



## Kiezgourmet Savignyplatz

Charlottenburg's Savignyplatz — this is where Berlin celebrates the art of strolling. And so our culinary neighborhood tour begins with a very special chef: Arne Anker was formerly sous-chef at The Jane under Sergio Herman, once regarded as one of the best restaurants in the world. Anker's own restaurant, Brikz, is certainly among Berlin's finest.

So we begin with the main course. Afterwards, we celebrate the artisanal quality of French delicacies at Augusta Savignyplatz: cheese, pâté, and cider. A curious and inspiring lesson in contemporary wine culture follows just across Kantstraße, at Viniculture, the renowned wine shop known far beyond Berlin.

And because every great evening deserves a sweet ending, we round it off with a Crêpe Suzette at Manon, the brasserie by The Duc Ngo at Hotel am Steinplatz.

### Details

Date: 30 Juli 2026

Time: 6 p.m.

Meeting Point: Brikz, Grolmanstraße 53, 10623 Berlin

## Kiezgourmet Savignyplatz

Der Charlottenburger Savignyplatz. Hier feiert Berlin das Flanieren. Und so beginnt unsere kulinarische Kieztour mit einem besonderen Koch: Arne Anker war Sous-Chef im The Jane von Sergio Hermann, es galt als eines der besten Restaurants der Welt. Ankers eigenes Lokal Brikz ist mindestens eines der besten Berlins.

Wir starten also mit dem Hauptgang. Und feiern danach die handwerkliche Qualität französischer Lebensmittel im Augusta Savignyplatz: Käse, Paté, Cidre. Eine entdeckungsdurstige Lektion in Sachen zeitgenössischer Weinkultur folgt, einmal über die Kantstraße, in der längst über Berlin hinaus bekannten Weinhandlung Viniculture.

Und weil dieser Abend auch seine süße Seite haben sollten, beschließen wir ihn bei einem Crêpe Suzette im Manon, der Brasserie von The Duc Ngo im Hotel am Steinplatz.

### Details

Datum: 30. Juli 2026

Uhrzeit: 18:00 Uhr

Treffpunkt: Brikz, Grolmanstraße 53, 10623 Berlin