

KITCHENS



WELCOME TO 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 LOUISIANA

GUTES ESSEN GENIEßT MAN AM BESTEN MIT FREUNDEN

Zahlreiche ethnische Gruppen, die im Laufe von zwei Jahrhunderten in Louisiana ihre Heimat fanden prägen die Kulinarik dieses bunten, vielfältigen, bodenständigen Staates der USA und verbinden so kreolische und Cajun Küche auf ganz wunderbare Art und Weise.

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

OYSTER ROCKEFELLER

gegrillte Auster | Petersilie | Brot | Butter | Perlzwiebel

BABY'S SNACK BOX

Pork Belly Po'Boy | Shrimps Remoulade | Eisbergsalat

GUMBO

Schwarzfederhuhn | Roux | Andouille | Cajun Holy Trinity

ACADIAN SUPERETTE

Beef Brisket | BBQ | Collard Greens | Mac'n'Cheese Beignets

MARDI GRAS

King Cake | Banana Foster | Zimt | Karamell



TAKE IT ALL

3-Gang Menü	70,00 €
5-Gang Menü	105,00 €

WEINREISE

3-Gang	27,00 € pro Person
5-Gang	40,00 € pro Person

je Wein 0,10 Liter, Dessertwein 0,05 Liter

KITCHENS GOES LOUISIANA VEGAN

OYSTER ROCKEFELLER

Oysterleaf | Petersilie | Brot | Arganöl | Perlzwiebel

BABY'S SNACK BOX

Smoked Radish Po'Boy | Artischocke | Eisbergsalat

GUMBO SUCCOTASH

fermentierte Tomate | Roux | Bohne | Cajun Holy Trinity

ACADIAN SUPERETTE

Löwenmähne | BBQ | Collard Greens | Corn Beignets

MARDI GRAS

King Cake | Banana Foster | Zimt | Karamell



TAKE IT ALL

3-Gang Menü 60,00 €
5-Gang Menü 90,00 €

WEINREISE

3-Gang 27,00 € pro Person
5-Gang 40,00 € pro Person
je Wein 0,10 Liter, Dessertwein 0,05 Liter

STARTERS

BURRATA ^{VEGI}

Baba Ghanoush | Traube | Estragon

18,00 €

BEEF TATAR

120g Rinderfilet

Kapern | Eigelb | Senfsaat | Rote Zwiebel

22,50 €

PAPA A LA HUANCAINA ^{VEGI*}

bunte Salate | Kartoffel | Huancaina Sauce

Bio-Ei | Oliven

15,50 €

MERCIMEK ÇORBASI ^{VEGAN*}

Rote Linsensuppe | Paprika | Minze

10,50 €

+ gebratene Merguez 7,50 €

+ gegrillte Spitzpaprika^{vegan} 5,50 €

* auch vegan möglich

MAIN COURSES

STEAK FRITES

250g Rumpsteak | Pommes Frites
Café de Paris Butter | Grillgemüse

40,00 €

BEEF RENDANG

in Kokosmilch geschmorte Rinderschulter
Pak Choi | Mango | Junglauch | Duftreis

32,00 €

PASTA RAGÙ

Ragù vom Havelländer Bio-Apfelschwein
Tagliatelle | Parmesan

28,00 €

LUBINA CON ESPINACAS

Wolfsbarschfilet | Blattspinat
Kartoffel | Paellasud

32,00 €

GRÜNE SAUCE ^{VEGAN}

Gemüse und Kräuter vom Gut Haidehof
Drillinge | Senfsaat | Seidentofu

25,00 €

DESSERT

ROTE WILLIAMS CHRIST

Birne | Safran | Kürbis

15.50 €

CRÈME BRÛLÉE

Kardamom | Apfel | Orange

15,00 €

LIMETARTE

Limette | Meringue | Joghurt | Veilchen

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.