

Herzlich Willkommen in der K&K KOCHBAR.

„Casual fine dining“ ist das Motto unseres Restaurants.

Alle Speisen werden exklusiv und für Sie sichtbar in der KOCHBAR zubereitet.

Anstatt der klassischen Reihenfolge von Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise für eine Person sind die Speisen unseres Restaurants so kreiert, dass sie in der Mitte Ihres Tisches platziert werden und mit Ihrer Begleitung geteilt werden können.

Die von Ihnen gewählten Gerichte servieren wir kontinuierlich und in der Reihenfolge, die unser Küchenchef, Bastian Falkenroth, für Sie festlegt, um einen optimalen Genuss zu erzielen.

Gerne spricht unser Servicepersonal Empfehlungen zu Speisen und korrespondierenden Weinen aus und beantwortet offengebliebene Fragen.

Lassen Sie sich von einer etwas anderen Art des Speisens inspirieren.

Wählen Sie zunächst von den ersten beiden Seiten unserer Karte eine Selektion unserer Degustations-Speisen und dann eine etwas kleinere Auswahl der Principal-Speisen der Seite drei.

Gerne entführen wir Sie auf eine Gourmetreise der Extraklasse. Unser 9-Gang Überraschungs-Menu, zum Preis von € 59,00 pro Person, wird Ihre Sinne verwöhnen.

Zu der Weinkarte sei erwähnt, dass Sie alle Weine per Glas bestellen können.

Bastian Falkenroth und Andreas Freundel sowie das Team der K&K KOCHBAR wünschen Ihnen genussvolle Stunden.

Küche:

Bastian Falkenroth, Silvia Lerchenmüller, Percy Palomino Sánchez, David Hohendahl, Federico Gaston Carbone

Service:

Andreas Freundel, Vivian Heinrich, Kirsten Papenmeyer, Moritz Kluck

Die K&K KOCHBAR hat für Sie geöffnet: Montag bis Samstag ab 18:00 Uhr, Sonntag und mittags nach Absprache

Gerne informieren wir Sie via Email über Neuigkeiten Ihrer K&K KOCHBAR.

Welcome to the K&K KOCHBAR.

“Casual fine dining“ is the motto of our restaurant.

Exclusive and visible for you, our kitchen prepares your favourite dishes.

Rather than following the classical order of starter, main course and dessert, our dishes are created to place them in the middle of your table and give you and your company the possibility to share.

Your personal menu will be served continuously and in an order which provides the optimal pleasure for you.

Our service team would be delighted to give recommendations regarding our menu and wine list. Please do not hesitate and contact any member of staff to assist your questions.

Come and get inspired of this innovative way of dining. Create yourself a selection of recommended two or three degustations dishes per person from the first two pages, followed by one or two principal dishes per person from page three.

Let us inspire your senses with a nine course surprise menu for € 59,00 per person.

Please be advised that you are able to order all wines of our wine list by glass.

We are delighted to welcome you in our restaurant and wish you a pleasant stay.

Kitchen team:

Bastian Falkenroth, Silvia Lerchemüller, Percy Palomino Sánchez, David Hohendahl, Federico Gaston Carbone

Service team:

Andreas Freundel, Vivian Heinrich, Kirsten Papenmeyer, Moritz Kluck

May we take the opportunity to attract your attention to our service times: Monday till Saturday from 6 pm, Sunday and lunch time only on request.

We would be delighted to inform you about the news of your K&K KOCHBAR via Email.

Degustations-Speisen

Thunfisch a la plancha in der Gewürzpeffer-Kruste und asiatischem Salat <i>tuna a la plancha with spiced pepper crisp and asian styled salad</i>	14
Marinierte Gelbflossenmakrele mit Kaffir-Limonenblatt-Öl und geröstetem Knoblauch <i>marinated yellowfin mackerel with kaffir-lemon-leaf-oil and roasted garlic</i>	14
Praline vom Kalb mit Avocado-Jalapeño-Salat <i>praline of veal with avocado-jalapeño-salad</i>	15
Carpaccio vom Schweinefuß mit Yuzu-Sorbet und Kresse-Salat <i>carpaccio of pig trotter with yuzu-sorbet and kress-salad</i>	13
Taschenkrebis-Tatar mit Avocado-Creme, scharfen Tomatengelee und geeistem Mojito <i>tatar of edible crab with avocado cream, spiced tomato jelly and a frappé of mojito</i>	15
Tataki mit Holzkohle-Öl <i>tataki with chacoal-oil</i>	
vegetarisch <i>vegetarian</i>	14
vom Irischen Beef <i>of Irish beef</i>	16
vom Wagyu-Beef (ca. 50g) <i>of Wagyu beef</i>	26

Degustations-Speisen

Sous vide gegarter Heilbutt auf Fregola und Nizza-Oliven <i>sous vide roasted halibutt on fregola and nice olives</i>	15
Filet von der Rotbarbe auf Bouillabaisse-Kartoffelpüree und Meerwasser-Espuma <i>filet of red mullet at bouillabaisse-potato-mash and sea water espuma</i>	15
Sautierter Kalbsbries mit Süßkartoffel und Zitrone im Rosmarinrauch <i>sautéd calf`s sweetbread with sweet potato and lemon in smoked rosemary</i>	15
Gebratene Gänseleber mit Arabica-Reduktion und Kumquats <i>fried fois gras with arabica reduction and kumquats</i>	16
Rücken vom Ibérico Schwein mit Black Print, roten Zwiebeln und Cashew-Nüssen <i>loin of Ibérico pork with Black Print, red onion and cashew-nuts</i>	17
Karree vom Limousin-Lamm mit Erbsen-Gnocchis und Mini-Shiitakepilze <i>carree of Limousin-lamb with pea-gnocchis and mini-shiitake mushroom</i>	17
Rumpsteak vom kanadischen Bison mit Sellerie-Vanille-Püree und tasmanischer Pfefferjus <i>rumpsteak of Canadian bison with celery-vanilla-mash and Tasmanian pepper-sauce</i>	18

Principal-Speisen

Filet von der Rotbarbe auf Bouillabaisse-Kartoffelpüree und Meerwasser-Espuma <i>filet of red mullet at bouillabaisse-potato-mash and sea water espuma</i>	24
Karree vom Limousin-Lamm mit Erbsen-Gnocchis und Mini-Shiitakepilze <i>carree of Limousin-lamb with pea-gnocchis and mini-shiitake mushroom</i>	26
Rumpsteak vom kanadischen Bison mit Selleri-Vanille-Püree und tasmanischer Pfefferjus <i>rumpsteak of Canadian bison with celery-vanilla-mash and Tasmanian pepper-sauce</i>	27
Rücken vom Ibérico Schwein mit Black Print, roten Zwiebeln und Cashew-Nüssen <i>loin of Ibérico pork with Black Print, red onion and cashew-nuts</i>	26
Sorbet vom Fourme d´Ambert auf einer Sauce von Granny Smith und Estragon <i>sorbet of Fourme d´Ambert with sauce from granny smith and tarragon</i>	6
Romeo y Julietta geräuchertes Schokoladenmousse mit Cognac-Eis und Honig <i>Romeo y Julietta smoked mousse au chocolate with cognac ice cream and honey</i>	10
Tee-ramisu vom grünen Tee mit eigenem Sorbet <i>tea-ramisu of green tea and house-made sorbet</i>	10
Himbeer mit Joghurt, Vanille und Kakaobohnenbruch <i>raspberry with yogurt, vanilla and cacao bean</i>	9
Gâteau von der Valrhona-Schokolade mit gebackener Zwetschge und Mohnis <i>gâteau of Valrhona-chocolate with baked plum and poppy ice cream</i>	10



Deutschland Weiss

0,1l 0,75l 1,5l

Riesling 2006 Dreissigacker, Rheinhessen	3	21	
Riesling »Slate« 2005 Die WeinFUNatiker, Saar	6	42	84
Riesling »Steinberg« 2007 Thomas Hensel, Pfalz	4	28	
Riesling »Kötherhof« 2005 C & M Schneider, Rheingau	4	28	
Gelber Muskateller 2007 Tina Pfaffmann, Pfalz	5	35	
Weisser Burgunder 2007 Philipp Kuhn, Pfalz	3	21	
Malterer 2006 Bernhard Huber, Baden	8	56	
Sauvignon Blanc 2007 Thomas Hensel, Pfalz	7	49	
Pas de Deux 2007 Matthias Gaul, Pfalz	5	35	
Grauburgunder 2007 Matthias Gaul, Pfalz	5	35	
Rosé Cuvée 2007 Matthias Gaul, Pfalz	5	35	
„Rosé“ Saigner 2007 Markus Schneider, Pfalz	5	35	

Österreich Weiss

0,1l 0,75l

Grüner Veltliner Lössterrassen 2007, Schloß Gobelsburg, Kamptal	4	28
Sauvignon Blanc Classique 2007 Walter Skoff, Südsteiermark	5	35

Italien Weiss

Chardonnay 2006 Isole e Olena, Toscana	8	56
Costamolino Vermentino 2007 Argiolas, Sardinien	5	35

Frankreich Weiss

0,11 0,751

Jurançon 2005 Charles Hours, Midi	4 (5cl)	56
Sancerre 2007 Gérard Boulay, Loire	7	49
Pouilly Fume »Silice« 2006 Francois Blanchet, Loire	7	49
Chablis 2006 Didier Dauvissat, Burgund	6	42
Meursault 2006 Coche Bizouard, Burgund	12	84
Chassagne Montrachet 2006 Michel Niellon, Burgund	16	102
Gewürztraminer "Les Folastries" 2005 Josmeyer, Elsass	7	49

Spanien Weiss

Verdejo Trascampanas 2006 Monsalve, D.O. Rueda,	8	56
Albarino 2007 Vionta, Galizien	5	35
Chardonnay Manuela de Naveran 2005 Naveran, D.O. Penedés	8	56

Italien Rot

Barolo 2003 Prunotto, Piemont	10	70
Chianti Classico 2005 Castello di Fonterutoli, Toscana	6	42
Brunello di Montalcino 2003 Castello Banfi, Toscana	12	84
Turriga 2002 Argiolas, Sardinien	15	105

Spanien Rot

0,11 0,751

Roda Reserva 2004 Roda, Rioja	10	70
Pegaso 2002 Telmo Rodriquez, Castilla y Leon	9	63
Clos les fites, 2002 Crianza, Priorat DO	8	56

Portugal Rot

Fabelhaft 2005 Niepoort, Douro	5	35
Redoma 2004 Niepoort, Douro	14	98
Meruge 2004 Lavradores de Feitora, Douro	9	63

Österreich Rot

Blaufränkisch Reserve 2006 Krutzler, Burgenland	8	56
Heideboden 2005 Judith Beck, Neusiedlersee	7	49
Arachon 2004 T.F.X.T., Burgenland	10	70

Frankreich Rot

Bourgogne Noir 2006 Coche Bizouard, Burgund	6	42
Volnay »Les Jeunes Famines« 2005 Chantal Lescure, Burgund	10	70
Château Mangot 2005 St. Emilion Grand Cru	9	63
Château Lousteauneuf 2003 Cru Bourgeois, Medoc	7	49
La Grange des Pères Rouge 2004 Laurent Vaillé, Languedoc	20	140
Vieilles Vignes 2003 Gauby, Roussillon	13	91

Deutschland Rot

0,1l 0,75l 1,5l

Memoriam 2002 Die WeinFUNatiker, Pfalz	8	56	120
Cabernet Sauvignon 2003 Matthias Gaul, Pfalz	7	49	
Blackprint 2006 Markus Schneider, Pfalz	6	42	90
Cuvée Höhenflug 2005 Thomas Hensel, Pfalz	7	49	
Pas de Deux 2005 Matthias Gaul, Pfalz	4	28	
Syrah 2005 Rings, Pfalz	11	77	

PRET A DINER Weine

Chardonnay „Alte Reben“ 2007 Phillip Wittmann, Rheinhessen	6	42	
Riesling Kieselstein 2006 Jochen Beurer, Württemberg	7	49	
Grüner Sylvaner 2007 Battenfeld-Spanier, Rheinhessen	3	21	
Zweigelt 2006 Jochen Beurer, Württemberg	5	35	
Montepeyroux 2005 D'Aupihac, Languedoc	7	49	

Dessertwein

5cl

Riesling Auslese 2006 Wehlener Sonnenuhr Joh. Jos. Prüm, Mosel	8		
Übermut 2003 Schneider&Hensel, Pfalz	8		
Dürkheimer Feuerberg 2007 Huxelrebe, Beerenauslese Kloster Limburg, Pfalz	5		
Banyuls „Reserva“ La Tour vieille	6		

*Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.
Die Jahrgänge verstehen sich unter Vorbehalt.*