

KITCHENS



Góð matarlyst!

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 ICELAND

Zusammen mit CANUSA hatten wir im September die Ehre Island zu bereisen. Warum das eine Ehre ist? Weil uns dieses kleine Eiland mitten im weiten Meer auf eindrucksvolle Weise gezeigt hat, dass man nach den Angeboten des Festlands streben kann, sich aber viel besser auf seine Wurzeln besinnen sollte.

Ist es wahr, dass es auf Island nur
getrockneten Fisch gibt? Natürlich nicht!

Der Mangel an Ressourcen, der Island lange begleitete, ist längst vorbei und so findet man auf der Insel alles, was Gaumen und Herz begehrt. Während man in der Vergangenheit häufig auf die Küche Frankreichs zurückgegriffen hat, entwickelte sich in den vergangenen Jahren auf Island eine traditionelle Esskultur, vorangetrieben durch die jungen Insulaner. Regional, nachhaltig, pur.

Wir lassen uns auch auf dieser Reise inspirieren und bringen Gang für Gang Island auf den Teller - nach KITCHENS-Art interpretiert.

JURTIR

Joghurt | Kerbel | Queller

Wenn die Natur die Basis bildet, kann Mensch nur noch ernten. An steilen Abhängen, direkt am Meer, finden sich immer wieder frische Kräuter, geschmacklich geprägt von Meer, Salz und Kälte.

BISQUE

Krustentier | Pilz | Eis

Man könnte meinen ein Relikt der Vergangenheit. In diesem Gericht findet sich die französische Vergangenheit der isländischen Esskultur auf nahezu jeder Speisekarte des Landes.

ELDUR

Rollgerste | Lamm | Felsenkäse

Von außen eine triste Jugendherberge, aber wie immer bringen die Menschen und die Emotionen die Herzlichkeit. Es schmeckt wie eine Umarmung.

REYKUR

Skrei | Molke | Pastinake

Wir feiern „seasonal ending“ auf den Vestmannaeyjar.
Grandioses Essen, ein bisschen Alkohol und ein Feuerwerk.

AMMA

Skyr | weiße Schokolade | Beeren

Natürliche Schönheit.

Das Restaurant, der Ausblick, dieses Dessert. Wenn einfach alles stimmt, kommen wir ins Schwärmen.



5-Gang Menü Island

87,00 € pro Person
vegetarisch 79,00 € pro Person

Weinreise

38,00 € pro Person

KITCHENS CLASSICS

STARTER AND ENTRÉE VEGGIE

JURTIR

Joghurt | Kerbel | Queller

Wenn die Natur die Basis bildet, kann Mensch nur noch Ernten. An steilen Abhängen, direkt am Meer finden sich immer wieder frische Kräuter, geschmacklich geprägt von Meer, Salz und Kälte.

14,00 €

AJVAR

Paprika | Olivenöl | Ziegenjoghurt | schwarzer Knoblauch

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

15,00 €

POUTINE

Kartoffel | Bergkristall

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

16,00 €

STARTER AND ENTRÉE

BISQUE

Krustentier | Pilz | Eis

Man könnte meinen ein Relikt der Vergangenheit. In diesem Gericht findet sich die französische Vergangenheit der isländischen Esskultur auf nahezu jeder Speisekarte des Landes.

17,00 €

ELDUR

Rollgerste | Lamm | Felsenkäse

Von außen eine triste Jugendherberge, aber die wie immer bringen die Menschen und die Emotionen die Herzlichkeit. Es schmeckt wie eine Umarmung.

19,00 €

KALTER KÖTTBULLAR

Rind | saure Sahne | Beere | Felchenkaviar

Geflämmt statt gebraten, kalt statt heiß, roh anstelle von Kompott.
Wir geben dem Klassiker eine neue Perspektive. Schweden 2021

17,00 €

KITCHENS CLASSICS

MAIN COURSE VEGGIE

REYKUR

Sellerie | Molke | Pastinake

Wir feiern seasonal ending auf den Vestmannaeyjar.
Grandioses Essen, ein bisschen Alkohol und ein Feuerwerk.

24,00 €

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 €

TARTUFI

Pasta | Trüffel

Kurz vor der Slowenischen Grenze gehen wir auf die Suche und kochen mit der Hausherrin in der Familienküche. Karlic Tartufi Istrien 2021

26,00 €

MAIN COURSE

REYKUR

Skrei | Molke | Pastinake

Wir feiern seasonal ending auf den Vestmannaeyjar.
Grandioses Essen, ein bisschen Alkohol und ein Feuerwerk.

29,00 €

OITO BRAÇOS

Oktopus | Gemüse | Ragout | Kartoffel

Acht Arme stehen sinnbildlich für diesen Hauptgang.

7 Zutaten und vielleicht 1 gutes Glas Wein dazu? Schon ist der Oktopus komplett. Portugal 2022

29,00 €

ENTRECOTE

Pilze | Dampfnudel | Jus

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

32,00 €

DESSERT

AMMA

Skyr | weiße Schokolade | Beeren

Natürliche Schönheit.

Das Restaurant, der Ausblick, dieses Dessert.

Wenn einfach alles stimmt, kommen wir ins Schwärmen.

14,00 €

CHEESECAKE

Frischkäse | Yuzu | Spekulatius

Samtig muss er sein. Und natürlich geil.

13,00 €

TIRAMISU

Kaffee | Mascarpone | Schokolade

Trentin trifft Berlin. Ein Duett auf Augenhöhe.

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.