

Schnitzel für 36 Euro: Ist das Berliner Borchardt den Preis wert?

Entdecken Sie Berlins kulinarische Highlights im Borchardt, wo Promis das berühmte Schnitzel genießen – ein Erfahrungsbericht.



In Berlin erfreut sich das Borchardt-Restaurant, besonders für sein hervorragendes Schnitzel, größter Beliebtheit. Das traditionsreiche Lokal im Bezirk Mitte zieht nicht nur Prominente und Politiker an, sondern auch Genussmesser wie den Gastro-Experten Kemal Üres. Zusammen mit dem Food-Creator Tim Armann besuchte er das Restaurant in der Französischen Straße und war begeistert von der stilvollen Einrichtung. „Wie geil das hier aussieht“, äußerte er seine Begeisterung, noch bevor er das Essen probiert hatte, wie **Berlin Live** berichtete.

Nach dem ersten Bissen des Schnitzels, dessen Portion für Üres fast zu groß war, schwärmte er weiter: „Schön knusprig, auch nicht so fettig.“ Der Preis von 36 Euro für das Gericht sorgte

jedoch für gemischte Reaktionen in den sozialen Medien. Während einige Fans den Preis für angemessen hielten, gab es auch kritische Stimmen, die das als zu viel empfanden. Die Diskussion darüber, was ein Schnitzel wert ist, hat die Gemüter erhitzt.

Die Vielfalt der Schnitzel in Berlin

Berlin bietet jedoch noch mehr als nur das Borchardt. Laut **The Berliner** gibt es zahlreiche andere Restaurants, die das Schnitzel in verschiedenen Variationen anbieten. Das Gasthaus Alt Wien ist bekannt für sein traditionelles Wiener Schnitzel, das innen zart und außen knusprig ist, während Felix Austria mit seinen XXL-Portionen auftrumpft. Für eine etwas gehobene Variante ist Jolesch eine empfehlenswerte Adresse; hier gibt es auch vegane Optionen. Innovativ zeigt sich das Schnitzelei, das das klassische Gericht mit kreativen Varianten bereichert und sogar vegane Schnitzel-Alternativen anbietet.

Die Vielfalt der Schnitzel in Berlin macht die Stadt zu einem wahren Paradies für Schnitzel-Liebhaber, egal ob man traditionelle, kreative oder vegane Varianten bevorzugt. Das Interesse und die Leidenschaft für diese Spezialität sind ungebrochen und laden dazu ein, die gastronomischen Schätze der Hauptstadt zu entdecken.

Berlin Live

Details	
Quellen	• www.berlin-live.de • www.the-berliner.com

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de