Gault&Millau

RESTAURANTGUIDE DEUTSCHLAND 2018

Die besten Restaurants neu getestet und bewertet

Die neuesten Genusstrends und aktuelle Hotelempfehlungen

Mit Thailand Spezial: Geschichte, Esskultur und Reisetipps

ZS VERLAG

INKLUSIVE RESTAURANTFÜHRER SÜDTIROL

NEU! **13**

SPINDLER

10999 · Kreuzberg · Paul-Lincke-Ufer 42/43
☎ (0 30) 69 59 88 80
eat@spindler-berlin.com
www.spindler-berlin.de
Gastgeber: Kamila Preis
Küchenchef: Nicolas Gemin
Menü 35/59 € · **à la carte** 22/54 €

VISA

Berlin ist voll von zeitgemäßen Brasserien mit modern-gelassener Küche, die niemandem etwas beweisen müssen und für ihre Dienstleistungen faire Preise verlangen. Wir haben diese hier als exemplarisch ausgewählt, vor allem wegen zwei wesentlicher Vorzüge: die bei Touristen extrem beliebte Lage mit Vorgarten am grünen Teil des Kreuzberger Landwehrkanals und das Komplettangebot an allen sieben Tagen vom Frühstück bis zum Sonntagsbrunch, das nicht durch qualitative Kompromisse erkauft wird.

So ist das tadellose Kabeljaufilet nicht weniger professionell gewürzt und gebraten als beim berühmten Nachbarn „Horvath", aber natürlich deftiger eingefriedet mit Möhrenpüree, intensiver Salsa verde, Fregola sarda und einem eher überflüssigen Rucola-Berg. Die Ricotta-Ravioli, deutlich hausgemacht, kommen in heiterer, etwas überfrachteter mediterraner Montur mit Oliven, Basilikumpesto, Feta und Kirschtomaten, der gebeizte Lachs mit verschiedenen Rüben und sanft süßer Rote Bete-Creme ist schon ein Klassiker, und zur Spargelsaison glänzen diverse Zubereitungen wie der Spargelsalat mit Ziegenkäse, Erdbeeren, Pinienkernen und Miso. Gute Desserts wie der pochierte Rhabarber mit Vanillecreme, Zitronenconfit und Galanga-Rhabarber-Sorbet verdienen ebenfalls Beachtung.

Alles ist gut organisiert, was sich vor allem bei Andrang zeigt – die eine oder andere etwas verpeilte Aushilfe im Service ist durchaus zu ertragen. Die überschaubare Weinauswahl passt vom Sortiment als auch preislich in den Rahmen, der übrigens drinnen sehr stilvoll und gekonnt reduziert gestaltet wurde. Dass es dort dann am Abend laut und schummrig ist – auch das haben diese guten Berliner Brasserien alle gemeinsam …