

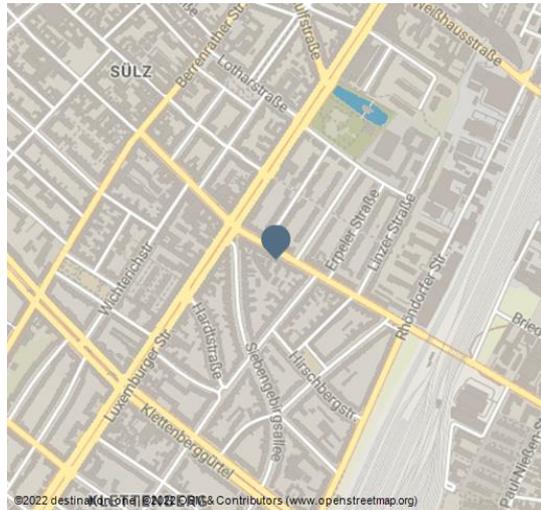


Der Vierte König

Restaurant



DerVierteKönig1-1030x773.jpg



Französische Küche, Wildkräuter & Aromen aus dem Morgenland

Leuchtend grün treiben im Frühjahr die Nadelbäume aus: Dann ist für den Koch und Betreiber vom "Der vierte König" Erntezeit, um aus den weichen Wipfeln Pesto oder Tannenspitzenlikör für seine Gäste herzustellen. Denn in seinem Restaurant stehen die verschiedensten Aromen, Gewürze und Kräuter im Mittelpunkt seiner Kochkunst.

Nachhaltigkeit sowie der wertschätzende Umgang mit unseren Lebensmitteln sind ein weiteres Thema, das Jaspreet Dhaliwal-Wilmes aus seinem Herkunftsland Indien mitgebracht hat – und welche bei seiner feinen französisch-indischen Fusionsküche stets Berücksichtigung finden.

Ein außergewöhnliches Restaurant in Köln – und seine Speisekarte

Herkunft und Werdegang Jaspreet Dhaliwal-Wilmes führten zu einer Küche, die Frankreich und Indien auf feine Art kombiniert, um dir neue kulinarische Horizonte zu eröffnen und Exotisches für deinen Gaumen heimisch werden zu lassen. Da die Speisekarte vom Der vierte König regelmäßig wechselt und sich an regionalen und saisonalen Produkten orientiert, kannst du dich von diesem Konzept bei wiederholten Besuchen immer wieder überzeugen.

Kräuter wie Melde, Mädesüß – oder eben auch Tannenwipfel – sammeln Dhaliwal-Wilmes und sein Team für ihre Gerichte übrigens gerne selbst: im Umland von Köln, in den Rheinauen und im Bergischen Land.

Der Geschmack von hausgemachtem Curry

Ein Gericht wirst du als festen Bestandteil wahrscheinlich immer auf der Speisekarte finden: in hausgemachtem Curry gebeizte Lotte mit Wildkräutersalat. Schon als Kind hat Jaspreet bei der Herstellung von Curry geholfen und bringt so bei seinem "Klassiker" seine Kindheits- und Jugenderfahrungen ins Rezept mit ein.

A la carte und verschiedene Menüs zur Auswahl

Neben klassischen Gerichten à la carte kannst du ein 3-, 4- oder 5-Gang-Menü wählen, auch als vegetarische Variante. Ein besonderes Menü, das nicht jeden Tag

Adresse:

Gottesweg 165
50939 Köln

+49 (0) 221 484 812 88
<https://derviertekoenig.com/>
info@derviertekoenig.com

Autor:

KölnTourismus GmbH
info@koelntourismus.de



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

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

Quelle: destination.one
ID: g_100014769
Zuletzt geändert am 22.04.2024, 11:06





angeboten wird, aber bereits seinen festen Platz auf der Speisekarte hat, ist das Thali-Menü: 9 ausgesuchte Gerichte als kleinere Portion, die dir Der Vierte König als Drei-Gang-Menü auf den Tisch bringt. Um die Geschmacksvielfalt der französisch-indischen Küche kennenzulernen, triffst du mit dem Thali-Menü sicher eine gute Wahl.

Kurz zum Begriff: "Thali" bezeichnet in Indien eine Platte, auf der verschiedene Speisen in Schälchen oder einfach aufgeschöpft serviert werden. Manchmal wird auch ein großes Bananenblatt als Platte dafür benutzt.

Vom Vierten König, der auszog, seine Bestimmung zu finden

Der Name des Restaurants geht auf die Geschichte zurück, dass kein Geringerer als Jean-Marie Dumaine, Koch und Betreiber des Sternerestaurants Vieux Sinzig, Jaspreet Dhaliwal-Wilmes als vierten König bezeichnete. Denn wie die Heiligen Drei Könige Weihrauch oder Myrrhe der Legende nach mit sich nach Köln führen, führte Jaspreet Wissen um besondere Aromen und Gewürze aus seiner Heimat mit sich, als er sich vor vielen Jahren von Indien in die Welt aufmachte. Diese brachte er schließlich nach Sinzig an die Ahr und bereicherte unsere heimische Geschmackswelt.

Im Vieux Sinzig nahm Jaspreets Bestimmung auch seinen Lauf: zuerst als Praktikant und dann als Auszubildender. Doch davor hatte er einen langen Weg beschritten: von seiner Heimat Indien als Elektrotechnikstudent, der auf dem Weg nach Kanada in Moskau strandete und dann per pedes nach vielen Monaten schließlich Köln erreichte.

Auf die Zeit im Vieux Sinzig folgten Jahre der Erfahrung als Koch im Capricorn [i] Aries und im Zur Tant in Porz-Langel, nach denen er wieder ins Vieux Sinzig zurückfand – diesmal dann als Küchenchef. Sein eigenes Restaurant im Gottesweg 165 eröffnete Jaspreet dann im Jahr 2017.

Das Restaurant Der Vierte König: Atmosphäre

Hohe Decken, eine pistaziengrüne Bartheke, Jugendstil-Elemente, farblich stimmige Dekoration und licht-warme Atmosphäre: Der Vierte König empfängt dich mit viel Aufmerksamkeit und Liebe zum Detail. In den Sommermonaten auch auf seiner Terrasse.

Fine Food Days Cologne und Dinnerfahrten

Auch auf Veranstaltungen und Festivals wie den Fine Food Days Cologne kannst du in den Genuss der Fusionsküche des "Vierten König" kommen – oder auf manchen Dinnerfahrten mit verschiedenen Spitzenköchen, die an Bord der Köln-Düsseldorfer regelmäßig stattfinden. Da hier viel Interesse besteht, empfehlen wir dir, rechtzeitig zu reservieren.

Merkmale:

Küchenangebote

Abendessen

Eignung

Schlechtwetterangebot, für jedes Wetter, für Familien, für Individualgäste





Küchenarten:

- ✓ französisch
- ✓ indisch
- ✓ mediterran
- ✓ vegetarisch
- ✓ Gourmetküche
- ✓ gehoben

Öffnungszeiten:

Wochentag	Uhrzeit
Mittwoch bis Samstag	17:30 - 23:00



DerVierteKönig3-1030x773.jpg

