

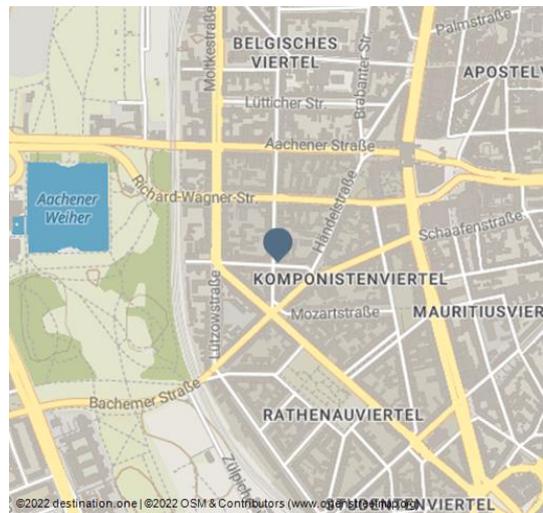


## Tigermilch

Restaurant



Tigermilch-01-Jennifer-Braun-KoelnTourismus-GmbH.jpg - © Jennifer Braun, KölnTourismus GmbH



### Peruanische Küche neu interpretiert, im Brüsseler Viertel

Die Suche nach Abenteuer und Nervenkitzel, Enthemmung oder Empfindlichkeit gegenüber Langeweile – das sind Aspekte des Sensation Seeking – und auf dieser psychologischen Skala der Lust auf Neues hat jeder Mensch wohl sein eigenes, individuelles Maß. Die einen brauchen gefährliche Kicks, anderen genügt es schon, "mal was ganz anderes" auszuprobieren. Der vielen Worte kurzer Sinn: den Staub des Alltags abzuschütteln und etwas Neues zu erleben, gelingt dir im Tigermilch hervorragend. Denn hier genießt du nicht nur das Sushi der Anden, sondern setzt deine Geschmacksknospen bislang vielleicht unbekanntem oder überraschenden Texturen und Aromen aus. Gerne begleitet von einem Pisco Sour.

### Adresse:

Brüsseler Straße 12  
50674 Köln

+49 (0) 221 759 858 21

<https://www.tigermilch.kitchen/spesen/>

[eat@tigermilch.kitchen](mailto:eat@tigermilch.kitchen)

### Autor:

KölnTourismus GmbH  
[info@koelntourismus.de](mailto:info@koelntourismus.de)

### Karte des Tigermilch: Kleine Portionen, zum Teilen und Probieren

Die Karte des Restaurants auf der Brüsseler Straße spielt kalte und warme Speise durch – klein portionierte Fusionen traditioneller Familienrezepte und neue Ideen. Denn Probieren, mit Freund\*innen teilen gehört zum Konzept des Tigermilch. Neben Varianten des peruanischen Nationalgerichts Ceviche – traditionell mit rohem Fisch oder vegetarisch-vegan – findest du Fisch-, Fleisch und vegetarische Gerichte auf der überschaubaren, wenn auch vielfältigen Karte. Empfohlen werden 2-3 Gerichte pro Person – je nach Appetit.

### Minimalistisch-peruanisches Fusions-Ambiente

Zum Puristischen auf kulinarischer Ebene passt das helle, luftig-klare und hippe Ambiente mit kleinen und größeren schlichten Holztischen, langen Bänken, geradlinigen Details und dezentem peruanischen Dekor.

Der Name Tigermilch geht auf die traditionsreiche "Leche de Tigre" zurück, die mit Limettensaft und Gewürzen die Basis für Ceviche bildet, und schlägt damit bei aller Modernität den Bogen zurück zu den peruanischen Wurzeln. Übrigens: im Pico Sour, dem Stolz der peruanischen Küche, findest du typischerweise aus Traubenbrand, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß und Angostura Bitter. Schaumig und mit Eis durchgeschüttelt aus dem Shaker.



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/6Sjvd>

Quelle: destination.one

ID: g\_100014767

Zuletzt geändert am 10.05.2024, 13:15





## Merkmale:

### Eignung

Schlechtwetterangebot, für jedes Wetter, für Individualgäste

## Küchenarten:

- ✓ international
- ✓ Fisch/Meeresfrüchte
- ✓ vegan
- ✓ vegetarisch

## Öffnungszeiten:

Wochentag	Uhrzeit
Dienstag bis Donnerstag	18:00 - 23:00
Freitag bis Samstag	18:00 - 01:00
Sonntag	18:00 - 22:00



Tigermilch-08-Jennifer-Braun-KoelnTourismus-GmbH.jpg - © Jennifer Braun, KölnTourismus GmbH



Tigermilch-06-Jennifer-Braun-KoelnTourismus-GmbH.jpg - © Jennifer Braun, KölnTourismus GmbH



Tigermilch-04-Jennifer-Braun-KoelnTourismus-GmbH.jpg - © Jennifer Braun, KölnTourismus GmbH



Tigermilch-03-Jennifer-Braun-KoelnTourismus-GmbH.jpg - © Jennifer Braun, KölnTourismus GmbH



Tigermilch-02-Jennifer-Braun-KoelnTourismus-GmbH.jpg - © Jennifer Braun, KölnTourismus GmbH





Tigermilch-09-Jennifer-Braun-KoelnTourismus-GmbH.jpg - © Jennifer Braun, KölnTourismus GmbH

