



# Neue Restaurants in Mitte

**I**n der Friedrichstraße und drum herum können wir einige neue kulinarische Highlights begrüßen. Wir stellen Ihnen die Neueröffnungen des Frühlings vor und heißen die Teams der Restaurants herzlich Willkommen in Berlin-Mitte:



## Nobelhart & Schmutzig

Das Restaurant »Nobelhart & Schmutzig« möchte den Berlinern die Produktvielfalt zeigen, die es in der Stadt und ihrer Umgebung gibt. Unter dem Motto »Brutal lokal« wird das Angebot an Speisen nicht nur auf die Auswahl regionaler Produkte beschränkt,

sondern bedeutet letztendlich auch den Verzicht auf Zutaten wie Olivenöl, Pfeffer, Zitrusfrüchte oder auch Vanille und Schokolade. Das Lokal bietet ein abgestimmtes Menü von zehn Gängen, wobei nicht nur die gängigen Teile von Produkten verwendet werden, also nicht nur das Filet vom Tier oder die Frucht der Pflanze, sondern auch das Blattwerk oder die Sprosse. Die Küche des Restaurants ist in den Gastraum integriert, 26 Personen finden drum herum an einer Theke Platz. Nobel, hart und schmutzig steht für kompromisslose Qualität und ein ungewöhnliches Auftreten.

**Nobelhart & Schmutzig**  
Friedrichstr. 218, 10969 Berlin  
Tel: 030 2594061-0  
dubist@nobelhartundschmutzig.com  
[www.nobelhartundschmutzig.com](http://www.nobelhartundschmutzig.com)

Öffnungszeiten: Di-Sa ab 18:30 Uhr

wohlfühlen und Kraft und Energie für neue Ideen tanken kann. Er hat in seinem Restaurant mit einem stilvollen Mix aus Vintage-Möbeln, fast plüschigen Sitzgelegenheiten in sanften Braun-, Rot- und Rosatönen sowie dunklen Hölzern eine kosmopolitische Wohnzimmer-Atmosphäre geschaffen. Für das »STUDIO« hat Raue Menüs kreiert, die von den Metropolen und Themen dieser Welt inspiriert sind. Mittags wird das Restaurant zur Kantine, am Abend bestimmt jedes Quartal ein anderes Motto das Vier- bis Zehn-Gänge-Menü für 48 bis 88 Euro.

**STUDIO tim raue**  
Rheinsberger Str. 76/77, 10115 Berlin  
Tel. 030 44310950  
info@studio.factoryberlin.com  
[www.factoryberlin.com/studio](http://www.factoryberlin.com/studio)

Öffnungszeiten: Di-Fr 12-14 Uhr,  
Di-Sa 18:30-21:30 Uhr



## Das Hauptstadtrestaurant - Gendarmerie

»Das Hauptstadtrestaurant - Gendarmerie« am Gendarmenmarkt wurde unter der neuen Leitung von Anna-Maria Maaß mit einem neuen Konzept, einer Hommage an die Hauptstadt Berlin, die sich im Interieur und der Küche liebevoll widerspiegelt, neu eröffnet. Ein Besuch lohnt, auch wenn Sie die alte Gendarmerie schon kannten. Das gesamte Restaurant ist in ein neues Kleid gehüllt und der Berliner Atmosphäre entsprechend angepasst. Ein stimmungsvolles Lichtkonzept, harmonische Dekorationen und Service-Mitarbeiter mit Hosenträgern und Fliege schaffen eine ganz besondere Stimmung. Küchenchef Michael Weigt kreiert mit seinem Team typische Berliner Gerichte, die er neu interpretiert - leicht und mit internationalen Einflüssen. Neben dem Business-Lunch gibt es für Eilige auch klassische Berliner Stullen zum Mitnehmen.

**Das Hauptstadtrestaurant - Gendarmerie**  
Behrenstr. 42, 10117 Berlin  
Tel: 030 7677 5270  
info@gendarmerie-berlin.de  
[www.gendarmerie-berlin.de](http://www.gendarmerie-berlin.de)

Öffnungszeiten: tgl. 11-2 Uhr



## STUDIO tim raue

Mit dem »STUDIO tim raue« hat der ausgezeichnete Sternekoch Tim Raue mittlerweile das vierte Restaurant in Berlin eröffnet. Mit dem Lokal auf dem Gründercampus »Factory« im Gelände der ehemaligen Oswald-Brauerei möchte Raue der umliegenden Start-up-Szene einen Ort bieten, an dem sie sich





## Zenkichi Berlin

Das »Zenkichi Berlin« ist eine japanische Brasserie, wie es sie in dieser Art noch nicht in Berlin gibt. Auf der Karte stehen weder Sushi noch Teriyaki, sondern feine japanische Gerichte, von denen immer mehrere bestellt werden. Die Besitzer Motoko Watanabe und Shaul Margulies führen seit 2006 das Zenkichi in New York. »Nach jedem Tokyo-Besuch haben Motoko und ich das köstliche Essen vermisst und beschlossen, ein eigenes Restaurant zu eröffnen«, erzählt Shaul Margulies. Japanisches Essen, wie es die Japaner zubereiten, ist anfangs etwas ungewöhnlich und selten gesehen im Westen. Besonders sind auch die Räumlichkeiten im Tokyo-Stil. Gedämpftes Licht und organisches Material bestimmen die intime Atmosphäre im Dining-Bereich: dunkel gebeiztes Holz, Bambusstangen, Granitsteinfliesen und schwarze Kieselsteine.

**Zenkichi Berlin**  
Johannisstr. 20, 10117 Berlin  
Tel: 030 24630810  
info@zenkichi.com  
[www.zenkichi.de](http://www.zenkichi.de)

Öffnungszeiten: Di–Sa 18–22:30 Uhr

## Crème de la Crème

Mit dem »Crème de la Crème« haben Max Nicolas Dallmann und Stefan Götz in der Friedrichstraße in den ehemaligen Räumen des »Rocco & Sanny« ein Restaurant eröffnet, welches sich im Laufe des Abends erst zu einer Bar und dann in einen Nightlife-Spot verwandelt. Die Küchenchefs des Restaurants Frederik Jagla und Iannis Ritter, welche bereits gemeinsam im Kater Holzig, Flux Bau und im Barkin' Kitchen gearbeitet haben, bieten eine Küche, in welcher sich asiatische, italienische, deutsche und französische Einflüsse vereinen. Die reduzierte Speisekarte mit vier Vorspeisen, vier Hauptspeisen und zwei Desserts kommt mit hausgemachten Trüffel-Ravioli und Rinderfilet vom irischen Weiderind daher. Das Restaurant ist freitags und samstags ab 20 Uhr geöffnet, die Bar folgt um 22 Uhr und gefeiert wird dann ab 23 Uhr.



## Business Lunch mal anders

Die nächste Mittagspause steht bevor, aber Sie wollen weg vom altbekannten Tellergericht im Restaurant um die Ecke? Sie haben sich etwas Besonderes verdient. Im Restaurant »Oléo Pazzo« im Courtyard Berlin Mitte wird Ihnen der Business-Lunch als attraktives 3-Gang-Menü serviert. Da gerade in der wertvollen Pause die Zeit oft knapp ist, hat sich das Team vom »Oléo



**Crème de la Crème**  
Friedrichstr. 113, 10117 Berlin  
Tel: 0174 6112668  
reservierung@creme-berlin.com  
[www.creme-berlin.com](http://www.creme-berlin.com)

Öffnungszeiten: Fr/Sa ab 20 Uhr

Pazzo« etwas einfallen lassen: die »Lunchbox«. Alle drei Gänge werden gemeinsam als Trio präsentiert, wobei Sie zwischen zwei Hauptgängen wählen können. So entfällt das ungewisse Warten zwischen den Gängen und Sie können Ihre Pause entspannt genießen. Die »Lunchbox« erhalten Sie zwischen 12 und 17 Uhr inklusive Softgetränk für 9,50 Euro. Neben dem Business-Lunch bietet das »Oléo Pazzo« ein reichhaltiges amerikanisches Frühstücksbüfett sowie Mittag- und Abendessen à la carte. Ob nun also zur nächsten Mittagspause oder zum privaten Dinner, eine große Auswahl leichter mediterraner Speisen sowie regionaler Spezialitäten erwartet Sie.

**Oléo Pazzo**  
c/o Courtyard Berlin Mitte  
Axel-Springer-Str. 55, 10117 Berlin  
Tel: 030 8009286400  
berlin.mitte@courtyard.com  
[www.courtyardberlinmitte.de](http://www.courtyardberlinmitte.de)