



taku

Ein Gesamtkunstwerk authentischer ostasiatischer Genüsse empfängt den Gast im taku – seit 2012 jedes Jahr in Folge mit einem Michelin-Stern, 8 von 10 Pfannen im Gusto und 16 von 20 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet. Küchenchef Mirko Gaul und sein Team verbinden mit ihrer Fusionsküche ursprüngliche Esskulturen mit kreativen Interpretationen ostasiatischer Hochküchen. Ursprünglich einfache Rezepte Japans, Chinas, Thailands, Vietnams, Indonesiens und Malaysias werden dekonstruiert und neu interpretiert, lassen dabei aber die Herkunft der einzelnen Gerichte klar erkennen. Das im modern puristisch japanischen Design gehaltene Interieur des taku stimmt auf den Genuss der kulinarischen Ostasienreise von Sternekoch Mirko Gaul ein. Fabian Scheithe, Chef-Pâtissier des Excelsior Hotel Ernst, konzipiert die Dessertvariationen, die den Abschluss eines jeden Menüs bilden.

Restaurantleiter Christoph Gonzales berät zu den Geschmackskomponenten und empfiehlt das jeweils passende Getränk aus der großen Auswahl an korrespondierenden Naturweinen, asiatischer Biere und erlesener Sake-Sorten.

Das taku kann auch für private und geschäftliche Veranstaltungen exklusiv gebucht und mit Mirko Gaul und seinem Team in enger Abstimmung geplant werden.

An nur wenigen Tagen im Jahr können Gäste dem taku-Team über die Schulter schauen: In den taku- Kochkursen geht es darum, fernöstliche Speisen unter Anleitung der Profis selbst zuzubereiten.

Bei der regelmäßig im taku stattfindenden Küchenparty taku & friends wird Mirko Gaul von weiteren prominenten Spitzenköchen unterstützt, die die Gäste an den zahlreichen Genuss-Stationen verwöhnen.

Öffnungszeiten: dienstags bis samstags, 18:30 bis 21:30 Uhr

1692 Zeichen (inkl. Überschrift und Leerzeichen)