

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

Tomate | Pinienkerne | Brot

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

TRIGLIA E LIMONE

Rotbarbe | Zitrone | Aubergine

Tradition wird großgeschrieben und so gehört diese Interpretation eines klassischen Fischgerichtes aus Livorno für uns einfach dazu.

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.

PRANZO DA DARIO

Rind | Rote Bete | Risotto

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

CILIEGIA

Kirsche | Mandel | Orangenblüte

Tau auf den Orangenblüten, das Gold der Morgenstunde.



5-Gang Menü Toskana

87,00 € pro Person

vegetarisch 79,00 € pro Person

Weinreise

38,00 € pro Person

STARTERS

BURRATA VEGI

Tomaten aus dem Alten Land | Burrata | Gremolata

16,00 €

BEEF TATAR

120g Rinderfilet | Schalotten | Kapern | Cornichons
Eigelb | Wildkräuter

18,00 €

GADO GADO SALAT VEGI*

bunte Salate | Erdnuss-Limettenvinaigrette
Süßkartoffel | Soja-Ei

14,00 €

+ Hähnchen-Satay-Spieße 8,00 €

+ Tofu-Satay-Spieße 6,00 €

ERBSENCREMESUPPE VEGI*

Schwarzbrot | Schnittlauch | Radieschen

12,00 €

* auch vegan möglich

MAIN COURSES

STEAK FRITES

rosa gebratenes Rumpsteak | Pommes Frites
Café de Paris Butter | Blattsalat

34,00 €

BEEF RENDANG

in Kokosmilch geschmorte Rinderschulter
Pak Choi | Ananas | Duftreis

28,00 €

PASTA RAGÙ

Ragù vom Havelländer Bio-Apfelschwein
Tagliatelle | Parmesan

23,00 €

CATAPLANA

Portugiesischer Fischeintopf
Edelfisch und Krustentier | Kartoffel | Tomate

28,00 €

RAVIOLI CASERECCI ALL'AFFUMICATA^{VEGI}

gefüllte Pasta | geräucherter Scamorza | Zucchini

23,00 €

TAJINE^{VEGI*}

Karotte | Aubergine | Couscous | Salzzitrone
Olive | Minze | Rosinen

23,00 €

* auch vegan möglich

DESSERT

SKYR

Skyr | Blaubeere | Baiser

12,00 €

TARTE AU CITRON

Sauerrahm | Lavendel

15,00 €

CREMA CATALANA

Himbeere | Lychee

12,00 €

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.