

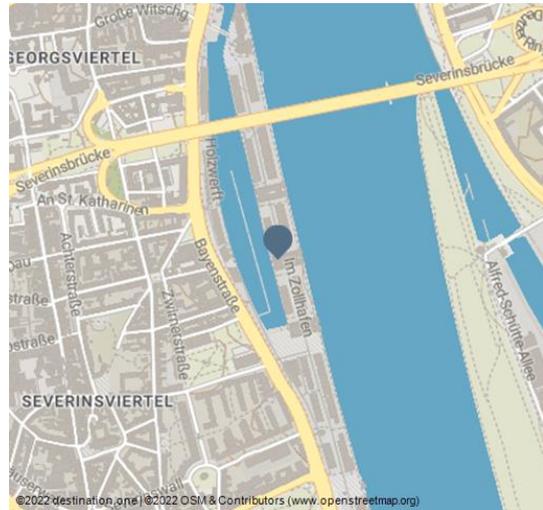


Ox & Klee

Restaurant



Ox-und-Klee-07-Jennifer-Braun-KoelnTourismus-GmbH.jpg - © Jennifer Braun, KölnTourismus GmbH



Experience Taste: Geschmackssinne auf Entdeckungsreise

Viele Menschen kennen Gerichte, an die sie sich lebenslang erinnern oder die als Schlüsselmoment ihr Leben prägen. Im Falle von Daniel Gottschlich, Koch und Betreiber des Ox & Klee in Köln, war das ein süßsauer-umamiges Gericht seiner Oma – Kalbsgehacktes mit Kartoffeln, Nudeln und Apfelkompott –, das ihn zu seinem Experience-Taste-Konzept inspirierte: ein abendfüllendes kulinarisches Spiel durch die sechs Geschmacksrichtungen sauer, süß, umami, bitter, salzig und fett.

Eine klassische Speisekarte wirst du bei deinem Besuch im Ox & Klee nicht in Händen halten, denn hier geht es um Erlebnis, Experience, Experimentelles, eine Reise durch alle unsere Geschmackssinne. Sie beginnt für dich in einem der Krankhäuser im Kölner Rheinauhafen. Alles weitere: Lass dich überraschen, so lautet das Programm.

Keine Speisekarte: nur Überraschungsmenü – auch als Veggie-Variante

Mit deiner Reservierung wählst du zwischen zwei Menüs sowie jeweils die Anzahl der Gänge: Klee – für die vegetarische Variante oder Ox, wenn es für dich als omnivore Variante auch Fisch, Fleisch oder Meeresfrüchte sein dürfen. Eine vegane Variante gibt es im Ox & Klee nicht. Eine passend abgestimmte Weinbegleitung oder kreative nicht-alkoholische Getränkebegleitung kannst du optional dazu buchen.

Die Preise gestalten sich je nach Menü-Variante, Anzahl der Gänge und Wochentag, die du für dich und deine Begleitung auswählst.

Multisensorisch: sechs Qualitäten – in jedem Gericht

Das Konzept des Menüs ist einfach erklärt, herausfordernd in der Umsetzung. In allen Gerichten des Experience Taste, die als kleine Kunstwerke auf deinen Tisch kommen, finden sich immer alle sechs Geschmacksrichtungen vertreten, die es über eine Lochkarte spielerisch zu identifizieren gilt.

Adresse:

Im Zollhafen 18
50678 Köln

+49 (0) 221 169 566 03

<https://oxundklee.de/>

contact@oxundklee.de

Autor:

KölnTourismus GmbH
info@koelntourismus.de



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

<https://s.et4.de/GWjvd>

Quelle: destination.one

ID: g_100014706

Zuletzt geändert am 22.04.2024, 11:14





Dass sich die Komponenten bei allen spannenden Gegensätzen, Geschmacksexplosionen und avantgardistischen Zusammenstellungen zu einem harmonischen Ensemble ausbalancieren, ist die Kunst dabei. Den Anfang machen sechs kleine Häppchen: Die Apéros stehen für die sechs Geschmacksrichtungen – zur Einstimmung auf alles Komplexere, das noch folgt. Damit beginnt deine kulinarische Reise und dein Gourmet-Ratespiel für die nächsten Stunden.

Bei aller Raffinesse sind im Menü auch oft neu interpretierte Klassiker wie der Halbe Hahn aus der Kölner Brauhausküche oder das eingangs erwähnte Kindheitsgericht à la Daniel Gottschlich vertreten. Ebenso Grüße aus der Küche, wie der Hausklassiker, das "Maggie-Ei".

Dinner, Küchenparty, Flying Dinner, Gourmetwochenende oder Kochkurs?

Neben dem Experience-Menü bietet das Ox & Klee weitere Formate für verschiedene Arten privater Events und Gourmet-Erlebnisse an: vom gesetzten Dinner für geschlossene Gesellschaften, einer Küchenparty mit verschiedenen Foodstationen, zwischen denen du und andere Gäste sich frei im Restaurant bewegen, über Flying-Dinner bis zu verschiedenen Kochkursen mit anschließender Verkostung am Chefstable – von Patisserie über Fleisch, Saucen, Fisch und Meeresfrüchte.

Atmosphäre und Location im Zollhafen: Design trifft Wohnzimmercharakter

Locker, persönlich, mit Niveau: Auf zwei Ebenen empfängt dich das Ox & Klee im mittleren Kranhaus mit einem geradlinigen unaufgeregten Design-Ambiente, kleineren Tischen, Teppichboden und Blick auf den Rhein. Einen Dresscode oder eine bestimmte Etikette für dich gibt es nicht. Komm in der Kleidung, in der du dich wohlfühlst. Auch das gehört zum Konzept der nonchalanten Atmosphäre.

Ebenerdig befindet sich die Bar für kleine Speisen und Cocktails, in der oberen Etage das Restaurant und der Chefstable mit Blick in die Küche durch eine große Glasscheibe.

Erlebnis für alle Sinne

Das grundsätzliche Erlebniskonzept dieses Spitzenrestaurants erstreckt sich über alle unsere Sinne: neben dem fokussierten Geschmacks- und Geruchs-Sinn sorgen ein Soundkonzept für akustische Stimulation sowie ausgesuchtes und entwickeltes Interieur sowie Tableware für optische und haptische Sinnesreize, für ein sinnumspannendes Gesamterlebnis.

Geschichte des Ox & Klee: Sterne und Locations

Das Ox & Klee wurde 2010 von Daniel Gottschlich auf der Richard-Wagner-Straße eröffnet. 2016 verlieh der Guide Michelin dem Restaurant den ersten Stern und 2019 den zweiten Stern.

In der Zeit dazwischen hat das Gourmetrestaurant die Location gewechselt und bezog das mittlere Kranhaus im Rheinauhafen. Zum aktuellen 20-köpfigen Team (Stand 2023) gehören Hannes Radeck, Gault&Millau Pâtissier des Jahres 2021, sowie Sommelier Lucas Wenzl.





Koch wollte Daniel Gottschlich schon immer werden. Nach einem Umweg zum Energieanlagenelektroniker folgte er stringent seiner Intuition: mit einer Kochlehre im 5-Sterne-Grandhotel Petersberg in Königswinter, danach als Souschef im Brauhaus Früh und schließlich mit eigenen Restaurants – dem Ox & Klee sowie dem Puls in der Kölner Altstadt. Zahlreiche Auszeichnungen und das Kochbuch Zehnvierzehn folgten. Neben seiner Leidenschaft fürs Kochen ist Daniel Gottschlich begeisterter Schlagzeuger und Designliebhaber, was seinen Anspruch eines Gesamt-Erlebnis-Konzepts bei deinem Besuch erklärt.

Merkmale:

Eignung

Schlechtwetterangebot, für jedes Wetter, für Individualgäste

Küchenarten:

- ✓ Gourmetküche

Öffnungszeiten:

Wochentag	Uhrzeit
Mittwoch bis Samstag	18:30 - 00:00



Ox-und-Klee-02-Jennifer-Braun-KoelnTourismus-GmbH.jpg - © Jennifer Braun, KölnTourismus GmbH



Ox-und-Klee-03-Jennifer-Braun-KoelnTourismus-GmbH.jpg - © Jennifer Braun, KölnTourismus GmbH



Ox-und-Klee-06-Jennifer-Braun-KoelnTourismus-GmbH.jpg - © Jennifer Braun, KölnTourismus GmbH

