

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 AFRICA

BUNTE MÄRKTE UND EINE BEEINDRUCKENDE KULTURELLE VIELFALT

Afrikanische, europäische und asiatische Einflüsse vereinen sich in der Küche Südafrikas. Vom traditionellen Braai über würzige Currys, bis hin zu frischen Meeresfrüchten spiegelt jedes Gericht, die kulturelle Vielfalt des Landes wider. Die Verwendung lokaler Zutaten macht die südafrikanische Kulinarik zu einem einzigartigen Erlebnis.

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

FISH ON THE ROCKS

Hamachi | Gurke | Rooibos | Limette

BO-KAAP

Pap | Tomate | Paprika | Erbse

CAPE MALAY

Seehecht | Curry | Zucchini | Mango | Reis

BRAAI

Roastbeef | Bobotie | Braaibroodjies | Feige

MALVA PUDDING

Biskuit | Aprikose | Vanille



3-Gang Menü 70,00 €

5-Gang Menü 105,00 €

WEINREISE

3-Gang 35,00 € pro Person

5-Gang 55,00 € pro Person

je Wein 0,10 Liter

KITCHENS GOES SOUTH AFRICA ^{VEGAN}

ORANJEZICHT MARKET

Kohlrabi | Gurke | Rooibos | Limette

BO-KAAP

Pap | Tomate | Paprika | Erbse

CAPE MALAY

Süßkartoffel | Curry | Zucchini | Mango | Reis

BRAAI

Aubergine | Karotte | Braaibroodjies | Feige

MALVA PUDDING

Biskuit | Aprikose | Vanille



3-Gang Menü 60,00 €

5-Gang Menü 90,00 €

WEINREISE

3-Gang 35,00 € pro Person

5-Gang 55,00 € pro Person

je Wein 0,10 Liter

STARTERS

BURRATA^{VEGI}

Rhabarber | Cashewkerne | Rote Bete | Portulak

19,00 €

BEEF TATAR

120g Rinderfilet

Kapern | Eigelb | Senfsaat | Rote Zwiebel

22,50 €

INSALATA DI FARRO^{VEGAN}

Urgetreide | Erbse | Radieschen | grüner Spargel

17,50 €

VILD HVIDLØGSSUPPE^{VEGAN}

Bärlauch | Zitrone | Kartoffel

11,50 €

+ hausgebeizter Lachs 100g 9,50 €

MAIN COURSES

STEAK FRITES

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

40,00 €

PRANZO DA DARIO

Short Rib | Rote Bete | Risotto

34,00 €

KÄSESPÄTZLE^{VEGI}

Bergkäse | Zwiebel | Kopfsalat

26,00 €

SJØULV MED ERTER

Steibeißer | Erbse | Karotte | Kaviar

35,00 €

BOUILLABAISSE VÉGÉTA LIENNE^{VEGAN}

Kräuterseitling | Fenchel | Safran | Sauce Rouille

29,00 €

DESSERT

ETON MESS

Beeren | Chantilly | Baiser

15.50 €

CRÈME BRÛLÉE

Pandan | Maracuja | Kokos

15,00 €

SPAGHETTI-EIS

Vanille | Erdbeere | weiÙe Schokolade

14,00 €