

Genießen in der City West

Die zauberhafte Welt der Anabela

Nur abseits vom Trubel stimmen Qualität und Preis. Die alte Faustregel bestätigt sich auch am Savignyplatz. Zwei Straßen weiter, in der Pestalozzistraße, gibt es noch die kleinen Lokale mit Charme, Herz und sachverständigem Personal, verbunden mit dem gemütlichen Ambiente.

Die Küche der Inhaberin und Köchin Anabela Campos-Neves ist ehrlich, modern, ohne Schnörkel und modischen Firlefanz, dafür aber mit guten Zutaten. Die wiewohl unerlässlich doch schwer in der Stadt zu finden sind, und so gleichen Einkaufstouren mit Anabela auch kleinen Jagden und Sammlerzügen. Da geht es zu Kollegen nach Schöneberg, zu Biobauern nach Brandenburg, zu Streuobstwiesen nach Sachsen. Und findet sich auf der täglich wechselnden Karte als mariniertes Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Salat. Klingt unspektakulär ist aber dank einer sehr ausgefallenen Komposition von Zitronenöl, Koriander und mehr ein Muss. Oder der Rücken vom Urlamm mit etwas Kartoffelpüree. Einfachheit in seiner schönsten Form. Zum Nachtisch gibt es Apfel-Tarte, besser gesagt eine Tarte Tatin, wie sie auch in Frankreich nicht gewöhnlich ist. Begleitet wird Anabelas Küche von Markus und seinen feinen deutschen und portugiesischen Weinen, die ebenso

ausgesucht wie lecker sind und deren Kalkulation als fair zu bezeichnen ist. Die Fachkenntnis und Leidenschaft, mit der der Sommelier seinen Beruf nachgeht, fällt eben auf. Anabelas Kitchen: Dort will ich hin, hier will ich speisen. <



Anabelas Kitchen:

Pestalozzistraße 3
10625 Berlin-Charlottenburg

Tel.: (030) 28 70 12 24

www.anabelas-kitchen.de

Dienstag bis Samstag von 18 bis 23.30 Uhr geöffnet
An Feiertagen geschlossen



Gemütlich und charmant:
Hier will ich essen, hier kann ich sein.