

BERLIN BRANDENBURG

gastlich:



Der schnellste Taxiservice

TAXI BERLIN

030 20 20 20

Die Taxibestellnummer



Scan me!



Die Taxi-App

Grillsaison in Berlin und Brandenburg

Category: Trade Magazine
Date: June 15, 2017
Key Word: Marriott Hotel, Berlin
Country: Germany

Auf Grill-Tour quer durch die USA

Mit den ersten Sonnenstrahlen wächst bei vielen Deutschen auch wieder die Lust auf leckeres Fleisch. Fans der amerikanischen Küche kommen im Midtown Grill, dem Restaurant des Berliner Marriott Hotels, in diesem Jahr ganz besonders auf ihre Kosten. Unter dem Motto „BBQ Road Trip“ servieren Küchenchef Thomas Czerwionke und sein Team im Steakhaus am Potsdamer Platz seit Mai zusätzlich zur regulären Speisekarte monatlich wechselnde Grillspezialitäten, deren Zubereitung und Geschmack jeweils einen US-Bundesstaat repräsentieren. Abwechslung ist garantiert. Alabama White Barbecue Chicken, New York Romanian Garlic Skirt und Tennessee Original Dry Rub Spare Ribs sind nur drei der typisch amerikanischen Spezialitäten, auf die sich die Gäste in den kommenden Monaten freuen dürfen. Den Anfang machte im Mai der Küstenstaat Kalifornien, der mit seiner Vielseitigkeit und Lebensfreude Pate für die asiatisch inspirierten La Galbi Short Ribs steht. Serviert wurden die dünn aufge-



Küchenchef Thomas Czerwionke lädt seit Mai zu einem Barbecue Road Trip ein

schnittenen Rinderrippchen allabendlich ab 18 Uhr mit einer reichhaltigen koreanischen Barbecue-Sauce und klassischen

Beilagen wie Süßkartoffelpüree mit Marshmallows, doppelt gebackenen Midtowngrillkartoffeln und buntem Grillgemüse. Im Juni lockt Florida mit Barschfilet und karibischen Gewürzen. In den beiden Sommermonaten verführen Grillvarianten aus Tennessee und Alabama wie Spare Ribs aus Memphis und ma-

rinierte Hähnchenbrust vom Grill. Zarre Schweinskoteletts auf Cowboy-Art sind das Sonderangebot für September. Es folgen geschmacksintensive Rindersteaks mit Knoblauch und Parmesan aus dem Staat New York. Im November gibt es zart gebrillte Lammkoteletts aus Louisiana und zum Jahresabschluss serviert die Küchencrew marinierte Rinderrippchen auf Western Art. Zubereitet werden die US-amerikanischen Spezialitäten im exklusiven Indoor-Holzkohlegrill X-Oven, der seit Jahresanfang den Steaks, Chops und Fischgerichten einen intensiven rauchigen Grillgeschmack verleiht. Bei Temperaturen von bis zu 400 Grad Celsius erhalten die Grillprodukte dank verdampfendem Fleischsaft und Marinaden ihre besondere Geschmacksnote und werden in der offenen Showküche des Restaurants zubereitet.



Edle Leckerbissen nach amerikanischem Vorbild. Copyright Fotos: Marriott Hotels