

Neues Coffee Cuisine Menü

Mövenpick Hotels & Resorts

servieren Gerichte mit Barista-Flair

Kaffee schwimmt derzeit auf einer großen Erfolgswelle. Es war nur eine Frage der Zeit, bis man das Thema auch verstärkt in der Küche einsetzt. Essen mit Kaffee-Aroma: Das Unternehmen Mövenpick Hotels & Resorts hat sich etwas einfallen lassen und serviert den Gästen in ausgesuchten Hotels weltweit für kurze Zeit ein von Kaffee inspiriertes Menü – „Coffee Cuisine“ verspricht einen „Dash of Barista Magic“.

Die Kreationen rund um die Kaffeebohne werden im März in ausgesuchten Mövenpick-Restaurants weltweit aufgetischt. Vom geräucherten Lachstartar mit duftendem Kaffee-Öl über Thunfisch-Poke mit Karamell und Avocado-Kaffee-Creme bis hin zum mit Espresso zubereiteten Beef Mignon – Mövenpicks Chef-Barista Kevin Mohler hat jedes Gericht mit einer Kaffeernote verfeinert. Ob Kaffeeliebhaber oder nicht, die Gäste werden nach seiner Meinung überrascht sein, wie das Aroma von den mit Espresso zubereiteten Ölen, Cremes, Beizen, Emulsionen und kalten Suden sogar Standardgerichte verfeinern könne.



Beim neuen Coffee Cuisine Menü kommen verschiedene Kaffeevariationen zum Einsatz, hier einige Beispiele der Gerichte: Geräuchertes Lachstartar mit Kaffee-Öl und gebackenen Mini-Kartoffeln; frische Frühlingsrollen mit

Scampi, Gemüse und einem Dressing aus kalt aufgebrühtem Espresso; Lachs-Sashimi mit einer Sojasoße mit geblancten Kaffeebohnen und Brombeeren (oben im Bild); Frühlings-Cassoulet aus Hühnchen, Cappuccino-Emulsion, Couscous, Meaux-Senf und Gemüse.

Vereinzelt gibt es zwar hier und da durch Kaffee inspirierte Speisen, so massiv wie bei Mövenpick hat dies aber bislang noch niemand umgesetzt. Die Idee wird Nachahmer finden.