

# 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 | Rogen | Kürbiskern Miso  
Reis | Petersilie

## 한국식 바베큐 KOREAN BARBECUE

Beef | Shiso | Mungbohne | Buchweizen

## 팥빙수 PAT BINGSU

Milch | Palmbütenzucker | Adzuki Bohne



3-Gang Menü 70,00 €

5-Gang Menü 105,00 €

### WEINREISE

3-Gang 32,00 € 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 32,00 € pro Person

5-Gang 50,00 € pro Person

je Wein 0,10 Liter

# STARTERS

## BURRATA<sup>VEGI</sup>

Rhabarber | Cashewkerne | Rote Bete | Portulak

19,00 €

## BEEF TATAR

120g Rinderfilet

Kapern | Eigelb | Senfsaat | Rote Zwiebel

22,50 €

## INSALATA DI FARRO<sup>VEGAN</sup>

Urgetreide | Erbse | Radieschen | grüner Spargel

17,50 €

## VILD HVIDLØGSSUPPE<sup>VEGAN</sup>

Bärlauch | Zitrone | Kartoffel

11,50 €

+ gebeizter 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<sup>VEGI</sup>

Bergkäse | Zwiebel | Kopfsalat

26,00 €

## SJØULV MED ERTER

Steibeißer | Erbse | Karotte | Kaviar

35,00 €

## BOUILLABASSE VÉGÉTA LIENNE<sup>VEGAN</sup>

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 €