

MENSCHEN & KARRIEREN

## Berta feiert Comeback



BU: Chefkoch Assaf Granit / Foto: Berta

Das Berta kehrt mit Chefkoch Assaf Granit und neuem Menü mit kulinarischen Highlights als Hotspot Berlins zurück.

Das Restaurant Berta schöpft die Inspiration aus Familiengeschichten und den Küchen der Großmütter, wo Essen zum Teilen und Verbinden geschaffen wurde. Tief verwurzelt in osteuropäischen Traditionen und inspiriert von den Aromen Jerusalems, vereint das Restaurant, Gerichte mit kreativen Neuinterpretationen.

Mehr denn je versteht sich das Berta heute als Ort des Feierns: ein Treffpunkt, an dem Gastronomie, eine Barszene, Musik und Begegnungen zusammenkommen. Die Speisekarte spannt den Bogen von klassischen Gerichten wie Fattoush bis hin zu deutschen Klassikern wie Schnitzel, stets mit einer orientalischen Note und modernen Akzenten.

Auch an der Bar spiegelt sich die Philosophie von Berta wider: eine spannende Interpretation zwischen Berliner Wurzeln, Pariser Handwerk und der Seele Jerusalems. Neben den ausgewählten Weinen von der Sommelière des Hauses, Natasha Katz, werden hier auch klassische Cocktails neu gedacht mit raffinierten Aromen, die Geschichten erzählen.

Die Geschichte von Berta, Berlinerin in Tel Aviv, und die Oma von Assaf Granit, spiegelt sich in jedem Gericht wider. Ihre Küche erzählt von einer Reise durch verschiedene Welten stets mit Respekt vor den Ursprüngen und voller Neugier auf neue Geschmäcker. Das vierköpfige JLM Quartett bestehend aus Assaf Granit, Tomer Lanzman, Dan Yosha und Uri Navon bringt die Gäste auf eine kulinarische Reise bei der Tradition auf moderne israelische Kreativität trifft.