

# PRINZ TOP GUIDE BERLIN 2012

Von Friedrichshain  
bis Charlottenburg:  
Top-Adressen im Test

EXTRA  
SHOPPING GUIDE

Neu entdeckt

Alle wichtigen  
Newcomer des Jahres

30 Cafes  
für den  
richtigen Start  
in den Tag

# Berlins beste Restaurants

**PLUS: Bars, Clubs, Shops, Friseure und Hotels**

EXKLUSIV:  
800  
Bewertungen



5,90 EURO

# Geschmack ohne Grenzen

In diesen Küchen wird das Beste aus unterschiedlichen Länderküchen kombiniert. Hier sind unsere Lieblingsrestaurants – vom aufregenden Newcomer bis zum perfekten Evergreen.

## KURZ UND GUT

### Anabelas Kitchen

**NEU** ★★★★★ Dunkelgrüne Farbe, gedämpftes Licht von Kristalleuchtern und an den Wänden handgeschriebene Rezepte, die die Zubereitung von Pulposalat, Kalbsleber oder Buchteln verraten. Das Restaurant von Anabela Campos-Neves ist mit viel Liebe dekoriert, das Essen der Portugiesin mit Leidenschaft zubereitet. Sie steht allein in der Küche. Zaubert dort jeden Tag etwas Neues. Auf der kleinen, feinen Karte stehen ausschließlich saisonale und regionale Produkte, die sie zu mediterranen wie deutschen Gerichten verarbeitet. Da kommt es schon mal vor, dass neben dem Saumagen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln Zander auf Rote-Bete-Risotto steht. Wer es vegetarisch mag, bekommt zum Beispiel knackigen Endiviensalat mit Holunderdressing und Schafskäse. Bei so viel Hochgenuss sollten die Gäste nur noch bedenken, dass im Anabelas bar gezahlt wird. Dann ist alles im grünen Bereich. ma

► **S** A3 Pestalozzistr. 3, Charlottenburg, Tel. 28 70 12 24, Di-Sa 18-23.30 Uhr, HG 13,50-23 Euro, S Savignyplatz, [anabelas-kitchen.de](http://anabelas-kitchen.de)