

TO BEEF OR NOT TO BEEF

TO BEEF OR NOT TO BEEF – IN BERLIN SCHÖNEBERG

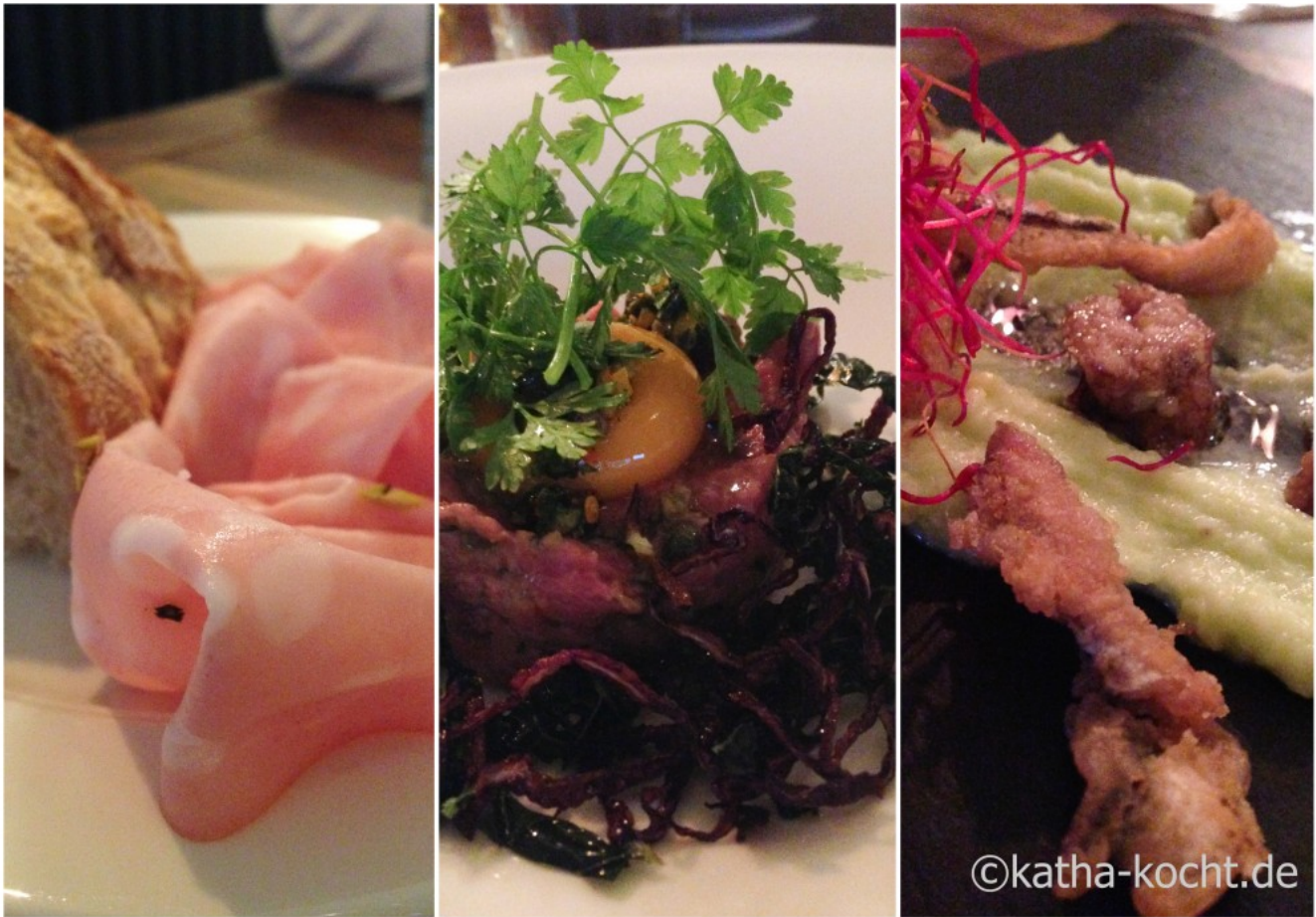
Es gibt Restaurants, da spricht einen schon der Name an. Hört man dann noch etwas Gutes wird die Neugierde verstärkt und ist dieses Restaurant dann auch noch mit einem Stadtmenü bei der Berlin Foodweek mit am Start, dann kommt man kaum darum herum es in die Wochenplanung mit aufzunehmen. So ging es uns mit dem To Beef Or Not To Beef in Berlin Schöneberg. Also wurde für Montag Abend ein Tisch in der Akazienstraße reserviert und das war auch gut – der Laden wurde im Laufe des Abends nämlich so voll, dass wir sonst sicher kaum eine Chance gehabt hätten.

Wir haben also einen Tisch am Fenster, ich kann von hier aus wunderbar in die Küche schauen – das mag ich gerne. Wir bestellen natürlich das Menü zur Foodweek. Das kostet 49€ und umfasst 4 Gänge, das Thema des Menüs ist „Krautwende“. Wie dieses Thema umgesetzt wird ist jedem Restaurant selbst überlassen. Die Weinbegleitung für 25€ nehmen wir diesmal nicht – Anfang der Woche wären uns 4 Gläschen vielleicht etwas viel, dafür nehmen wir aber ein Gläschen vom Montepulciano der die 9€ pro 0,2l Glas definitiv wert war.

Als kleine Begrüßung gibt es eine super leckere Mortadella und etwas Brot. Dann folgt das Tartar...

... gut, fangen wir so an. Das Rindertartar ist in einem Nest aus knusprig frittiertem Kraut und mit dem obligatorischen Eigelb auf den Tisch gekommen. Leider war das Tartar so fein gewolft, dass es von der Konsistenz eher an Mett erinnert hat und nicht mehr direkt an Rindertartar. Ein oder zwei Kapern haben sich hinein verirrt und würzen konnte man es auch – Pfeffer und Salzstreuer wurden auf den Tisch gestellt. Das mag nun meine persönliche Nörgelei sein, aber warum denn keine Pfeffermühle und was spricht dagegen das Tartar zu hacken / schneiden anstatt es zu wolfen? Das knusprig frittierte Kraut – in diesem Fall vorwiegend Rotkohl war auf jeden Fall sehr lecker und hat uns gut gefallen.

Es folgt der zweite Gang, aber noch während ich frage was wir hier jetzt genau haben ist man leider auch schon wieder weg. Vielleicht war ich zu leise, aber in den meisten Fällen werden ja schon ein, zwei Worte gesagt wie „hier hätten wir jetzt das ...“. Zumindest bei einem Menü finde ich das immer sehr nett. Wir hatten also frittierte Anchovis und Knochenmark auf einer Krautemulsion. Die Krautemulsion hätte etwas mehr Pepp haben dürfen, die Anchovis haben dazu aber gut gepasst und das Knochenmark ist halt sehr fettig und hätte vielleicht noch einen etwas kräftigeren Geschmackspartner auf dem Teller vertragen.



Als Hauptgang gab es langsam geschmorte Short-Ribs vom Rind mit einem leckeren, frischen Krautsalat. Short Ribs sind fettig, ja. Aber gut 70% Fett und bei Bessere Hälfte noch eine dicke Sehne im Fleisch waren dann doch etwas zu viel des Guten. Ich bin da normalerweise extrem flexibel, ich liebe das Fettauge im Steak und auch beim Krustenbraten darf gerne etwas Fett unter der Schwarte sein, aber nach diesem Gang hatten wir das Gefühl, dass unser Bäuchlein in flüssigem Fett schwimmt. Da hätten wir lieber unseren Hauptgang gegen einen der Burger an den Nachbartischen eingetauscht - die sahen nämlich ziemlich gut aus.

Als letztes kam das Dessert und das war wirklich super. Eine super feine Creme die ein bisschen an weiße Schokolade erinnert hat, Feigen, Karamellcrisp und der wirklich interessante und leckere schokolierte Wirsing - muss ich noch mehr sage? Ich hätte mich wirklich hinein legen können. Schön war auch, dass wir vorher gefragt wurden ob das Dessert sofort kommen soll oder ob wir noch ein bisschen warten möchten. Überhaupt war der Service alles in allem sehr aufmerksam und freundlich.



Zur Rechnung gibt es noch ein Gläschen Averna auf's Haus. Dann machen wir uns auf den Heimweg.

Ich bin ganz ehrlich – für mich hat das Preis-Leistungsverhältnis in diesem Menü nicht ganz gepasst und wir waren am Ende leider ein bisschen enttäuscht.