

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