

KITCHENS



Velkommen til KITCHENS

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 NORWAY

SPEKET, KONSERVERT OG SALTET - MODERNE TRADISJONER

Schon gewusst? Norwegen ist das Land mit den meisten Auszeichnungen beim Bocuse d'Or. Spannend. Denkt man doch allzu häufig bei Norwegen an Gepökeltes und Eingelegtes.

Norwegische Küche ist so viel mehr. Hochwertige Naturprodukte, dank der abwechslungsreichen Landschaft zwischen Skagerrak und Nordkap. Traditionelle Zutaten, moderne Methoden.

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

SYLTET LAX

Lachs | Moltebeere | Rollgerste | Alge

SOPP FRA SKOGEN

Pilze | Pflaume | Marone

HAVETS TIGER I EPLEHAGEN

Tiger der Meere | Apfel | Zwiebel

FINNBIFF

Rentierrücken | Spitzkohl | Kartoffel | Preiselbeere

VAFFEL & BRUNOST

Waffel | Braunkäse | Sanddorn



NÅR ALT ER KLART, TAKK

3-Gang Menü 64,50 €

5-Gang Menü 102,00 €

WEINREISE

3-Gang 25,00 € pro Person

5-Gang 38,00 € pro Person

je Wein 0,10 Liter

KITCHENS GOES NORWAY VEGAN

SYLTET RØDBETER

Bete | Moltebeere | Rollgerste

SOPP FRA SKOGEN

Pilze | Pflaume | Marone

GRONNSAKER OG FRUKTHAGE

Blumenkohl | Apfel | Zwiebel

RØD SPISSKÅL

Spitzkohl | Lauch | Kartoffel | Preiselbeere

VAFFEL & TINDVED

Waffel | Karamell | Sanddorn



NÅR ALT ER KLART, TAKK

3-Gang Menü	54,50 €
5-Gang Menü	87,00 €

WEINREISE

3-Gang	25,00 € pro Person
5-Gang	38,00 € pro Person

je Wein 0,10 Liter

STARTERS

BURRATA VEGI

Frühlingsalat | grüne Tomate | Kräuter | Limette

18,00 €

BEEF TATAR

120g Rinderfilet | Kapern
Eigelb | Senfsaat | Rote Zwiebel

22,50 €

GADO GADO SALAT VEGI*

bunte Salate | Erdnuss-Limettenvinaigrette
Süßkartoffel | Soja-Ei

15,50 €

+ Hähnchen-Satay-Spieße 8,50 €

+ Tofu-Satay-Spieße 6,50 €

BÄRDLAUCH-CREMESUPPE VEGI*

11,00 €

+ gebratene Jakobsmuscheln 9,00 €

+ Basedahler Schinken 8,00 €

+ Cashewkerne | Birne^{vegi} 7,50 €

* auch vegan möglich

MAIN COURSES

STEAK FRITES

250g Rumpsteak | Pommes Frites
Café de Paris Butter | Blattsalat
40,00 €

BEEF RENDANG

in Kokosmilch geschmorte Rinderschulter
Pak Choi | Ananas | Duftreis
34,00 €

FREGOLA SARDA TOSTATA^{VEGAN}

Pasta Risotto | Grillgemüse | Zitrone | Kapern
25,00 €

PLUKKFISK

Kabeljau | Erbse | Kartoffel | Eigelb
Nussbutter
34,00 €

RISOTTO AUX CRUSTACÉS

Krustentier | Fenchel | Hummerbisque
30,00 €

PASTA RAGÙ

Ragù vom Havelländer Bio-Apfelschwein
Tagliatelle | Parmesan
28,00 €

* auch vegan möglich

DESSERT

WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE

Rhabarber | Mandel

16,00 €

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohe | Himbeer | Limette

15,50 €

TIRAMISU

Mascarpone | Biskuit | Kaffee

16,00 €

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.