

KITCHENS



Benvenuti, Benvenuti!

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 TUSCANY

Un complemento perfetto

Typische Gerichte aus lokalen Zutaten, rustikal und bodenständig. Daneben die Wiege der italienischen Sprache, Heimat großer italienischer Weine und des grünsten Olivenöls Italiens.

Von hart arbeitenden Menschen und Traditionen, die verpflichten.
Ein Sehnsuchtsort.

Wir lassen uns auch auf dieser Reise inspirieren und bringen Gang für Gang die Toskana auf den Teller - so wie sie ist, nach KITCHENS-Art interpretiert.

NOTTI A FIRENZE

Puntarelle | Anchovis | Preiselbeere

Was als Snack in einer Bar begann, wird in diesem ersten Gang zum perfekten Einstieg in den Abend.

RIBOLLITA

Bohne | Olive | Pfeffer

Tradition wird großgeschrieben und so gehört diese Interpretation des klassischen Eintopfes für uns zu einem Toskanischen Essen einfach dazu.

CAPPELLETTI

Scamorza | Speck

Wer glaubt, Kreationen aus der Unterwelt gibt es nur an Halloween, der irrt.
Auch in Lucca trifft man sich zwischen den Welten.

PRANZO DA DARIO

Rind | Rote Bete | Schwarzkohl

Eingeladen zum Mitarbeiteressen mit Rotwein aus Plastikbechern - eine bleibende Erinnerung.

COLAZIONE

Kaffee | Pistazie | Cornetto

Am Morgen ein guter Start in den Tag, am Abend das perfekte Ende.



5-Gang Menü Toskana

87,00 € pro Person

vegetarisch 79,00 € pro Person

Weinreise

38,00 € pro Person

KITCHENS CLASSICS

STARTER AND ENTRÉE

RIBOLLITA ^{VEGI}

Bohne | Olive | Pfeffer

Tradition wird großgeschrieben und so gehört diese Interpretation des klassischen Eintopfes für uns zu einem Toskanischen Essen einfach dazu.

15,00 €

AJVAR ^{VEGI}

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 ^{VEGI}

Kartoffel | Bergkristall

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

16,00 €

NOTTI A FIRENZE

Puntarelle | Anchovis | Preiselbeere

Was als Snack in einer Bar begann, wird in diesem ersten Gang zum perfekten Einstieg in den Abend.

16,00 €

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

PRANZO DA DARIO^{VEGI}

Artischocke | Rote Bete | Schwarzkohl

Eingeladen zum Mitarbeiteressen mit
Rotwein aus Plastikbechern - eine bleibende Erinnerung.

29,00 €

REYKUR^{VEGI}

Sellerie | Molke | Pastinake

Wir feiern seasonal ending auf den Vestmannaeyjar.
Grandioses Essen, ein bisschen Alkohol und ein Feuerwerk. Island 2022

24,00 €

TARTUFI^{VEGI}

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 €

PRANZO DA DARIO

Rind | Rote Bete | Schwarzkohl

Eingeladen zum Mitarbeiteressen mit
Rotwein aus Plastikbechern - eine bleibende Erinnerung.

33,00 €

CAPPELETTI

Scamorza | Speck

Wer glaubt, Kreationen aus der Unterwelt gibt es nur an Halloween, der irrt.
Auch in Lucca trifft man sich zwischen den Welten.

24,00 €

REYKUR

Kabeljau | 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 €

DESSERT

COLAZIONE

Kaffee | Pistazie | Cornetto

Am Morgen ein guter Start in den Tag, am Abend das perfekte Ende.

15,00 €

VORFREUDE

Gurke | grüner Apfel | weiße Schokolade

Frische Gedanken und viel Vorfreude auf Frühling und Sommer auf einem Teller.

13,00 €

HABIKO

Hafer | Birne | Kokos

Ein Stückchen Südsee und altbewährtes.

Unser erstes veganes Dessert verdient Aufmerksamkeit.

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.