bowles neben der offenen Küche befindet. Schade ist es aber um den unteren Raum mit der hohen Decke und der Glasfassade, der ziemlich ausgestorben bleibt. Die Raumaufteilung wird an diesem Abend der einzige Wermutstropfen bleiben. Auf der Karte stehen drei Fisch-, Fleisch- und vegetarische Gerichte, alle sowohl als kleine Variante oder als Hauptgericht. Das ist schön, weil man mehrere der experimentellen Gerichte probieren kann, etwa frittiertes Tempeh mit Edamame, Sellerie und Chili oder die fein harmonischen „Spaghetti" aus eingelegtem Gemüse in köstlicher Tomatenessenz. Auch die Entenbrust mit Rhabarber-Estragon-Chutney überzeugt. Das krönende Finale ist das Dessert: Bei der Interpretation eines Nutella-Brots liefern sich die Bestandteile ein geschmackliches Kopf-an-Kopf-Rennen. Gewinner ist der Sauerteigbrotschaum, dicht gefolgt vom Nutella-Eis und -Cheesecake. *(azi)*

Parker Bowles

Prinzenstraße 85D, Kreuzberg,
Tel. 030 55 27 90 99,
www.parker-bowles.com,
Speisen 4,50 bis 22,50 €,
Getränke 2,50 bis 8 €

4

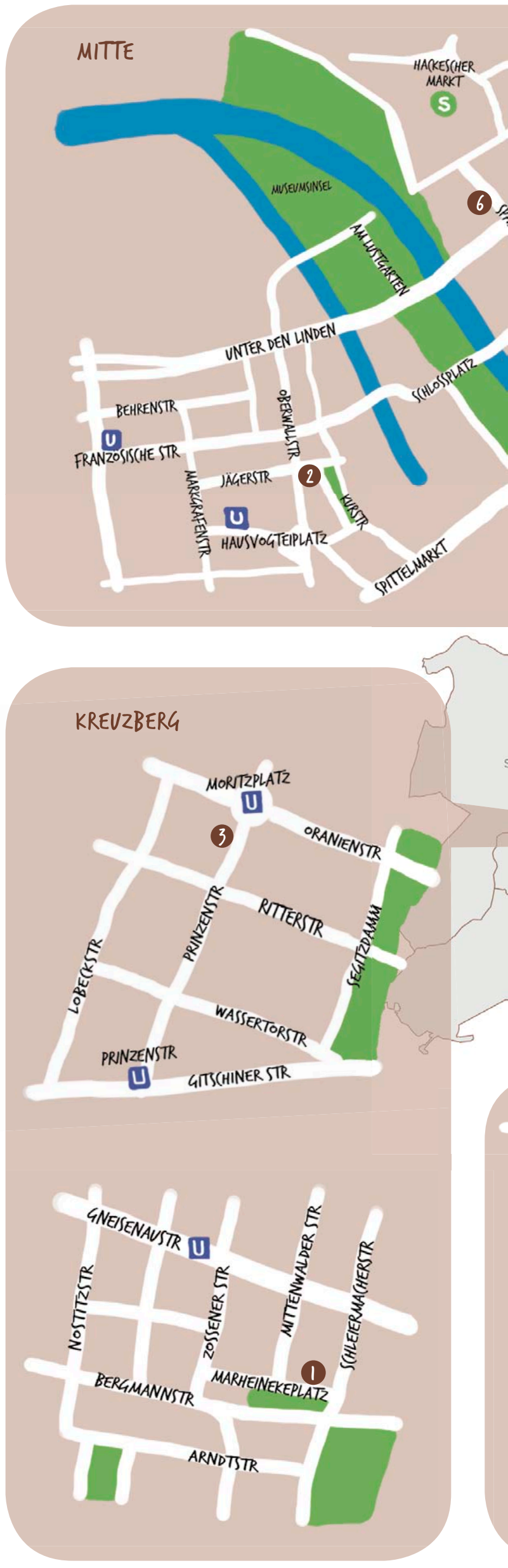
Foto: Martin Genz / HiPi

DUMPLINGS IN DER FLEISCHEREI

Hier haben sie ihren Ursprung. Die Dumplings in Pink, Grün und Schwarz, die man bei den Yumcha Heroes oder in der Long March Canteen serviert bekommt, werden in der Dunckerstraße frisch zubereitet. Sie stammen aus der eigenen Manufaktur in der Dunckerstraße und dort kann man die Teigtaschen nun auch direkt probieren – falls das Yumcha Heroes mal wieder voll sein sollte. Der kahle Verkaufsraum der ehemaligen Metzgerei wird dominiert von einem geschwungenen, riesigen roten Tresen. Ringsherum an den gekachelten Wänden wird unter nackten Glühbirnen gegessen. Auf der Karte stehen alle Yumcha-Klassiker, zum Beispiel die pinkfarbenen Lamm-Dumplings mit grüner Sojabohnenpaste, Austernsauce und Zimt oder Cho You Bao, ein Hefeteigbrötchen mit Schweinefleisch, Austernsauce, Pilzen und Ingwer. Von nebenan aus dem Produktionsraum dringen Gespräche und Gelächter herüber und – vielleicht ist es auch nur Einbildung – die Dumplings frisch aus der Produktion schmecken sogar noch besser als sonst. *(azi)*

Yumcha Manufaktur

Dunckerstraße 60, Prenzlauer Berg, Tel. 030 80 20 49 50,
www.yumchaheroes.com,
Speisen 3,50 bis 8,50 €,
Getränke 2,50 bis 4,50 €



Anzeigen