

Midtown NEWS

Inge-Beisheim-Platz 1
10785 Berlin, Germany
Tel: +49 (0)30 - 22 000 6003
Mobil: +49 (0)173-652 2681
Fax: +49 (0)30 - 22 000 5020
Email: nancy.hauck@marriotthotels.com

Kontakt: Nancy Hauck
Public Relations

Midtown Grill – der amerikanische Showgrill am Potsdamer Platz

Zarte Riesensteaks, frische Meeresfrüchte und Fisch, raffinierte Salate und Dressings, verrückte Cocktails / „fun, good wines, good food“ / offene Showküche

Berlin, 2004 (NH). Mit dem Restaurant Midtown Grill hat am Potsdamer Platz eine besondere Gastronomieadresse Einzug gehalten - Berlin ist seit Januar 2004 um eine kulinarische Attraktion reicher: Im Midtown Grill hält die authentische und typisch amerikanische Variante des Grillrestaurants Einzug - die offene Showküche mit großem Lavastein-Grill.

„Die beste Adresse in der Stadt für feinste Steaks, Koteletts, Meeresfrüchte und Fisch“. So lautet das ehrgeizige kulinarische Motto des Midtown Grills. Der amerikanische Küchenstil ist international angehaucht - bei den Appetizern setzt Küchenchef Jens Jüttner beispielsweise neben zeitlosen Klassikern wie „New England Clam Chowder“ auf neue Kombinationen à la „gegrillte Shrimps auf Granatapfel-Tamale mit scharf grüner Pflaumen-Coulis, verfeinert mit Lotus Tee“. Die Vorspeisenpreise liegen zwischen Euro 5,50 und Euro 18,00.

Auch die bodenständigen, raffinierten Hauptgerichte bedienen sich internationaler Anleihen. Dementsprechend heißen die Chef-Kreationen „Berlin“ (Bouletten vom Holzkohle-Grill mit gegrilltem Gemüse und Joghurt-Sauce), „Potsdam“ (Rinderleber mit frittierten Zwiebel- und Apfelingeln und Kartoffelpüree), „Auckland“ (neuseeländische Lammkoteletts mit Rotkohl, Kartoffelbrei-Pesto und Thymian-Knoblauch-Sauce), „Milano“ (Langusten Linguini, geschwenkt in Olivenöl, Knoblauch, Schalotten und frischen Kräutern) oder „Casablanca“

Midtown NEWS

Inge-Beisheim-Platz 1
10785 Berlin, Germany
Tel: +49 (0)30 - 22 000 6003
Mobil: +49 (0)173-652 2681
Fax: +49 (0)30 - 22 000 5020
Email: nancy.hauck@marriotthotels.com

Kontakt: Nancy Hauck
Public Relations

(gegrilltes Lachsfilet an marokkanischen Gewürzen, mediterranem Couscous und scharfem Gemüse). Kostenpunkt: zwischen Euro 12,50 und Euro 21,00. Gegrillt wird auf den Punkt, der Gast bestellt sich sein Steak und lässt es sich in fünf verschiedenen Kategorien von Rare über Medium bis Well zubereiten.

Restaurantleiter Bob Rikken sorgt mit seinem kommunikativen Team für einen extrem offenen, persönlichen und liebenswürdigen Service. Edles US-amerikanisches Ambiente prägt den großzügigen und offen gestalteten Raum mit Eingang und Fensterfront zur Ebertstraße, vis-à-vis der Botschaften und Landesvertretungen. Auf der anderen Seite öffnet sich das Restaurant zur Lobby des Fünf-Sterne-Hauses Berlin Marriott Hotel am Inge-Beisheim-Platz.

Holzfußboden und Wandtäfelung in Kirsch harmonieren mit Sitzbänken und Stühlen, die mit flaschengrünem Leder überzogen sind. Wer das Restaurant mit seinen 100 Sitzplätzen betritt, kann zunächst im vorderen Bereich, in der stimmungsvollen Midtown Lounge, einen Aperitif nehmen und in aller Ruhe seinen Wunschtisch ausspähen sowie beim Blick auf den Grill eine Vorauswahl treffen. Nur hier im Midtown Grill gibt es so erfinderische Cocktails wie die „Potsdamer Platz Bloody Mary“: Drink und Appetizer in einem - mit Wodka, Tomatensaft, scharfen Gewürzen und gegrilltem Jumbo Shrimp.

Für geschlossene Gesellschaften steht im hinteren Teil ein kleines Séparée bereit, im Sommer ist die Terrasse geöffnet.

Öffnungszeiten: täglich 07.00 – 11.00 Uhr sowie 12.00 – 15.00 Uhr und 17.00 – 23.00 Uhr
Midtown Grill, Ebertstr. 3, 10785 Berlin,
Tel. 030 - 22 000 6410, Fax: 030 – 22 000 1000

Midtown NEWS

Inge-Beisheim-Platz 1
10785 Berlin, Germany
Tel: +49 (0)30 - 22 000 6003
Mobil: +49 (0)173-652 2681
Fax: +49 (0)30 - 22 000 5020
Email: nancy.hauck@marriotthotels.com

Kontakt: Nancy Hauck
Public Relations

3.191 Zeichen