

# KITCHENS



## MERRY CHRISTMAS!

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 CHRISTMAS

Auf allen Kontinenten dieser Welt wird Weihnachten gefeiert.  
Ob nun im Dezember oder Januar, ob aus Glauben, mit kulturellem Hintergrund oder  
als Familienfest. Strahlende Augen, gemütliche Stimmung und gutes Essen sind  
da meist selbstverständlich.

Gerade die traditionellen Festgerichte tragen dazu bei, uns ein Empfinden von  
Vertrautheit, Geborgenheit und zu-Hause-sein zu bescheren.

## POLEN

Blumenkohl | Brösel | Lauch | Haselnuss

Traditionell starten wir mit einem Klassiker der polnischen Weihnachtsküche.  
Karpfen mit Blumenkohl, hier ohne Karpfen.

## FRANKREICH

Jakobsmuschel | Parmesan | Petersilie

Die schönsten Exemplare der Jakobsmuschel kommen aus der Normandie.  
Und besonders schön passt zu dem Festmahl an den Weihnachtstag.

## DEUTSCHLAND

Alles außer Gans

Brot | Apfel | Zwiebel

Die Füllung schmeckt auch Gans allein.

## ENGLAND

Roastbeef | Kohl | Kartoffel | Bernaise

Christmas roast typical British.

## SÜDAFRIKA

Malva Pudding

Aprikose | Vanille

Wer schon einmal über Weihnachten in Südafrika war, kennt es.  
Das traditionelle Karamell-Aprikosen-Küchlein.

### 5-Gang Menü

85,00 € pro Person  
vegetarisch 75,00 € pro Person

### Weinreise

38,00 € pro Person

# KITCHENS CLASSICS

## STARTER

### JAKOBSMUSCHEL

Parmesan | Petersilie

Die schönsten Exemplare der Jakobsmuschel kommen aus der Normandie.  
Und besonders schön passt zu dem Festmahl an den Weihnachtstag. Frankreich

18,00 €

### BLUMENKOHL

Brösel | Lauch | Haselnuss

Traditionell starten wir mit einem Klassiker der polnischen Weihnachtsküche. Karpfen mit Blumenkohl,  
hier ohne Karpfen. Polen

12,00 €

### ALLES AUßER GANS

Brot | Apfel | Zwiebel

Die Füllung schmeckt auch Gans allein. Deutschland

14,00 €

### POUTINE

Kartoffel | Bergkristall

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

16,00 €

# KITCHENS CLASSICS

## MAIN COURSE

### ROASTBEEF

Kohl | Kartoffel | Jus  
Christmas roast typical British. England  
32,00 €

### REYKUR

Skrei | Molke | Pastinake  
Wir feiern seasonal ending auf den Vestmannaeyjar. Grandioses Essen,  
ein bisschen Alkohol und ein Feuerwerk. Island 2022  
29,00 €

### ENTRECOTE

Pilze | Dampfnudel | Jus  
Entrecôte aus Schleswig-Holstein trifft frische Pilze und  
die süddeutsche Spezialität Dampfnudel. Sehr lecker.  
32,00 €

### 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 €