



Speisen

&

Getränke



Über uns

Hello,

während du wahrscheinlich gerade auf dein bestelltes Essen wartest, möchten wir dir die Wartezeit gerne etwas verkürzen, um dir ein wenig mehr über uns, unsere Philosophie und die Kunstküche zu erzählen.

Mein Name ist Sandra und ich stehe die meiste Zeit in der Küche, denn Kochen ist mein Leben und meine Leidenschaft. Gemeinsam mit Thomas, der hier in der Kunstküche für den Servicebereich zuständig ist, habe ich 2015 mein Herzensprojekt „Kunstküche“ zum Leben erweckt.

In unsere Töpfe und Pfannen kommen aus Überzeugung und aus der Liebe zu Tieren ausschließlich rein pflanzliche Produkte. Wir kochen Alles frisch und selbst in unserer Küche und verzichten auf künstliche Konservierungs- und Zusatzstoffe.

Da wir unsere Erde und vor Allem das Meer lieben, verzichten wir auf Plastik und recyceln Gläser und andere Materialien.

Wir beziehen unsere Rohstoffe, soweit es uns möglich ist von lokalen Anbietern und Obsthöfen.

Wirf auch gerne mal einen Blick in unser Verkaufsregal. Dort findest du neben handgemachten Produkten von befreundeten Unternehmen auch unsere eigene Marke „Küchengoodies“ mit der wir Backmischungen, Chutneys und andere Delikatessen herstellen.

Starters & Evergreens



Starters

KLEINER TAPASTELLER // 6,50 €

Geröstetes Brot mit hausgemachte Aioli, eingelegte Oliven in Kräuterbeize und gebratene Pimientos

KLEINER MEZZETELLER // 6,90 €

Geröstetes Brot mit hausgemachtem Hummus, mit Reis gefüllten Weinblättern und eingelegter Tofu - Feta

GEGRILLTE AVOCADO // 6,90 €

Gegrillte Avocado gefüllt mit einem Cherrytomaten-Microgreens-Salat und hausgemachter Aioli

FALAFEL IM SESAMMANTEL // 6,50 €

Frittierte Falafeln in Sesammantel an Minz-Sour Cream und einem Salatbouquet

Evergreens

DANNY BOWL // 14,50 €

Stell dir deine Danny Bowl ganz nach deinen Wünschen zusammen:

> Wähle deine Fleischalternative:

- Bio - Sojagyros
- Seitan - Kebab

> Wähle deine Sättigungsbeilage:

- handgemachte Fritten
- Basmatireis

Zu jeder Bowl gibt es Salat, Gurke, Zwiebeln und Knoblauchcreme

TRÜFFEL RAVIOLI // 16,90 €

Ravioli mit würziger, veganer Käsefüllung geschwenkt in getrüffeltem Salbeibutter & getoppt mit frischem Trüffel, Mandel-Parmesan und Rucola an Balsamicodressing

Getränke

♥ Hausgemachter Eistee // je 4,20 €

PICASSO

Grüner Tee, 0,35 l, Limettensirup und frische Gartenminze

FRIDA KAHLO

schwarzer Tee, 0,35 l, Maracujasirup und Gartenminze

DALÍ

roter Früchtetee, 0,35 l, Cassis-Sirup und Rosmarin

BANKSY

grüner Tee, 0,35 l, Mangosirup und frischer Basilikum

♥ Limonaden & Wasser

VIVA CON AQUA 2,70€ // 5,80 €

laut & leise, 0,33 l // 0,7 l

FRITZ KOLA LIMONADEN // 3,10 €

0,2 l - Kola, Superzero, Mischmasch, Orange

FRITZ SCHORLE // 3,40 €

0,2 l - Naturtrüber Apfel, Rhababer

BIONADE // 3,90€

BIO, 0,33 l - Holunder, Ingwer - Orange, naturtrübe Zitrone

♥ Heißgetränke

Unsere Kaffeespezialitäten werden standardmäßig mit Hafermilch hergestellt. Die Kaffeebohnen sind unsere eigene Röstung, geröstet von beans&sweets

KAFFEE

Tasse Kaffee // 2,60 €

Espresso // 2,40 €

doppelter Espresso // 4,30 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Cappuccino // 3,20 €

Latte Macchiato // 3,70 €

Marzipan- Latte, Karamell-Latte, Haselnuss-Latte // 4,20 €

TEE & TEESPEZIALITÄTEN

verschiedene Teesorten

(Grün, Earl Grey, Rooibos-Vanille, Früchte) // 2,70 €

frischer Minztee // 3,10 €

frischer Ingwertee mit Zitrone // 3,10 €

Chai Latte // 4,20 €

Matcha Latte // 4,50€

Wein & Spirituosen

Wein

GRAUBURGUNDER // 0,15 l 4,90 €

Trockener Grauburgunder von Heyl zu Herrnsheim aus Rheinhessen | satte Noten von Apfel und Birne & leichte Kräuterwürze

SUMMERFEELING CUVÉE // 0,15 l 5,90 €

halbtrockener Cuvée Weißwein von Jungwinzer Johannes Landener aus Baden | besonders frisch und süffig

WUNDERSCHÖN ROSÉ // 0,15 l 5,90 €

Wunderschön Rosé von St. Antony, Rheinhessen | biologische Herstellung | fruchtige Note von Erd- und Waldbeeren

ALKOHOLFREIER WEIN // 0,15 l 6,90 €

Alkoholfreier Sauvignon Blanc, 35 Grad von Jörg Geiger, fruchtig mit Aromen von Mirabelle und Blüten

PRIMITIVO // 0,15 l 5,90 €

Centurio Minor Primitivo aus Apulien | samtiger Rotwein | satt und kräftig zu würzigen Speisen

andere alkoholische Getränke

ASTRA URTYP // 3,10 €

Pils, 0,33 l

ASTRA KIEZMISCHE // 3,10 €

naturtrübes Radler, 0,33 l

BOLTEN ALT // 3,10 €

Altbier, 0,33 l

KROMBACHER ALKOHOLFREI // 3,10 €

alkoholfreies Pils, 0,33 l

ROSA GIN TONIC // 8,90€

Pink Grapefruit Tonic X Regenerate Gin „Artisan“ auch mit alkoholfreiem Gin bestellbar

RAMAZOTTI ROSATO // 7,50€

Aperitif: Ramarotti Rosato mit Grapefruit Tonic, Limette und Minze

SCHNAPS// 2 cl 3,90 €

hausgemachte und ausgewählte Sorten. Erfrag gern unsere aktuelle Auswahl.



Folg uns auf Instagram

@kunstkueche_krefeld