

DEUTSCH

FOOD

and

TRAVEL

KURZTRIEBENS RHEINT
ZU GEWINNEN

PANCAKES
Variationen aus aller Welt

Ecuador
Die kulinarische Küstenregion

Okinawa
Japans Seafood-Hochburg

Frische Zitrus-Welt

Die Drakensberge in
Südafrika

Junges Gemüse
Kochen mit Frühlingskohl

City-Trips
Miami, Valencia, Venedig

ASIENS TOP-HOTELS

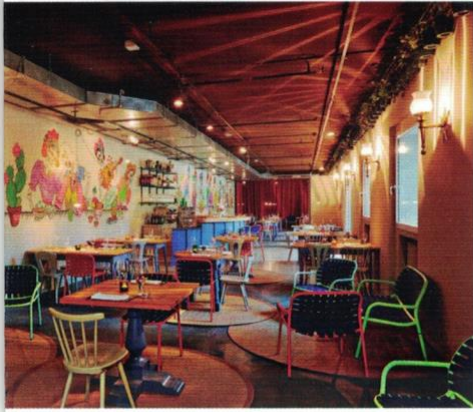
Kakao-Kreationen

QUINOA-BUCHWEIZEN-CRÊPES MIT
EIERN UND HARISSA-JOGHURT

FEB/MÄRZ 2018 D 6,50 € A 7,20 €



Food News Skipisten für Anfänger Restaurants Profi-Tipps Hotels



BLITZ MÜNCHEN

Eine kleine Revolution ist es ja schon, dass die fleischverrückten Bayern dieses neue Lokal so lieben. Hier wird nämlich südamerikanisch-vegetarische Küche mit einer großen Auswahl an veganen Gerichten serviert. Lecker: Taco mit marinierten Hibiskusblüten auf Sour Cream. Vermutlich spielt da neben dem exotischen Geschmack auch die lebensfrohe Atmosphäre eine große Rolle. Das lange leer stehende Forum im Deutschen Museum wurde von der Szene-Gastronomin Sandra Forster völlig neu belebt. Am Abend verwandelt sich das Lokal in einen Club mit wechselnden Events. *blitz.restaurant*

Restaurant



„Berlin zeichnet sich als kulinarischer Hotspot durch seine Lebendigkeit und den Drang, sich ständig neu zu erfinden, aus“

BLEND BERLIN

Lauwarm gebeizte Forelle nach mit Schmorgurke und Senfsauce. Hummus, Schwarzwurzel und mit Apfel-Curry-Creme, Sojaöl oder Berliner Luft mit Limonen das? Das ist der Sound Berlin von Küchenchef Steffen Sinzi wird. Dabei gibt es nur eine Regel was schmeckt“. Dazu gehören Gerichte, aber auch allerlei in die hier eine neue Heimat gefunden ist Sinzinger bei seiner Saison dass sich alle Gerichte kombinieren ein kulinarisches Gesamtbild. „Berlin zeichnet sich als kulinarischer Hotspot durch seine Lebendigkeit und den Drang, sich ständig neu zu erfinden, aus.“ *restaurant-k*