

## DIE SPEISEKARTE

DER BERLINER GASTRO-GUIDE FÜR JEDE TAGESZEIT 4. JAHRGANG

2007

Von Asia-Style bis neue deutsche Küche –  
die Hauptstadt isst international

# Berlin geht gut aus!



### Spezialitäten

**Wonen** Luxusfrühstück im Nobelhotel  
**Sternstunden** Meisterköche privat  
**Fusionen** Clubs & Bars eröffnen Hotels

### Service

**Probieren** 900 Empfehlungen  
**Genießen** 40 beste Adressen  
**Sparen** 40 Restaurant-Gutscheine



### 46 MITTAGS : Die Besten



## 4 KOI

Chausseestraße 10  
 ☎ 03 0 41 58 18, [www.koi-berlin.de](http://www.koi-berlin.de)  
 ☀ Dorotheenburger Tor, Zitronenbier-Str. 10, 10115  
 Mi-Fr 11-13 • 15-19 Uhr, Sa-So 12-19 Uhr, Küche bis 24 Uhr  
 ☀ Mittagstisch Mi-Fr 12-13 Uhr, Wertzeiten ca. 30 Min.  
 ☀ 10-19 Uhr, ☀ Catering, Saal ohne Tageskarten, Infotafeln  
 €-Karten  
 Speisen 8 bis 7 €, Softdrinks ab 2 €, Bier 0,3 l ab 1 €,  
 Wein 0,3 l ab 3,50 €, FI, Wein 0,7 l ab 38 €

Er ist klassisch, grau und schappig. Er hat manchmal rote Flecken. Und trotzdem ist er edel. Der Namensgeber des Restaurants Koi ist ein ganz besonderer Karpfen, ein ziemlich lauter sogar. Kein Wunder also, dass sich die Betreiber größte Mühe bei der Einrichtung gegeben haben – etwas beim Design einer signierten, schlangenförmigen Sofalandschaft, die sich im hinteren Teil des Lokals um drei große, runde Tische windet.

Im vorderen Bereich stehen konventionelle Vierertische, die für den Mittagstisch weiß eingedeckt sind. Die Gäste können also je nach Gruppenstärke oder Anlass an verschiedenen Orten Platz nehmen. Wer den Koch aus der Nähe beobachten will, sollte sich an die Bar setzen. Dort kann er zuschauen, wie Teppan-Yaki entsteht, eine Spezialität des Hauses – leichte Tellergerichte mit Gemüse, Fisch oder Fleisch, die auf einer heißen Metallplatte gebrutzelt werden.

„Teppan-Yaki“ ist japanisch und bedeutet „heiße Tisch“. Erfinden haben diese Garmethode japanische Einwanderer: die Anfang des 18. Jahrhunderts in die USA kamen und dort an Helmholtz litten. Inzwischen gehört Teppan-Yaki zu den Klassikern der japanischen Küche. Im Koi gibt es davon zwei Varianten – entweder wird das gegrillte Gemüse mit Lammerkäse, Rindersteak und Hühnerfilet serviert, oder man wählt ein maritimes Dreierlei mit Garnelen, Sepia und Filet vom Pagapflisch. Beide Varianten überzeugen – das Fleisch ist saftig und zart, die Meeresfrüchte aromatisch, das Gemüse knackig.

Ein Koi wird zum Mittagessen übrigens nicht serviert, doch er ist dennoch präsent – an der Decke prangt ein riesiges Kunstexemplar, dessen Umriss mit roten Samt bezogen sind.

Oliver Buegand, Christiane Lang



## 5 WEILANDS WELLFOOD

Marlene-Dietrich-Platz 1  
 ☎ 03 0 97 97 11, Fax: 03 0 97 97 11, [www.weilands-wellfood.de](http://www.weilands-wellfood.de)  
 ☀ Potsdamer Platz, Weinsteuben-Gastry-Park  
 ☀ 8.30-13 Uhr, Mi-Fr 10-18 Uhr, Sa, So  
 ☀ 03 03 03 • K. Catering, Lieferdienste  
 Tageskaffee, Softdrinks, Wein ab 1,80 €  
 Speisen 4,50 bis 6,50 €, Softdrinks ab 1,20 €,  
 Bier 0,3 l ab 2,20 €, Wein 0,3 l ab 3,50 €

Wit Weilands Wellfood gibt es seit kurzem eine Anlaufstelle für Nahrungssuchende ausgesprochen gesunder Kost. Das kleine Restaurant liegt links unten im Theater am Marlene-Dietrich-Platz, gleich neben dem Bühnengang. Und dort beginnt auch schon die Wohlfühlreise. Am Über der Potsdamer-Platz-Biologie herrscht Urloschheit, und der Besucher fällt sich in eine entspannte Grundstimmung versetzt. Orangefarbene Schilder mit dem Logo des Restaurants signalisieren: Hier geht es freundlich zu. Wohlfühlstufe zwei wird beim Betreten des Lokals erreicht: Glasfassade rundherum, schlichte, dunkle Holzfläche und Sitzbänke mit grünen Lederpolstern verleihen dem Interieur dezent-asialischen Chic. Wohlfühlstufe drei stellt sich spätestens am Serviertresen ein. Salate, belegte Sandwiches, Pasta, Wäckerle und Desserts werden in der offenen Küche zubereitet. Aroma frischer Kräuter durchströmt den Raum. Das junge Köchenteam kombiniert und gart Vollkornprodukte, Gemüse, Sprossen und Kerne beispielsweise zu Biskuit-Penne mit Poulardenbrust, Naturkräuterkreis mit Ingwer oder Aepfelsuppe mit Zitrusöl. Zum Wellfood werden selbstverständlich auch Weidfrüchte angeboten: frisch gepresste Säfte, Bioweiz, Buttermilch und Biozade.

Vitaminreich und kalorienarm schlaffen ist die höchste Wohlfühlstufe, so will es der Trend und offenbar auch die Klientel am Potsdamer Platz. Möglicherweise, um dem Andrang zur Mittagszeit standzuhalten, hat sich die Geschäftsführung ein Nummerosystem für die Essensausgabe ausgedacht. Die wohlwolligen Gäste nehmen leider nur selten Notiz von der Zahl auf ihrem Kassettchen, was die verzweifelten Kellner so manche Ehrenrunde durch die Tischreihen drehen lässt. Aber Bewegung ist ja schließlich auch gesund.

Michael Scheller