DER VARTA-FÜHRER - Restaurant der Woche: Pauly Saal in Berlin

DER VARTA-FÜHRER - Restaurant der Woche: Pauly Saal in Berlin

Ostfildern, den 06.11.2012. Die Redaktion des Varta-Führers kürt auf ihrer Website www.varta-guide.de wöchentlich das Hotel bzw. Restaurant der Woche. Die Auswahl erfolgt anhand aktueller Prüfergebnisse unserer Experten. Die Nennung im Varta-Führer hängt allein von der Leistung der Betriebe ab. Vergeben werden Varta-Diamanten und Varta Tipps für besonderes Ambiente, erstklassige Küche oder für aufmerksamen Service.
Pauly Saal in Berlin
Nach ihrer umfangreichen und szenetauglichen Renovierung kann sich die denkmalgeschützte jüdische Mädchenschule in der Berliner Auguststraße seit Februar 2012 wieder sehen lassen. Stephan Landwehr, Boris Radczun und Jessica Paul, die Macher des bekannten "Grill Royal", betreiben hier im Erdgeschoss das Restaurant "Pauly Saal". Namensgeber ist die alte venezianische Glasmanufaktur Pauly, die auch die herrlichen goldbraunen Lüster hergestellt hat. Das Restaurant in den sehr markanten Räumen der ehemaligen Turnhalle empfängt die Gäste in einem geschmackvollen, sehr mondän wirkenden Ambiente, das an die goldenen 20er und 30er Jahre in Berlin erinnert. Sämtliche Einrichtungsgegenstände, wie etwa die mit dunkelgrünem Stoff bezogenen Sessel oder die originellen Keramik-Kacheln, wurden eigens für dieses Projekt gefertigt.
Optisch im Mittelpunkt des Raumes steht die Küche, hinter Glas und von allen Gästetischen einsehbar. Hier wird geschmort, gepökelt, mariniert, kurz gebraten und gebacken. Das Ergebnis ist eine neuzeitliche Deutsche Küche, bei der überwiegend hochwertige Viktualien Verwendung finden. Frische und Saison par excellence auf dem Teller erlebte wir bei den jungen Matjes - eisgekühlt serviert - mit Apfel-Gurkencréme und Bohnengemüse. Die Muskatkürbissuppe mit Kürbisravioli war rundum begeisternd und wie ein schöner Spiegel der Jahreszeit. Auch bei den Hauptgerichten ist Küchenchef Siegfried Danler einfallsreich, ohne gleich in Kreativitätswahn zu verfallen. So wurde uns eine auf den Punkt gebratene Rehbockkeule aufgetischt, die mit bestmöglich zubereitetem Pfifferlingslauchgemüse einher ging. Wen Berliner Weiße Mousse mit Holundersorbet oder Grießflammerie mit Weichseln und Vanilleschaum nicht ansprechen, der halte sich an die Auswahl deutscher Rohmilchkäse. Wie die Atmosphäre ist auch der Service rundum freundlich und äußerst bemüht. Die Weinkarte offeriert erstklassige Tropfen aus deutschen Landen, aber auch ein ansprechendes europäisches Sortiment.
Diverse Angebote im Erdgeschoss der Mädchenschule ergänzen das gastronomische Konzept des Pauly Saal. In der hauseigenen Bar können Gäste am Abend erlesene Drinks und Cocktails zu sich nehmen. Oskar Melzer und Paul Mogg bieten in ihrem "Deli" rechts vom Eingang eine schnelle Küche zum Mitnehmen oder Pastrami und weitere selbstproduzierte Fleischspezialitäten sowie hausgemachte Produkte zum sofortigen Verzehr an. Ein ganz besonderes kulinarisches Highlight ist das koschere Essen, mit dem der renommierte Caterer Michael Zehden seine Gäste im sogenannten "The Kosher Classroom" bekocht. Im Sommer lädt der ruhige Innenhof zum Verweilen und Essen im Freien ein.
Kontakt:
Restaurant Pauly Saal
Auguststraße 11-13
10117 Berlin
Tel.: (030) 33006070
E-Mail: office@paulysaal.com
Web: www.paulysaal.com
Über den Varta-Führer:
Der Varta-Führer gehört zu den wenigen unabhängigen Hotel- und Restaurantführern im Land. 1957 hatte die Buchausgabe Premiere und bis heute zählt der Varta-Führer zu den Marktführern in Deutschland. Er erscheint jedes Jahr im Oktober beim Verlag MAIRDUMONT. Die Hotels und Restaurants des Varta-Führers sind auch im Internet erreichbar. Über die täglich aktualisierte Website www.varta-guide.de können direkt Hotelverfügbarkeiten abgefragt und Übernachtungen gebucht werden. Restaurants können angefragt und sogar Tische online reserviert werden. Der Varta-Führer beschäftigt sich nicht ausschließlich mit der Spitzengastronomie und -Hotellerie. Er dient allen, die gerne reisen und Wert auf gutes Schlafen und Essen legen als nützliches Nachschlagewerk.

Pressekontakt

VARTA-Führer

73760 Ostfildern

Firmenkontakt

VARTA-Führer

73760 Ostfildern

Der Varta-Führer gehört zu den wenigen unabhängigen Hotel- und Restaurantführern im Land. 1957 hatte die Buchausgabe Premiere und bis heute zählt der Varta-Führer zu den Marktführern in Deutschland. Er erscheint jedes Jahr im Oktober beim Verlag MairDumont.Die Hotels und Restaurants des Varta-Führers sind auch im Internet erreichbar. Über die täglich aktualisierte Website www.varta-guide.de können direkt Hotelverfügbarkeiten abgefragt und Übernachtungen gebucht werden. Restaurants können angefragt und sogar Tische online reserviert werden. Der Varta-Führer beschäftigt sich nicht ausschließlich mit der Spitzengastronomie und -Hotellerie. Er dient allen, die gerne reisen und Wert auf gutes Schlafen und Essen legen als nützliches Nachschlagewerk.