

# Smarte Restaurants



Wer die Wahl hat, hat die Qual: Über 73 000 Restaurants zählt das Statistische Bundesamt landesweit. Um Ihnen die Entscheidung etwas leichter zu machen, präsentieren wir Ihnen hier vier kulinarische Anlaufstellen auf dem Silbertablett. Hingehen, schlemmen und genießen!



## HAMBURG

Deutschlands erster Familienclub, das **NALANDIA** in Bahrenfeld, hat sich zur Aufgabe gemacht, Familien mehr Zeit zu schenken. Während die Kleinen in der modernen und liebevoll gestalteten Spielwelt toben, können sich die Großen im NALANDIA Café kulinarisch verwöhnen lassen. Egal ob Waffeln, Salate, Baby-Food oder Kinder-Snacks, alle angebotenen Speisen werden frisch aus regionalen Produkten zubereitet, sind bevorzugt vegan und frei von Kristallzucker.  
[www.nalandia.com](http://www.nalandia.com)

→ An den ersten drei Adventssonntagen wird ein „Flying Brunch“ mit warmen und kalten Leckereien am Platz serviert. Unbedingt reservieren!

## BERLIN

Im hippen Kreuzberg erwartet Foodies das etwas andere Restauranterlebnis: Ins **Nobelhart & Schmutzig** kommt nur, wer an der Tür klingelt. Auch à la carte war gestern, alle Gäste genießen stattdessen ein aufeinander abgestimmtes Zehn-Gänge-Menü und können dabei u. a. an einer Theke mit Blick in die offene Küche Platz nehmen. Und da geht es verdammt „brutal lokal“ zu, denn das kreative Team verarbeitet ausschließlich saisonale, unverfälschte Produkte aus der Region. Übrigens: Das Speiselokal darf sich „Restaurant des Jahres 2017“ („Der Feinschmecker“) nennen und der „Gault-Millau“ spendierte 16 von 20 Punkten.  
[www.nobelhartundschmutzig.com](http://www.nobelhartundschmutzig.com)



„Wir beliefern Tim Mätzers Restaurant ‚Die Bullerei‘ mit unseren Backwaren“

## DÜSSELDORF

Leckermäuler aufgepasst: Im **Isabella**, Deutschlands erster glutenfreien Pâtisserie, gibt es hochwertige Konditorei- und Bäckereiprodukte von süß bis pikant, vom Törtchen bis zur Quiche – alles handgemacht. Das Familienunternehmen produziert überwiegend in Bioqualität, laktosefrei sowie vegan und verarbeitet regionale Zutaten, etwa zum „Düsseldorfer Senfbrot“. Wer es exotischer mag, kann z. B. die „Kalamansi-Mousse-Törtchen“ aus Zitrusfrucht testen. Mmh, einfach himmlisch... Wie gut, dass Anfang 2018 ein geplanter Onlineshop deutschlandweites Schlemmen möglich machen soll.  
[www.isabella-patisserie.de](http://www.isabella-patisserie.de)

## BIELEFELD

Der Name lässt es schon erahnen: Im **Spoon** im Neustädter Viertel werden wärmende, hausgemachte Suppen und Eintöpfe gelöffelt. In der Schüssel landen ausschließlich frische und regionale Zutaten. Keine Lust auf Löffeln? Es gibt auch deftige Burger, klassische Sandwiches, vegane Falafel und knackige Salate. Und nach dem Mittag wird die Suppenküche gleichzeitig zur geselligen Bar und Vinothek, in der Gäste u. a. in den Genuss des eigens gebrauten Bieres und leckerer Weine kommen.  
[www.spoon-suppenbar.de](http://www.spoon-suppenbar.de)

