

# KITCHENS



**Bon appétit!**

Unsere Speisekarte ist von den besten Küchen und Köchen der Welt inspiriert. Ganz gleich, ob sie aus spektakulären Restaurants oder faszinierenden Familien stammen. Es gibt unzählige Orte, an denen mit Rohstoffen und Traditionen, Zubereitungsarten und Darreichungsformen so ungewöhnlich umgegangen wird, dass es sich lohnt, einen genaueren Blick darauf zu werfen. Genau das haben wir getan und das werden wir auch in Zukunft nicht lassen - auf unseren regelmäßigen Reisen durch alle Kontinente, bis in die entlegensten Ecken der kulinarischen Welt. Das alles halten wir in Bildern und Filmen fest, um sie mit Ihnen zu teilen.

**Das Wichtigste aber: Aus der Vielzahl dieser Eindrücke leiten sich schließlich ganz besondere Rezepte ab, die es so nur im KITCHENS geben kann.**

Dabei schauen wir sowohl den Spitzenköchen in den kosmopolitischen Zentren über die Schulter als auch den Großmüttern auf dem Land, solange sie etwas Besonderes auf der Flamme oder im Ofen haben, denn gerade die Verschmelzung von Omas Hausrezept mit den auffälligen Kompositionen der Spitzenköche ist das Herzstück unserer Karte.

**So schmeckt die Welt – und wir hoffen,  
es ist ein Geschmack, der Ihnen gefällt.**

# KITCHENS GOES PORTUGAL

Der Besuch eines kleinen Restaurants im Hafen von Peniche beschreibt die KITCHENS Reise nach Portugal perfekt. Mit einem schüchternen Blick begrüßt uns ein älterer Herr. Er spricht nur portugiesisch und trotzdem verstehen wir seine Gastfreundschaft, als hätte er sie ausgesprochen.

Gastfreundschaft, Herzlichkeit, Familie. All das erfährt man in Portugal überall. Und neben all den Köstlichkeiten, ob aus dem Meer oder dem robusten Binnenland, bringen wir dieses Gefühl, ein Teil dieser Familie zu sein, auf den Teller. Venha conosco para Portugal!



## 5-Gang Menü Portugal

79,00 € pro Person

vegetarisch 75,00 € pro Person

## Weinreise

45,00 € pro Person

# MENÜ

## SALADA VERDE

grüner Salat | Limette

Aus den portugiesischen Mercados direkt auf den Teller, grüner Salat.

12,00 €

## COZINHA DO VOVÔ

Abalone | Seitling | Schalotte | Koriander

Peniche. In einem Restaurant am Hafen, am Tag der Nelkenrevolution.  
Ein alter Mann begrüßt uns, verschwindet in die Küche und serviert  
uns ein ONCE-IN-A-LIFETIME-Gericht.

Dieses Gericht bieten wir ausschließlich im Menü an.

## AGRIÃO

Brunnenkresse | Ei | Pilze

Ein Zufallsfund im Hinterland bescherte uns ein großartiges, schnelles  
Gericht. Was als klassisch, portugiesisches Omelette auf fünf Tellern  
begann, interpretieren wir in dieser Vorspeise. Igual mas diferente.

15,00 €

## OITO BRAÇOS

Oktopus | Gemüse | Ragout | Kartoffel

Acht Arme stehen sinnbildlich für diesen Hauptgang.

7 Zutaten + 1 gutes Glas Wein, schon ist der Oktopus komplett.

29,00 €

## ÓLEO E LARANJA

Orange | Olivenöl | Schokolade

Einmal berühmt sein...

14,00 €

## KITCHENS CLASSICS

### KALTER KÖTTBULLAR

Rind | saure Sahne | Beere | Felchenkaviar

Geflämmt statt gebraten, kalt statt heiß, roh anstatt Kompott.

Wir geben dem Klassiker eine neue Perspektive. Schweden 2021

17,00 €

### AJVAR

Paprika | Olivenöl | Ziegenjoghurt  
schwarzer Knoblauch

Ajvar, das „Kaviar des armen Mannes“, ist eine Paprika-Würzpaste.  
Wir geben hier die Möglichkeit, die einzelnen Bestandteile genauer  
zu betrachten. Istrien 2021

15,00 €

### POUTINE

Kartoffel | Bergkristall

DER Street Food Klassiker und ein have-to-try  
auf jeder Kanada Reise. Kanada 2022

16,00 €

## FAGOTTINI BERGKRISTALL

Bergkristall | braune Butter | Bergkräuter

Die Füllung unserer hausgemachten Pasta ist wirklich Käse.

Und zwar direkt von unserem Südtiroler Erzeuger, den wir auf unserer Reise getroffen haben. Der Name Bergkristall ist von den Eiweißkristallen im Käse abgeleitet, die während der 12-monatigen Reifephase im Hochpustertal entstehen. Südtirol 2020

22,00 €

## ENTRECOTE

Pilze | Dampfnudel | Jus

Entrecôte aus Schleswig-Holstein trifft frische Pilze und die süddeutsche Spezialität Dampfnudel. Sehr lecker.

32,00 €

## SAIBLING „BANGUS SISIG“

Gebratener Saibling | Chili | Calamansi | Reis

Chili und Calamansi an der Seite des Saiblings. Wer einmal auf den Philippinen war, schmeckt bestimmt die Parallelen zum Nationalgericht Bangus. Asien 2019

28,00 €

## PASTA ARRABBIATA

Pasta | Tomaten | Schalotten | Chili

Wer es pikant mag, wird diesen Klassiker mögen. So geht die Geschichte der ARRABIATA auf die 1950er Jahre zurück, als es in Rom „schick“ war, scharf zu essen.

20,00 €

3 Garnelen + 6,00 €

# DESSERT

## ÓLEO E LARANJA

Orange | Olivenöl | Schokolade  
Einmal berühmt sein...

14,00 €

## SCHOKOLADENBANANE

Schokolade | Banane

Wir können alles, außer Hochdeutsch.

Klassisches Bäckerdessert aus Süddeutschland, eine Hommage  
an die Bäckerei Kopp in Deißlingen.

12,00 €

## ROTE GRÜTZE

Beeren | Buttermilch | Fichte

Alt bewährt und doch immer saisonal frisch und neu - ein  
regionaler Klassiker. Altes Land 2022

13,00 €

Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie  
bitte unserem Service eine Information darüber. Gerne gibt Ihnen  
unsere separate Karte Auskunft über die in den Speisen  
enthaltenen allergenen Zutaten.