



Willkommen im taku

Begleiten Sie uns auf eine Reise in die kulinarische Welt Asiens! Lassen Sie sich von unserem neu kreierten Menü begeistern und tauchen Sie mit meinem Team und mir in aufregende Geschmackswelten ein.

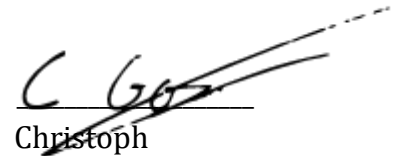
Das „**signatur-menü**“ ist meine persönliche Empfehlung an Sie – hier haben Sie die Möglichkeit bis zu 7 Gänge unserer asiatischen Fusionsküche zu probieren.

Überzeugen Sie sich selbst davon, mit wieviel Liebe zum Detail und Leidenschaft wir eine Vielfalt der erlesensten Zutaten in unseren Gerichten zubereiten.

Mit herzlichen Grüßen,



Mirko Gaul



Christoph

&

das Team aus Küche und Service:

Anja Veiser • Petros Pavegos • Marvin Rose • Nicolai Kais • Ralf
Hochkirch • Gregor Jurzyca • Jeroen Montenegro • Angelo di Matteo

taku
menü



AAL <i>geräuchert</i>	<i>mit Shiitake, Schnittlauch und Tosazu</i>	€ 32
KABELJAU <i>gedämpft</i>	<i>mit Spinat, Ingwer, Miso-Beurre-Blanc und Sesam</i>	€ 29
LOUP DE MER <i>gegrillt</i>	<i>mit Pomelo-Salat, Chili-Sud und Wildkräutern</i>	€ 34
JAKOBSMUSCHEL <i>getaucht</i>	<i>gegrillte Jakobsmuschel mit Kräuter-Dashi, Nori und Koshihikari</i>	€ 32
STEINBUTT <i>gebraten</i>	<i>mit Rote Bete, Sake-Schaum und Rötschalotten</i>	€ 32
CHUCK FLAP <i>vom US Rind</i>	<i>mit Soja-Sud, Buchenpilzen Gyoza und Eigelb</i>	€ 32
ANANAS	<i>Variation von der Ananas mit Haselnuss und Koriander</i>	€ 17

7 GÄNGE - € 145 + WEIN € 95

6 GÄNGE - € 130 + WEIN € 85

OHNE STEINBUTT

5 GÄNGE - € 115 + WEIN € 75

OHNE STEINBUTT UND LOUP DE MER

4 GÄNGE - € 99 + WEIN € 65

OHNE STEINBUTT, LOUP DE MER UND JAKOBSMUSCHEL

taku
„peking ente“

Peking, das kulturelle und politische Zentrum Chinas, kann auf eine über 3.000 Jahre alte Geschichte zurückblicken. Eine der bedeutendsten Errungenschaften der (Ess-) Kultur ist die weltbekannte Peking Ente. Sie wurde zum ersten Mal in der Ming Dynastie (1368 - 1644 v.Chr.) schriftlich erwähnt. Erleben Sie unsere Interpretation dieses Kulturguts in 6 Gängen.

„KLISCHEE“
Leber

*Frühlingsrolle mit Entenleber,
gesalzene Sojabohnen und Nashi-Birne*

„ORIGINAL“
Haut

*Knusprige Haut der Peking-Ente
mit Crêpes und Hoisin-Sauce*

ESSENZ
Karkasse

*Kräftige Essenz mit Shiitake, Strohpilzen,
Wan-Tans und gebratenem jungen Lauch*

„KROKETTE“
Flügel

*In Tempura gebackenes Flügel-Fleisch
mit Garnele, Austernpilzen und Sichuan-Sauce*

BRUST
Brust

*gebratene Entenbrust Pfeffer-Sud
und roten Zwiebeln*

„ENTENMÜSLI“
Keule

*mariniertes Keulenfleisch mit Pfeffer,
Sellerie, Buchweizen und Eigelb*

95 € / PRO PERSON

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung - Bitte nehmen Sie zu Kenntnis, dass unser Entenmenü nur für 2-6 Personen buchbar ist und eine 24-stündige Vorbestellung erfordert.

taku
„termine“

Küchenpartys „taku & friends“

26. April 2020 **Daniel Gottschlich** („Ox & Klee“, Köln) / **Grischa Herbig** (La Société, Köln) / **Hendrik Olfen** („Henne“, Köln) / **Fabian Scheithe** (Excelsior Hotel Ernst)

20. September 2020 **Jan Maier & Tobias Becker** („maiBeck“, Köln) / **Sonja Baumann & Erik Scheffler** („NeoBiota“, Köln) / **Johannes Fuchs** („Hotel Schloss Fuschl“, Salzburg) / **Fabian Scheithe** (Excelsior Hotel Ernst)

*für mehr Informationen zu
unseren K  chenpartys
oder unter www.taku.de*



Kochkurse mit Mirko Gaul und seinem Team

02. Mai 2020
12. September 2020
10. Oktober 2020

- Halbt  giger Kochkurs
- Unter Anleitung selbst zubereitetes 4-Gang Menü inklusive korrespondierender Getränke
- taku Kochmappe mit den erlernten Rezepten
- Kochsch  rze
- Start 11 Uhr – Ende ca. 17 Uhr

Weitere Termine

24. – 26. Dezember 2020 Feiern Sie Weihnachten mit uns und genießen unser Weihnachtsmenü in 6 Gängen.

31. Dezember 2020 Genießen Sie unser exklusives Silvestermen   in 6 Gängen und kommen Sie zufrieden ins neue Jahr.