

# TOP 10 MITTAGS

Burger de luxe, Pecorino für Eilige oder Hausmannskost zum Mitnehmen – diese zehn Lunch-Experten wissen, was die perfekte Büropause ausmacht. Unsere neuen Lieblingsadressen für eine köstliche Mittagszeit



## 1 BROOKLYN BURGER BAR

Heimat der US-Burger: Hier wird nur das Beste vom Beef nach amerikanischem Vorbild verarbeitet

Mitte Oktober hat in der Köpenicker Straße die Brooklyn Burger Bar eröffnet, ein schmaler Imbiss mit raumlangem Tresen und langbeinigen Tischen, an denen die Gäste für einen kurzen Lunch Platz nehmen können. Die Burger Bar gehört wie der Brooklyn Beef Club zum Hotel The Dude. Von Letzterem ist bekannt, dass man dort auf ziemlich großer Flamme kocht und nur allerbeste Zutaten auf den Tisch kommen, das macht den Gast glücklich, sein Portemonnaie hingegen wesentlich leichter. In der Burger Bar ist das anders. Zwei Gerichte stehen zur Auswahl: ein 100 Gramm starkes Stück (6 Euro) und eines mit 200 Gramm (12 Euro). Das Fleisch kommt frisch durch den Fleischwolf gedreht aus der Küche und wird vor den Augen des Gastes zunächst in Form und dann auf den heißen Grill gebracht. Die Burger-Buns sind appetitlich angeröstet, ganz nach amerikanischem Vorbild kommen Salatblätter, Tomatenscheiben, Fleisch und Käse zwischen beide Hälften. Supersaftig ist das Fleisch, würzig abgeschmeckt und mit feinen, den Geschmack potenzierenden Fetten durchsetzt. Dazu gibt es Krautsalat und – leider nur am Abend – die besten Pommes der Stadt! Zweimal frittiert! Schon allein für sie lohnt sich ein Besuch. *Marion Hughes*

**Brooklyn Burger Bar** Köpenicker Straße 93, Mitte, Tel. 411 98 81 70, siehe Seite 54

## 2 SAIGON GREEN

Wie in den Garküchen von Hanoi, nur dekorativer

Praktisch, wenn drin ist, was draufsteht. Saigon Green, das heißt vietnamesische Küche mit Faible für knackiges Gemüse. So wie man es möglicherweise von den Garküchen in Hanoi kennt, nur dekorativer in großen Porzellanschüsseln serviert. Goi Mekong, Glasnudelsalat mit Garnelen, und Pho Gha, Reisbandnudelsuppe mit Huhn, Hauptgerichte aus der Standardkarte, kosten als Lunch werktags von 12 bis 17 Uhr einen Euro weniger – kein Wunder, dass sich um ein Uhr mittags eine Warteschlange bildet. Der Laden ist durchdesign, kantiges Holzmöbiliar, eine beschriebene Wand lädt zum Sprachkurs ein, „ca“ beispielsweise heißt Fisch. Schnell und aufgrund kurzer Garzeiten nahrhaft lunchen, funktioniert hier reibungslos: Alle Gerichte sind großzügig und appetitlich portioniert. Ein „Gefällt-mir“ verdienen die hausgemachten Limonaden und Früchtetees. In der Wan Tan Soup machen die namensgebenden sieben Mini-Garnelen- und Huhn-Wantans Spaß. Einzig die Temperatur stimmt nicht: Richtig heiß läge hier wahres Suppenglück. *Manuela Blissee*

**Saigon Green** Kantstraße 23, Charlottenburg, Tel. 45 08 63 42, [www.saigon-green.de](http://www.saigon-green.de), siehe Seite 51

