



Ein kulinarischer RoastTrip durch Berlin: *Stadtmenü* in 70 Restaurants

- Anlässlich der Berlin Food Week vom 17. bis 23. September stellen 70 Berliner Restaurants ihre Wochenkarte unter das Motto *RoastTrip*
- Die Menüs sind inspiriert vom Berlin Food Week-Länderpartner USA
- Vom etablierten Hotelrestaurant über Berliner Klassiker bis hin zu aktuellen Neueröffnungen und bekannten Szeneläden ist alles dabei



Berlin, 9. August 2018: Das wird eine wilde Reise durch die Berliner Gastroszene: 70 Berliner Restaurants präsentieren sich im Rahmen der Berlin Food Week vom 17. bis 23. September mit einem amerikanisch inspirierten Wochenmenü. Das Prinzip ist einfach: jedes Restaurant setzt das Motto *RoastTrip* mit seiner eigenen Handschrift um. Legt die Anzahl der Gänge selbst fest und entscheidet sich für eine Preiskategorie – 19, 29, 49 oder 79 Euro. Das Motto ist in diesem Jahr durch den Länderpartner der Berlin Food Week, die USA, geprägt. Ein gutes Stück Fleisch, kräftige Grillaromen, knackig gebratenes Gemüse; aber auch große Freiheit, Kreativität und maximaler Genuss – für all das steht *RoastTrip*. Gastro-Fans und Foodies können durch das *Stadtmenü* nicht nur in der ganzen Hauptstadt von Charlottenburg bis Rummelsburg beim Food-Festival dabei sein

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





und neue Restaurants entdecken, sondern auch spezielle US-Cuts von Fleisch und kalifornische Weine ausprobieren.

Genauso vielfältig wie die Berliner Gastronomie-Landschaft sind die Teilnehmer des *Stadtmenüs*. Vom etablierten Hotelrestaurant über Berliner Klassiker bis hin zu aktuellen Neueröffnungen und bekannten Szeneläden ist alles dabei. Das Jolesch in Kreuzberg beispielsweise serviert als Vorspeise *Maisschaumsuppe mit Ahornsirup, Grapefruit und geräuchertem Popcorn*. In Mitte serviert die Fleischerei als Hauptgang *Creeckstone Strip Loin mit Mais, Mac'n'Cheese und Thymiansauce*. *Grünes Tomatenkompott mit Koriander, Buttermilch und Pecannuss* kommt als Nachspeise im Restaurant am Steinplatz in Charlottenburg auf den Tisch. Und im frisch eröffneten asiatischen Restaurant 18 in Friedrichshain – einem Ableger des The Tree in Mitte – heißen die Gänge *Anzündler, Brennholz, Flamme, Feuerlöscher und Glut*.



Die Liste aller Teilnehmer:

18, 1000 Grad, Beef Grill Club by Hasir, Belle Alliance, Bistro (im Amano Grand Central), Blend,

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.





Bricole, Brasserie am Gendarmenmarkt, Brasserie Lumière, Brasserie Kretschmar, Buddha Republic, Cecconi's, Charlotte & Fritz, Crackers, Das Meisterstück, Eins44, Enoiteca Il Calice, Fleischerei, Gärtnerei, Gode Wind, Buchholz Gutshof Britz, India Club, Hermann's, Jolesch, Jungbluth, Kitchen Library, Kopps, Kreuz & Kümmel, Lagalante, Le Faubourg, Lesendro, Mainly Restaurant im DRIVE. Volkswagen Group Forum, Mavericks, Midtown Grill, Mirika, Mirage, MontRaw, Morsh, Neni, Noto, Nola's am Weinberg, Oderberger, Parker Bowles, Restaurant am Steinplatz, Gourmanderie, Riogrande, Rotisserie Weingrün, Sage Restaurant, Selig, Scent, Schmidt Z&Ko, Schwein, Slate, Sljiva, Southern Vittles, Spindler & Klatt, Spindler, Sticks'n'Sushi, Supersonico, The Brooklyn, The Grand, The Reed, Tisk, To The Bone, Ungeheuer Neukölln, Die van Loon Restaurantschiffe, Volt, Vox, WeinGut, Wilson's - The Prime Rib Restaurant und Zum Mond.

Interessierte finden alle Menüs vorab auf www.berlinfoodweek.de. Tische können unter anderem über den Berlin Food Week-Partner OpenTable gebucht werden, dem weltweiten Marktführer für online Restaurant-Reservierungen. Das Stadtmenü wird unterstützt von den Vereinigten Staaten von Amerika und seinen Partnerunternehmen US Beef und California Wines. Der Berlin Food Week-Partner Transgourmet unterstützt die teilnehmenden Restaurants mit qualitativ hochwertigen Produkten und frischer Ware.

Pressekontakt:

Michael Hetzinger
Pressesprecher
michael.hetzinger@berlinfoodweek.de
Tel: 030 349 964 43
Mobil: 0173 4526176
Berlin Food Week GmbH
Torstraße 107
10119 Berlin

Über die Berlin Food Week GmbH:

Die Macher der Berlin Food Week sind Alexander van Hessen und die PR-Agentur Schröder+Schömbbs PR. Sie verbindet die Leidenschaft für gutes Essen. Ziel der Berlin Food Week, die im Jahr 2014 zum ersten Mal stattfand, ist es, Berlin als internationale Foodmetropole zu präsentieren sowie in der deutschen Öffentlichkeit das Bewusstsein für gesunde Ernährung und die Qualität von Nahrungsmitteln zu verstärken.

PARTNERLAND:



UNTERSTÜTZT VON:



SOWIE VON:



Unser aller Wissen.
Die Moderne Landwirtschaft.

