

Neuer Weinsalon „Pluto“ in Prenzlauer Berg: Genüsse warten!

Entdecken Sie die neuen gastronomischen Highlights in Mitte, darunter die Weinbar „Pluto“ und das Restaurant „Trio“ von Vadim Otto Ursus.



Kastanienallee, 10435 Berlin, Deutschland - In Berlin-Prenzlauer Berg hat Anfang Februar 2023 die neue Bar „Pluto“ eröffnet, die sich schnell als beliebter Treffpunkt für Weinliebhaber etabliert hat. In dem gemütlichen Weinlokal, das mit dunklem Terrakotta gestaltet ist, werden neben hochwertigen Naturweinen auch deutsche kulinarische Kleinigkeiten angeboten. Betreiber Vadim Otto Ursus, bekannt für das Restaurant „Otto“, welches Ende 2019 eröffnet wurde, hat mit dieser neuen Eröffnung sein Angebot erweitert.

„Pluto“ befindet sich in der Kastanienallee, nur wenige Meter von „Otto“ entfernt und ist über eine unscheinbare Tür zugänglich, in der nur das Logo und die Öffnungszeiten auf der

Glastüre sichtbar sind. Die begrenzten Sitzmöglichkeiten, bestehend aus Tischen und Barhockern, sorgen dafür, dass der Raum besonders freitags und samstags schnell voll ist. Daher wird ein frühes Kommen empfohlen. Die Öffnungszeiten sind von Donnerstag bis Montag ab 17 Uhr, freitags und samstags bis 1 Uhr, an den anderen Tagen bis Mitternacht. Reservierungen sind nicht möglich.

Ein neues Kapitel in der Berliner Gastronomie

Ursus hat im Frühjahr 2023 zudem das Restaurant „Trio“ in Mitte eröffnet, das zusammen mit den Partnern Eva Alken und Clemens Roesch betrieben wird. Dieses neue deutsche Restaurant bietet eine gemütliche Atmosphäre und ein Menü, das unter anderem gebratenes Hühnchen und Wein vom Fass umfasst. Die Location in der Weydingerstraße 20 hat freitags bis sonntags von 18:00 bis 23:00 Uhr geöffnet.

Die gastronomische Szene Berlins wird zunehmend vielfältiger und bietet eine Reihe neuer Restaurants und Bars. Beispiele sind das Casual Fine-Dining Restaurant Berta in Kreuzberg, das israelisch-mediterrane Küche serviert, und das Schwesterrestaurant Bamia, das für seine mediterranen und orientalischen Speisen bekannt ist. Auch neue Konzepte wie das Restaurant Microkosmos in Kreuzberg, das mit Insekten arbeitet, oder der Fisch- und Seafoodladen Cordo, der im Januar eröffnet wurde, zeigen die kreative Entwicklung der Berliner Gastronomie.

Vielseitige Kulinarik in Berlin

Die Rückkehr zur regulären Mehrwertsteuer für die Gastronomie seit dem 1. Januar 2023 hat ohne Zweifel Auswirkungen auf die Branche. Restaurants wie das Richard Bistro in der Köpenicker Straße haben sich erfolgreich neu erfunden und bieten nun eine Brasserieküche an, die auf Geselligkeit setzt. Ab dem 7. Januar

2023 wird dort ein Sunday Roast angeboten, bei dem die Gerichte tischweise geteilt werden.

In der Vielfalt der aktuellen Neueröffnungen in Berlin haben Gastronomien mit regionalem und saisonalem Fokus, wie das Eierhäuschen im Plänterwald, das Anfang Februar 2023 eröffnet wurde, ihren Platz in der Szene gefunden. Küchenchefin Alexandra Strödel setzt dabei auf Frische und Regionalität.

Mit der neuen Bar „Pluto“ und einer Reihe aufregender Restaurantöffnungen zeigt sich Berlin weiterhin als ein Hotspot für Gastronomie und Genuss und zieht sowohl Einheimische als auch Touristen an.

Für weitere Informationen zu den letzten Neueröffnungen und kulinarischen Angeboten in Berlin können Sie die Artikel von **Berlin Live**, **The Berliner** sowie **Tip Berlin** besuchen.

Details	
Ort	Kastanienallee, 10435 Berlin, Deutschland
Quellen	• www.berlin-live.de • www.the-berliner.com • www.tip-berlin.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de