



- ▶ **RESTAURANT**
- ▶ **CRAFTSTUBE**
- ▶ **BIERKNEIPE**

Der Name ist hier Programm. Wir repräsentieren 30 außergewöhnliche Meister, die unsere handgemachten Köstlichkeiten der Natur entlocken.

Oft BIO, manchmal Slow Food Arche zertifiziert, immer eigenwillig und besonders. In jedem Fall handgemacht und überzeugend.

Hieraus arrangieren wir für Sie exzentrische Geschmackserlebnisse in unserer Geschmackswerkstatt.

Zugeben, unser Sortiment ist überschaubar: Brot, Wurst, Bier, Zutaten. Aber die Produkte haben es in sich. Sie stammen ausnahmslos von Meistern ihres Fachs und setzen Maßstäbe hinsichtlich Güte und Herstellungsverfahren. Damit Sie sich davon selbst ein Bild machen können, haben wir die Zubereitungsstelle (offene Feuerstelle) in den zentralen Bereich der Gaststätte verlegt.

Da wir das Bier so lieben und uns auch sonst für die schönen Dinge des Lebens interessieren, setzen wir noch einen anderen Schwerpunkt, in dem wir wahrhaft Meisterliches und ganz und gar Ungewöhnliches präsentieren.

Vielleicht ist Ihnen „Craft beer“ – aus dem amerikanischen kommend – ja ein Begriff. Dabei handelt es sich um handgebrautes Bier in kleinen Auflagen, das ganz besondere geschmackliche Anforderungen erfüllt. Jedes Produkt ist auf seine Art unerreicht. Oder haben Sie schon mal ein Bier mit 26% Stammwürze gekostet? Aber Geschmack kann man bekanntlich schlecht beschreiben, den sollte man erleben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Sie finden uns am
Hausvogteiplatz 3-4
Ecke Taubenstraße
10117 Berlin
Tel: 030/ 558 725 62
Mail: info@dasmeisterstueck.de
www.dasmeisterstueck.de
www.facebook.com/dasmeisterstueck

