falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

WEINGUIDE 2019
DEUTSCHLANDS
TOP-WINZER

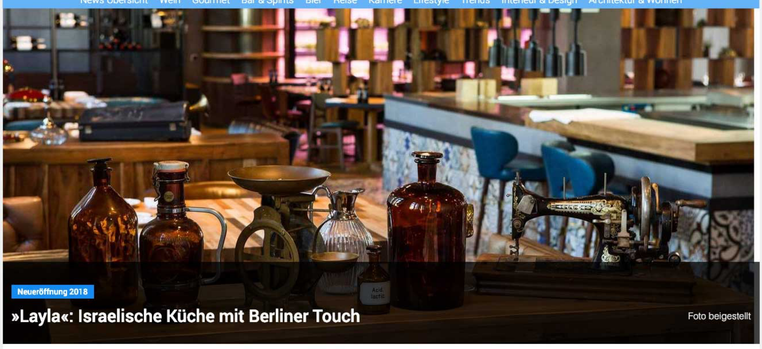
CHAMPAGNER
DER PRICKELNDE
JAHRGANG 2008

STERNEKÜCHE
LOHNT SICH DIE
HAUTE CUISINE?

Lebe das Leben

DELIKATESSEN, DIE SIE JETZT GENIESSEN SOLLTEN

TSCHLAND-AUSGABE 08/2018 € 8,50 WWW.FALSTAFF.COM ZKZ 19784



Neueröffnung 2018

»Layla«: Israelische Küche mit Berliner Touch

Foto beigestellt

Meir Adoni hat Restaurants in Tel Aviv und New York City und serviert den Berlinern fortan seine israelische Küche gespickt mit Zutaten der Region.

19. Oktober 2018

Autor:
Peter Eichhorn

Neueröffnung 2018

Restaurant | Berlin | Kulinarik

Artikel drucken

Die Faszination der israelischen Küche bleibt ein furioser Hauptstadttrend. Das Zusammenspiel aus frischen mediterranen Impulsen und würzigen arabischen Nuancen bietet ein Aromenspiel, dass die Geschmacksknospen bezaubert. Und das Niveau dabei kann sich mittlerweile in Berlin sehen lassen.

Der jüngste Neuzugang dieser Küchengattung ist in seiner Wahlheimat bereits ein Star am Herd. Meir Adoni, der in Marokko aufwuchs, betreibt in Tel Aviv die Restaurants »Blue Sky« und »Lumina« und in New York City das »Nur«. Nun widmet sich der Weltenbummler der aufstrebenden Gastro-Metropole an der Spree und präsentiert seine unverwechselbare Handschrift, in die er gezielte Farbtupfer in Form von regionalen Zutaten einfließen lässt.

»Ich werde zunächst viel Zeit in Berlin verbringen und selbst mit am Herd stehen. So kann ich das Berliner Publikum persönlich begrüßen und kennenlernen«, verspricht der Küchenchef.

Medjul Datteln im historischen Postgebäude

Wer das historische Postgebäude betritt, findet sich unmittelbar am Bartresen wieder. Ein stylisches Oval mit einer internationalen Tresencrew, die in der Getränkekarte ebenfalls das würzig-kräutrige Zusammenspiel mediterraner Aromen umsetzt. Dahinter erstreckt sich das geräumige Restaurant rings um den zentralen Küchenblock. Von vier Seiten aus fällt der Blick auf die geschickten Handgriffe des Küchenteams, das die optisch herrlich farbenfrohen Teller anrichtet.

Meir Adoni
Foto beigestellt

Das derzeit sehr beliebte Sharing-Konzept macht im »Layla« so richtig Freude, bietet es doch die Möglichkeit, das facettenreiche Aromenspiel in Fülle zu probieren. Beispielsweise die würzigen Medjul Datteln mit Mandeln und Mandarinen-Vinaigrette, aber auch Klassiker wie Lamm Kebab oder gerösteter Halloumi Käse begeistern durch die aufregend abgeschmeckte Komposition der Kräuter und Gewürze.

Kräuterkühlschränke

Wo Steakrestaurants ihre Dry-Age-Stücke präsentieren, zeigt Adoni seine Kräutervielfalt in ähnlichen Kühlschränken und betont so die Frische seines Küchenstils. Besondere Beachtung verdienen die Fischgerichte, wie das Hamachi Cevice oder der Wolfsbarsch mit Aubergine und Zitronenbutter, der mit der köstlichen Freekeh Würzung abgeschmeckt wird. Von 9 bis 29 Euro reicht die Preisspanne der Teller, von denen sich die meisten ideal teilen lassen. Aber insbesondere der Kalbstartar mit Labaneh-Rahmjoghurt von der Ziege, Rhus und Tomaten hat das Zeug zum Haus-Klassiker.

Das stylische Design verbindet Vintage Elemente mit modernem Touch. Chesterfield Sofas, rustikale Teppiche und Art-Deco inspirierte Leuchten treffen auf viel Holz inmitten einer gemütlich-modernen Wohnzimmeratmosphäre. Ein Design-Stil, der in den Metropolen der Welt selbstverständlich erscheint und den internationalen Charakter des Restaurants neben dem Crown Plaza Hotel betont. Service und Gäste sprechen Englisch und im Zentrum dirigiert Basecap-Träger Adoni engagiert und freundlich das küchentechnische Geschehen.

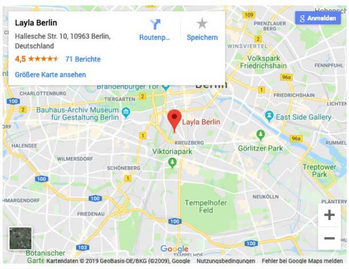
Mittlerer Osten trifft Mittelmeer mitten in Berlin. Eine neue aufregende Adresse im bislang kulinarisch unauffälligen Viertel rings um den Anhalter Bahnhof.

Info

Hallesche Str. 10
10963 Berlin-Kreuzberg

Öffnungszeiten: Täglich ab 18 Uhr

www.layla-restaurant.com



IHRE MEINUNG ZUM THEMA

Bitte melden Sie sich an um einen Beitrag zu erstellen.
Login/Register ›

Meistgelesen

News
Gewinnspiel Zauberhaftes Allgäu: Genuss für alle Sinne

Entdecken Sie das Allgäu von seiner schönsten Seite! Wir verlosen eine Woche Urlaub auf dem Bio-Berghauernhof »Kinkers« für die

Advertorial

News
Guide Michelin 2019 um drei Monate verschoben

Die neuen Ausgaben des renommierten Gastro-Guides für Deutschland und die Schweiz erscheinen statt in diesem November erst im Februar 2019.

News
Alles ist erleuchtet

Mit »Soné Art Bar« hat Hamburg seit dieser Woche eine spannende Neueröffnung, die Bar, Restaurant und Kunstgalerie vereint und mit spektakulärem...

News
Neues Restaurant: Kevin Fehling sticht in See

Der Drei-Sterne-Koch verköstigt künftig die Gäste auf dem Kreuzfahrtschiff EUROPA in dem schwimmenden Restaurant »The Globe«.