

# DAS FILETSTÜCK IN CHARLOTTENBURG

## DAS FILETSTÜCK IN CHARLOTTENBURG

Es ist schon ein paar Tage her, dass wir uns einen tollen Abend im Filetstück in Charlottenburg gegönnt haben. Das Filetstück ist bekannt für sein tolles dry aged beef – also haben wir uns trotz verlockendem Degustationsmenü für eine gemeinsame Vorspeise, verschiedene Steaks und feine Beilagen und ein fruchtiges Dessert entschieden, das wir uns ebenfalls geteilt haben. Dazu kam noch der Gruß aus der Küche, ein herrliches Amuse Gueule und ein süßer Raucherteller. Aber seht selbst!

Nachdem wir gewählt haben sendet man uns diesen leckeren Gruß aus der Küche. Kichererbsenbrot mit Passionsfruchtmousse und getrockneten Fleischbröseln. Das Brot ist fein knusprig und die recht herbe Note vom getrockneten Fleisch harmoniert toll mit dem fruchtigen Mousse. Krümelt und schmeckt!



Wir haben uns für einen 2010er Marchese Antinori Chianti Classico Riserva entschieden, die Weinkarte ist schön bestückt und bietet Weine in verschiedenen Preisklassen. Was mir wieder gut gefallen hat waren die kleinen Gravuren mit dem Logo auf den Gläsern. Der kleine „Armor“ der mit Messer und Gabel schießt ist einfach cool.

Als Amuse Gueule bekommen wir gebeizte Ente mit Rotkohl in zweierlei Konsistenz. Schmeckt super spannend und ist definitiv viel zu schnell vernascht.



Jetzt kommt unsere Vorspeise. Wir haben uns für eine Vorspeisenplatte mit Wurst und Schinken für zwei Personen entschieden. Es gibt Hüftschinken vom Rind, Wacholderschinken, Trüffelsalami, Pommersche Rotwurst, Leberwurst die einfach nur göttlich war und einen großartigen hausgemachten weißen Pancetta. Begleitend steht etwas Brot auf dem Tisch.



Als Hauptgang entscheidet sich Bessere Hälfte für das 250g Filetstück medium rare – ein Filetsteak das 4 Wochen trocken gereift ist. Ich nehme das 300g Entrecote vom Freesischen Rind rare, es ist ebenfalls 4 Wochen trocken gereift. Dazu nehme ich den tollen Ingwer-Spinat in den ich mich hätte reinlegen können. Leichte Süße, feine Schärfe – der war einfach perfekt. Bessere Hälfte nimmt Kartoffelspalten, feinen Rosenkohl und ein Stück Café de Paris Butter. Ich mag mein Steak am liebsten nur mit einer Priesse von dem groben Salz das mit auf dem Teller ist.



Einen winzig kleinen Abzugspunkt muss ich leider dem Service geben – die Weinflasche und das Wasser stehen nicht auf dem Tisch sondern werden zentral verwahrt und bei Bedarf wird einem nachgeschenkt. Leider wurde der Bedarf nicht immer erkannt und wir mussten einmal nachfragen, bzw. uns hilfeschend umschaun. Auf den tollen Abend gesehen war das aber tatsächlich nur ein kleines Manko.

Wir entscheiden uns dafür auch das Dessert zu teilen, mehr könnten wir auch nicht mehr essen – aber das Holunderbeerenparfait mit Nougat und Butterkeks lacht uns auf der Karte so verlockend an. Hübsch, fruchtig frisch und nicht zu süß – genau das Richtige.



Dann gibt es noch etwas Süßes aus der Küche – einen Raucherteller, bestehend aus einer Schokozigarre mit Tabak, Zitronenstreichholz und Nussküchlein. Die Tabakaromen waren mal etwas anderes, aber nicht ganz so meins – mir ist davon ein bissl flau auf der Zunge geworden. Das Zitronenstreichholz und das Nussküchlein waren aber auf jeden Fall lecker.



Satt und zufrieden machen wir uns auf den Heimweg – ein toller Abend der nach einer Wiederholung schreit. Und dann probieren wir vielleicht auch das Degustationsmenü...



P.S.: etwas indiskret, aber egal – ich liebe es ja, wenn wirklich jeder Raum hübsch hergerichtet ist!

