



Den Eingang von der Hotellobbey des Radisson Collection Hotels ziert das größte private Aquarium Europas

# Restaurant Balaustine

*Im Radisson Collection Hotel*

LEVANTINISCHES GASTRO-HIGHLIGHT  
DIREKT AM ALEXANDERPLATZ

In der an Abwechslung und Vielfalt sicher nicht gerade armen Berliner Gastronomie-Szene ist es nicht leicht sich als Newcomer ein entsprechendes Standing zu erarbeiten. Eine sehr vielversprechende Perspektive öffnet sich ohne Frage für das Restaurant Balaustine am Berliner Alexanderplatz.

## *Starkes Pre-Opening*

Schon als wir die Räume des mondänen Radisson Collection-Hotels unweit des Berliner Doms betreten und das spektakuläre Aquarium im mehrstöckigen Zugangsbereich zum Restaurant entdecken, wird uns klar: Hier wird nicht einfach nur levantinisch gekocht, hier werden alle namhaften Küchen des östlichen

Mittelmeerraums virtuos kombiniert und geschmackvoll zelebriert. Los geht's mit einer variantenreichen „Mezze“-Auswahl. Diese im orientalischen Raum überwiegend vegetarisch und als kalte Vorspeisen servierten Starter hätten kaum kreativer und abwechslungsreicher präsentiert werden können.

Humus, Lachstatar, Zaatar Burrata und Fattousch mit Tomaten, Gurke und roten Zwiebel geben dem Gaumen den richtigen Impuls für den weiteren Verlauf des Abends. Jeder Bissen erinnert bei Würzung und Geschmacksnote an die pure Levante.

## *Land & See, Fisch & Fleisch*

Vollends bewahrheitet sich dieser Eindruck beim Verzehr der Hauptspeisen. Eine virtuose Mischung aus Land & See, Fleisch & Fisch, dezent begleitet durch traditionelle Feldfrüchte und orientalischen Gewür-



Li. und oben re.: Humus, Zaa'at Burrata und Lachstatar als Vorspeise. Wolfsbarsch in der Mitte. Re unten: veganes Malabi Mess

## Sharing Food Concept

zen. Besonders empfehlenswert die glasierten Auberginen, der Oktopus auf Holzohle gegrillt und der leckere Tandoori Rinderkebab, reichhaltig gepfeffert und mit Minze und Granatapfel garniert.

Ein spektakuläres Highlight der im Ganzen frittierte Wolfsbarsch, der wohl beliebteste Mittelmeerfisch, in einer seltenen Geschmacksfülle serviert und in dieser Form ein absolutes Muss im Balaustine.

Als wir uns dem Dessert nähern und den vollumfänglich gelungenen Abend mit Baklava und veganem Malabi Mess ausklingen lassen, fällt das Resümée durchwegs positiv aus. Mit einem Blick auf die begleitenden Weine – einen israelischen Merlot und einen wirklich leckeren „Blanc de l'Observatoire“ aus dem Libanon – lassen wir auch die Menüfolge noch mal an unserem geistigen Auge vorbeiziehen.

**Einstimmiges Ergebnis:** Das „Balaustine“ hat die richtige Mischung gefunden. Es hebt sich deutlich ab von der Konkurrenz in der Nachbarschaft. Restaurantleitung, Küchenteam und Service-Mannschaft arbeiten professionell und mit viel Engagement Hand in Hand. Echt levantinisch mitten in Berlin. Glücklicherweise darf sich ein Großstadt-Hotel nennen, das solch einen Restaurant-Magneten integriert. Mittags zum Lunch und abends zum Dinner. Perfekt!

### DER RUBINFAKTOR:

- Transparente Open Kitchen
- Geschmackintensive Köstlichkeiten, von denen man mehrere bestellen sollte, um sie in der Mitte serviert zu teilen und zu genießen.

[www.radissonhotels.com/restaurantbalaustine](http://www.radissonhotels.com/restaurantbalaustine)