

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 SOUTH KOREA

GESELLIGKEIT, RESPEKT UND EINE SPANNENDE STREET FOOD KULTUR

Die südkoreanische Küche ist ein Zusammenspiel aus Aromen, Texturen und Farben. Traditionelle Kochtechniken, wie die Fermentation verbindet sie mit einem modernen Twist bei dem eines allgegenwärtig ist - Kimchi. Nicht nur ein wesentlicher Bestandteil jeder Mahlzeit, sondern auch die Philosophie von Balance und Harmonie.

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

김치 KIMCHI

Chinakohl | Rettich | Gurke

만두국 MANDU GUK

Dashi | Pilze | Ei | Spitzkohl

된장 DOENJANG

Steinköhler | Roggen | Kürbiskern Miso
Reis | Petersilie

한국식 바베큐 KOREAN BARBECUE

Beef | Shiso | Mungbohne | Buchweizen

팥빙수 PAT BINGSU

Milch | Palmbütenezucker | Adzuki Bohne



3-Gang Menü 70,00 €

5-Gang Menü 105,00 €

WEINREISE

3-Gang 35,00 € pro Person

5-Gang 50,00 € pro Person

je Wein 0,10 Liter

KITCHENS GOES SOUTH KOREA

VEGAN - TEMPLE FOOD

김치 KIMCHI

Chinakohl | Rettich | Gurke

만두국 MANDU GUK

Dashi | Pilze | Spitzkohl

비빔밥 BIBIMBAP

Kohlrabi | Kürbiskern Miso | Yuzu
Reis | Petersilie

떡볶이 TTEOKBOKKI

Reiskuchen | Frühlingslauch | Mungbohne | Tofu

팔빙수 PAT BINGSU

Gerste | Palmbütenzucker | Adzuki Bohne



3-Gang Menü 60,00 €

5-Gang Menü 90,00 €

WEINREISE

3-Gang 35,00 € pro Person

5-Gang 50,00 € pro Person

je Wein 0,10 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 €

KARLIC TARTUFI ^{VEGI*}

Tagliatelle | Trüffel | Parmesan | Schnittlauch

30,00 €

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.