

KRUG

CHAMPAGNE

Kiosk

„From Forest to Fork“ ist das Motto des Krug Kiosk in diesem Jahr.
Zum zweiten Mal öffnet KRUG seinen KIOSK in Hamburg - ein Pop-up Restaurant der etwas anderen Art.



Von Dienstag, den 11. Juli bis Freitag den 14. Juli 2017 erwartet der Krug Kiosk im Hamburger Stadtteil Eppendorf in der Hegestraße 28 seine Gäste. Alle Gerichte - mit Krug Champagner harmonierend - sind interpretiert und inspiriert von vier verschiedenen Sterneköchen aus Hamburg, Berlin, Wien und Birmingham.

Die Maison Krug kürt jedes Jahr ein sogenanntes „Single Ingredient“ – also eine Zutat, ein Lebensmittel, um das sich alles dreht, und das den Krug-Chefköchen weltweit als Inspiration dient. Die Krug-Köche haben in diesem Jahr einen innovativen und phantasievollen Zugang zum Pilz, dieser so facettenreichen Zutat, gewählt und faszinierende Gerichte entwickelt. Diese kühnen Kombinationen – alle sind mit Liebe und Leidenschaft entstanden und erinnern an den unangepassten Geist des Hauses Krug – können im Krug Kiosk in Hamburg entdeckt und genossen werden.

Alle vier Pilz-Gerichte werden mit passender Krug Grande Cuvée serviert und kosten jeweils inklusive einem Glas Champagner 27 €.

Ob zur Lunchzeit, zum Afternoon-Snack, zur Cocktail Hour oder zum spontanen und unkomplizierten Dinner, der Krug Kiosk ist der richtige Ort, um zu entspannen, die Zeit für einen Moment anzuhalten und mit allen Sinnen zu genießen.

Passend zum Thema „Pilze“ fühlt sich der Gast im Krug Kiosk sofort auf eine Waldlichtung versetzt: Farne, Bäume und Sträucher bestimmen das Entrée und geben der ganzen Atmosphäre einen geheimnisvollen Touch.

Dazu passend lädt der „Pilzflüsterer“ vom Restaurant Süllberg am Donnerstag, den 13. Juli von 18 bis 19 Uhr interessierte Gäste dazu ein, alles über den Pilz, die verschiedenen Arten und Zubereitungsmethoden zu erfahren.

Für den Krug Kiosk kochen vier verschiedene Sterne-Köche: Tim Raue, Karlheinz Hauser, Glynn Purnell aus England und Konstantin Filippou aus Österreich.

Tim Raue: Trüffel Dim Sum und Brioche

Karlheinz Hauser: Variation von Waldpilzen und Jakobsmuschel

Glynn Purnell: Mushroom à l'anglaise

Konstantin Filippou: Zander, Trüffel, Champignon und Haselnuss

Krug Kiosk in Hamburg Eppendorf

Hegestraße 28, 20251 Hamburg

Dienstag, den 11. Juli bis Freitag, den 14. Juli

Von 11.30 bis 22 Uhr durchgehend

Kontakt:

Alexa Agnelli | alexa.agnelli@moethennessy.com | Tel. +49 (0) 89 99421-140

Vivien Nijhuis | vnijhuis@moethennessy.com | Tel. +49 (0) 89 99421-141