

## Wilson's

Haben sich die meisten Hotelrestaurants in den letzten Jahrzehnten mit der Versorgung ihrer Hausgäste mit Club-Sandwiches begnügt, so wird es zunehmend Trend, die hoteleigene Gastronomie aufzupeppen, um auch externe Gäste ins Haus zu locken. Dass die meisten dieser Betriebe keinen direkten Zugang von der Straße haben, ist dabei wenig hilfreich. Gelingt es jedoch, mögliche Schwellenängste zu überwinden, so erwarten einen häufig ausgesprochen positive Überraschungen. Das stilsicher eingerichtete Wilson's im Crown Plaza zum Beispiel. Das Restaurant hat das Prime-Rib zum Thema gemacht. Was in den USA in jedem Casino gereicht wird, ist in Deutschland weitgehend unbekannt. Das per Niedrigtemperatur gegarte Edelstück aus der Hochrippe stammt von einer speziellen Züchtung aus Longhorn-, Angus- und Herford-Rindern. Wird die Kreuzung nun hauptsächlich mit Mais gefüttert, ergibt das ein sehr zartes, fast süßlich schmeckendes Fleisch. Je nach Cut (Schnittart und Portionsgröße) werden im Wilson's zwischen 32 und 50 Euro fällig. Zu dem richtig guten Fleisch gibt es drei Beilagen, die aber nicht nur in punkto Portionsgröße die zweite Geige spielen, eine handgeschlagene Sauce béarnaise sowie einen hausgemachten Rinderjus. Eine echte Überraschung ist das hervorragend zubereitete vegetarische Gericht Gnocchi mit Ruccola und Kirschtomaten für 12,90 Euro.

Da wir uns beim Dessert nicht entscheiden können, bietet die nette, zuvorkommende Servicekraft an, uns eine Auswahl zusammenstellen zu lassen. Schokoladen-, Käse- und Zitronenküchlein sind typisch amerikanisch: recht schwer, süß und geschmacksintensiv. Wer amerikanische Küche liebt, wird auch das Wilson's mögen.

*Bernhard Moser*



*Foto: Promo*

Anschrift:  
Wilson's  
Nürnberger Str. 65  
10787 Berlin (Schöneberg)

Kontakt:  
030-66301438

Öffnungszeiten:  
Mo-Mi 12-15 u. 18-23 Uhr  
Do u. Fr. 12-15 u. 18-24 Uhr  
Sa 18-24 Uhr

Internet:  
[web](#)