

**Aigner im Hotel Dorint Sofitel**

Altwiener Kaffeehaus-Flair im Dorint Sofitel am Gendarmenmarkt: Um dem Berliner Publikum eine authentische Atmosphäre zu bieten, ließ Erfolgsgastronom Herbert Beltle mit dem original Jugendstil-

Mobiliar Thonet des legendären Café Aigner in mühevoller Kleinarbeit ein kulinarisch-historisches Stück Donaustadt an die Spree verpflanzen.

**Küchenchef:** Andreas Klitsch

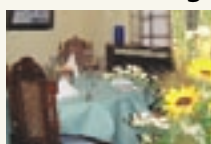
**Küche:** Regionales, österreichische und südliche Inspirationen.

(Mitte)

**Französische Str. 25  
10117 Berlin**

**Tel. 030-203 75 18 50**

[www.aigner-gendarmenmarkt.de](http://www.aigner-gendarmenmarkt.de)

**Alt Luxemburg**

Unter den Spitzenrestaurants Berlins hat das Alt Luxemburg seit rund 25 Jahren seinen festen Platz. Begrenzte Platzkapazität, persönliche Betreuung ist dadurch garantiert. Dezente Eleganz und festlicher Eindruck bestimmen das Gründerzeit-Ambiente: So ist es ein doppelter Genuss, hier einen Feinschmeckerabend zu verbringen.

**Küchenchef:** Karl Wannemacher

**Küche:** klassisch-französisch mit neuer Interpretation.

(Charlottenburg)

**Windscheidtstr. 31  
10627 Berlin**

**Tel. (030) 323 87 30**

[www.altluxemburg.de](http://www.altluxemburg.de)

**Ana e Bruno**

Auf Augenhöhe mit den besten italienischen Restaurants der Welt serviert im Berliner Westend Bruno Pellegrini erstklassige, zeitgemäße, aber in keiner Weise zeitgeistige Speisen. Eine stolze Weinkarte mit über 400 Positionen verspricht nicht nur Lesevergnügen. Im Sommer steht den Gästen die Terrasse zur Verfügung.

**Küchenchef:** Andrea Girau

**Küche:** klassisch-italienisch.

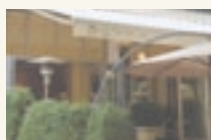
(Charlottenburg)

**Sophie-Charlotten-  
Str. 101**

**14059 Berlin**

**Tel. (030) 325 71 10**

[www.ana-e-bruno.de](http://www.ana-e-bruno.de)

**Balthazar**

Offen, urban und kommunikativ, das gilt gleichermaßen für Küche und Ambiente. Mittelpunkt des Restaurants – mit Blick auf den Kurfürstendamm – ist der vier Meter lange Balthazar-Tisch, wo das bis zu 12-gängige Balthazar Menü zelebriert und dem Gast auch aus der legendären 12-Liter-Balthazar-Flasche eingeschenkt wird.

**Küchenchef:** Holger Zurbrüggen

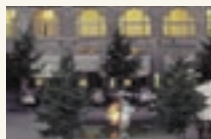
**Küche:** metropolitan, auf klassischer mitteleurop. und Berliner Basis.

(Wilmerdorf)

**Kurfürstendamm 160  
10709 Berlin**

**Tel. (030) 89 40 84 77**

[www.restaurant-balthazar.de](http://www.restaurant-balthazar.de)

**Diekmann im Weinhaus Huth**

Das alte Weinhaus erinnert als einziger steinerner Zeuge am Potsdamer Platz an die Vergangenheit. Josef Diekmann, erfahrener Gastronom mit glücklicher Hand, erkannte rechtzeitig die Chance, ein kulinarisches Juwel daraus zu machen und bewirbt hier ein internationales Publikum: Eine Art Brasserie, die Touristen und Geschäftsleute gleichermaßen anspricht.

**Küchenchef:** Arndt Beuchel

**Küche:** deutsch-brandenburgisch, französisch.

(Tiergarten)

**Alte Potsdamer Str. 5  
10785 Berlin**

**Tel. (030) 25 29 75 24**

[www.j-diekmann.de](http://www.j-diekmann.de)