

zum  
Morgenpost-Menü ins  
„Schmidt Z&KO“

■ VON ALEXANDRA KILIAN

Weiß und gold strahlt es links und rechts aus hell-hölzernen Fächern hervor, das Licht der Regale lässt die Etiketten der Flaschen leuchten. Gerade-ker im Champagnerkorken-Design säumen die Fensterfront zur Straße da- vor. Nur kurz wirkt der Moment – da kommt **Ralf Zacherl** von vorn. „Es geht gleich wieder nach draußen“, sagt er, grinst und deutet Richtung Hinterhof. „Bei uns wird sich bewegt.“  
Von links steuern **Mario Kotaska** und **Marcel Woest** aus der Küche dazu, aus dem Barbereich rechts **Anja** und **Carsten Schmidt** sowie **Leroy Przbilla**. Jetzt gibt's erst mal unseren Aperitif. Jetzt Kotaska und grinst er. Jetzt denauer...



Erster Gang: Pulled Salmon, Blitzgurken und dazu Senf

5 Gänge + 5 Weine  
vom 1. bis 31. August  
p.P. 59,90 Euro  
Jetzt reservieren!

# DAS BERLINER MORGENPOST-MENÜ

Amuse-Bouche: Friedenauer 6-Balken

Aperitif: Port Tonic mit einem Minzblatt

Vorspeise: Pulled Salmon / Blitzgurken / Senf

Wein: 2014 Gemischter Satz  
Weingut Ingrid Groiss, Weinviertel, Österreich

Zwischengang: Blumenkohl / Curry / braune Butter

Wein: 2014 Riesling „vom Schiefer“ feinherb,  
Weingut Ansgar Clüsserath, Mosel

Zwischengang: Kabeljau / Liebstöckel / Kohlrabi

Wein: 2014 Grauburgunder „Zacherl“, trocken  
Weingut Holger Koch, Baden

Hauptgang: Chuck Flap/Mais/Bohnen

Wein: 2013 UNLITRO  
Ampeleia, Toskana, Italien

Dessert: Schokolade / Kirschen / Tonkabohne

Getränk: Rum  
Ron Zacapa, Guatemala

Zu reservieren unter der Tel.: 2000 395 70 für Mo., Di., Mi. mit jeweils festem Beginn um 18 Uhr und Do., Fr., Sa. mit zwei Startterminen pro Tag: 17 Uhr und 20 Uhr. Nur solange die Plätze reichen.



**SCHMIDT Z&KO.**  
die vinophile genusswerkstatt