

# KITCHEN Philosophy

Purismus - die „Reinheit, Ursprünglichkeit und Befreiung von fremden Zutaten“ findet vom Interieur und der Atmosphäre der Location seine perfekte Übersetzung in der Küche: Hausgemachte, herkunftsbezogene Frische ...

Abhängig von Tageszeit und Wochentag werden spezielle Angebote serviert – vom ambitionierten schnellen Mittagstisch, einem à la Carte Restaurantbetrieb mit internationalem Charakter am Abend bis zum Nachtcafé mit Bar und Lounge-Atmosphäre.

Die Küchen-Crew lädt am Mittag sowie am Abend mit modern interpretierten Kreationen der klassischen und modernen Crossover-Küche ein, die der breiten Zielgruppe mit Wertschätzung für gutes Essen Appetit machen.

Außergewöhnliche Zubereitungsarten unterstreichen das gleichermaßen innovative wie bodenständige Konzept des Tafelsilber. Pasta kommt bei uns täglich frisch aus der Walznudelmaschine von 1953; unser Prime-Beef wird in einem original Holzkohlegrill aus der katalanischen Edelschmiede Jospé zubereitet und unsere Pizzen, die in unserem klassischen Holzofen gebacken werden, belegen wir mit besonderen Zutaten.

