



MENU

GREEN JOURNEY | EPISODE 1: IN FLAMES

Lauch | Apfel | Blue Skin | Pumpernickel

THE EXPEDITION | EPISODE 1: LAKE DAY

Bachsaibling | Buttermilch | Brunnenkresse

GRÜNE REISE | TRAILER II

THE EXPEDITION | TRAILER II

THE EXPEDITION | TRAILER II

MENU

EXKLUSIVE MENÜ-VARIANTEN MIT FLEISCH UND FISCH ODER KOMPLETT VEGAN. ALS 5-GÄNGE-MENÜ ODER 7-GÄNGE-MENÜ. BEI UNS FINDET JEDER DAS RICHTIGE MENÜ, UM MIT UNS AUF EINE REISE DES GESCHMACKS ZU KOMMEN.

THE EXPEDITION

THE EXPEDITION

TEASER TRAILER I TRAILER II EPISODE 1: LAKE DAY BACHSAIBLING | Buttermilch | Brunnenkresse **EPISODE 2: FROM THE GROUND UP** KARTOFFEL | Trüffel | Nussbutter | Melisse **EPISODE 3: THE INTERNATIONAL** MAULTASCHE | Rote Beete | Möhre | Ponzu **EPISODE 4: FISHING FRENZY** BOUILLABAISE | Hummer | Sauerampfer | Rouille **EPISODE 5: PIGEON PLUCKER** PIGEON | Sellerie | Kirsche | Lavendel **COOL CUT EPISODE 6: BLACK LIST** BLACK COD | Broccoli | Mango | Jus **PLOTTWIST EPISODE 7: DEEP BLUE** BLAUBEERE | Lakritz | Hefe | Schokolade **EPISODE 8: CLIFFHANGER** _____ **Ausführungen: Fünf Gang** Einhundertfünfundvierzig Euro (ohne EPISODE 2 und EPISODE 4) **Sieben Gang** Einhundertfünfundachtzig Euro **Käsewagen** alternativ als EPISODE 7 oder optional als EPISODE 8 für Zwanzig Euro

GREEN JOURNEY

TEASER TRAILER I TRAILER II EPISODE 1: IN FLAMES Lauch | Apfel | Blue Skin | Pumpernickel **EPISODE 2: FROM THE GROUND UP** KARTOFFEL | Trüffel | Nussbutter | Melisse **EPISODE 3: THE INTERNATIONAL** MAULTASCHE | Rote Beete | Möhre | Ponzu **EPISODE 4: OVER THE HEDGE** SELLERIE | Zucchini | Balsamico | Paprika **EPISODE 5: MR BEANS** WACHSBOHNEN | Keniabohnen | Huitlacoche **COOL CUT EPISODE 6: THE MEXICAN JOB** AUBERGINE | Mole | Tomate | Schwarze Bohne **PLOTTWIST EPISODE 7: COCO JAMBO** REIS | Kokosnuss | Kiwi | Banane **EPISODE 8: CLIFFHANGER** _____ **Ausführungen: Fünf Gang** Einhundertzwanzig Euro (ohne EPISODE 2 und EPISODE 4) **Sieben Gang** Einhundertfünfundvierzig Euro **Käsewagen** alternativ als EPISODE 7 oder optional als EPISODE 8 für Zwanzig Euro



Gourmet Dining Box

Grill-Box Veggie (4 Personen)

Die Grill-Saison steht vor der Tür und das „A-Team“ stattet Sie dafür bestens aus! Diese Box beinhaltet alles was das Herz begehrt und ist sogar auch alternativ vegetarisch erhältlich. In der alternativen Veggie-Grill-Box erhalten Sie folgende Hauptkomponenten: Mit Ratatouille gefüllte Spitzpaprika, mit Auberginenkaviar gefüllte Portobello-Pilze, mariniertes Fenchel, Sous-vide gegarte Artischockenherzen, Vanille Möhren, gegrillte Aubergine und Maiskolben. Die Beilagen und Saucen sind identisch mit denen aus der regulären Grill-Box. Auch mit dem 6er-Pack Bier versorgt Sie das „A-Team“ Der knackige, gegrillte grüner Spargel und die Rosmarinkartoffeln dürfen natürlich auch nicht fehlen! Mit den selbstgemachten Saucen wie z.B.: Kräuterbutter, smoked white BBQ-Sauce, Chimichurri und der schwarzen Knoblauch Aioli, gelten Sie dann wirklich als Grillmeister. Und was fehlt da noch? Ein 6er-Pack Bier und den stellt das „A-Team“ selbstverständlich auch. Anthony´s Geschenk an euch: 6 x Bier **Unsere vegetarische Grillbox für den Grillspaß ganz ohne Fleisch Enthält:** gefüllte Spitzpaprika, Auberginenkaviar, gefüllte Portobello-Pilze uvm. **Dazu:** 6x Bierspezialität Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. 199,00 € inkl. 7 % MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.

Grill-Box (4 Personen)

Die Grill-Saison steht vor der Tür und das „A-Team“ stattet Sie dafür bestens aus! Diese Box beinhaltet alles was das Herz begehrt und ist sogar auch alternativ vegetarisch erhältlich. Für unsere Fleischliebhaber haben wir eine schöne Auswahl getroffen. Von Tomahawk Steak, Lammkaree und Stubenküken, über Schweinebauch und Shortribs bis hin zu Salsicca Würstchen und Merguez Würstchen ist alles dabei, was das Herz jedes Grillmeisters höherschlagen lässt. Die Vielfalt an Beilagen rundet diese Grill-Box ab, genießen Sie einen frischen Rote Beete Couscous Salat und amerikanischen Coleslaw Salat. Der knackige, gegrillte grüner Spargel und die Rosmarinkartoffeln dürfen natürlich auch nicht fehlen! Mit den selbstgemachten Saucen wie z.B.: Kräuterbutter, smoked white BBQ-Sauce, Chimichurri und der schwarzen Knoblauch Aioli, gelten Sie dann wirklich als Grillmeister. Und was fehlt da noch? Ein 6er-Pack Bier und den stellt das „A-Team“ selbstverständlich auch. Das Allround-Grillpaket – Für echte Fleischfans und Grillkönige- **Enthält:** Tomahawk-Steak, Lammkaree, Schweinebauch, Shortribs, versch. Wurstspezialitäten uvm. **Dazu:** 6x Bierspezialität Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. 399,00 € inkl. 7 % MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.

Kids Box – Burger and Bolognese

Auch für unsere kleinen Feinschmecker ist gesorgt! In unserem Kids Menü finden Sie eine würzige Tomatensuppe mit Croûtons zur Vorspeise und einen extra schokoladigen Schoko-Brownie zum Dessert. Im Hauptgang haben Sie die Wahl zwischen unserem Dry Aged Wagyu Burger mit Süßkartoffelwedges und Trüffelmayonnaise und unserer Spaghetti Bolognese nach Anthony´s Geheimrezept. Das lässt kleine Herzen höherschlagen. Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. 24,90 € inkl. MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.



Blanquette de Poulet

Entdecken Sie die französische Gourmetküche. Sie starten mit einer geschmacksintensiven Fischsuppe- Unsere Bouillabaisse. Für den besonders aromatischen Geschmack sorgen Gewürze wie u.a. Safran, Orangenschalen und Nelken. In Kombination mit den frisch gefangenen Meerbarben und diversen Meeresfrüchten bietet diese Vorspeise alles was das Herz begehrt. Zum Hauptgang genießen Sie anschließend unsere Label Rouge Hähnchenkeule mit einem klassischen Gemüse Ragout und Basmati Reis zur Beilage. Im Dessert dürfen Sie sich dann auf eine luftige Erdbeermousse freuen. Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. Ab 69,00 € inkl. MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.

Badischer Sauerbraten

Traditionelle, deutsche Küche ist hier das Stichwort. Verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten mit diesem butterzarten Schmorbraten. Der deutsche Sauerbraten kommt selten allein und in diesem Fall kommt er mit knackigem Rotkohl, Kartoffelklößen und einer Rosinen-Jus. Für den typischen süß-säuerlichen Geschmack sorgt der, in einem Essig-Sud eingelegte, Sauerbraten in Kombination mit der süßlichen Rosinen-Jus. Sie steigen in dieses Menü mit einer Gemüse Quiche ein und genießen zum krönenden Abschluss eine luftige Schokoladenmousse. Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. Ab 69,00 € inkl. MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.

Persisches Lamm-Ragout

Tauchen Sie in die kulinarische Kultur des Iran ein. Ein orientalisch abgeschmecktes Lamm-Ragout mit gelben Linsen stellt die Hauptkomponente dieses Hauptgangs dar. Traditionell wird dazu ein mit Rosinen abgeschmeckter Safranreis gereicht. Zur Vorspeise erwartet Sie ein französischer Klassiker- eine Quiche. Die herzhaft, würzig abgeschmeckte Gemüse Tarte ist ein Traum für Feinschmecker. Den passenden Abschluss dieses Menüs bietet eine luftige Schokoladenmousse. Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. Ab 69,00 € inkl. MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.

Getrüffeltes Pilz-Risotto

In diesem Menü starten Sie mit einer geschmacksintensiven Fischsuppe- Unsere Bouillabaisse. Für den besonders aromatischen Geschmack sorgen Gewürze wie u.a. Safran, Orangenschalen und Nelken. In Kombination mit den frisch gefangenen Meerbarben und diversen Meeresfrüchten bietet diese Vorspeise alles was das Herz begehrt. Zum Hauptgang genießen Sie anschließend das getrüffeltes Pilz-Risotto. Dieser rein vegetarische Gang überzeugt mit einem intensiven Trüffelgeschmack und verschiedenen Waldpilzen. Eine luftige Erdbeermousse rundet dieses Menü perfekt ab. Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. Ab 59,00 € inkl. MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.



Französische Wildente (2 Personen)

Dieses 3-Gänge Menü besticht Ihre Sinne. Zum optimalen Einstieg in dieses Menü reichen wir eine traditionelle, französische Zwiebelsuppe, die in einem knusprigen Sauerteigbrot serviert und mit würzigem Bergkäse gratiniert wird. Unsere französischen Wildenten wachsen natürlich und stressfrei auf. Gegart wird die ganze Wildente nach asiatischer Zubereitung – 12 Stunden lang bei gleichbleibenden 78 Grad Celsius. Durch das Anreichern mit Orange, Ingwer und Thymian entfalten sich alle Aromen gleichbleibend Stark. Die aromatischen Beilagen runden diesen Hauptgang perfekt ab: Klassisches Kartoffelpüree aus Roseval Kartoffeln hergestellt und knackiges Spitzkohlgemüse Als Nachspeise reichen wir unseren warmen Apfelstrudel mit unseren feinen Bourbon-Vanillesoße. Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. Ab 79,00€ inkl. MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.

Australisches Roastbeef vom Wagyu Rind

Bevor es an den Favoriten vom Chef höchstpersönlich geht, starten Sie mit der säuerlich-fruchtigen Rote Beete Gazpacho. Ein super Einstieg in dieses Menü. Im Hauptgang können Sie dann ein schönes Stück australisches Roastbeef an cremigem Safran-Risotto und knackigem Spitzkohlgemüse genießen. Was macht das australische Roastbeef aus Shipyard besonders? Das Tier wird die letzten 200 Tage Getreide gefüttert, enthält eine saubere DNA und ist durch eine besondere Marmorierung gekennzeichnet. Dazu wird unsere Jus gereicht, welche 4 Tage lang gekocht und bis zu 6 Mal gefiltert wird, für den besonders feinen Geschmack. Für den geschmackvollen Abschluss sorgt unser extra schokoladiges Dessert. Schokoladenstücke machen den Schokoladenbrownie besonders schokoladig. Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. Ab 79,00 inkl. MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.

LiVar Schweinebauch

Unser Schweinebauch ist im Anthony`s seit Jahren fester Bestandteil und einer von vielen Lieblingen unserer Gäste. Nun bringen wir Ihnen diesen All-Time-Klassiker nachhause in Ihre Küche. Vorbereitend starten Sie mit einer traditionellen französischen Zwiebelsuppe angerichtet in unserem Sauerteigbrot und mit einem würzigen Bergkäse gratiniert. Angerichtet wird unser 4 Tage lang schonend gegarte Schweinebauch auf einem Kartoffelpüree, das aus Roseval Kartoffeln hergestellt wird. Die fruchtige Mangosoße gibt die besondere Geschmacksnote, die unsere Gäste sehr zu schätzen wissen. Zum Dessert wird unser Schokoladenbrownie gereicht und für einen extra schokoladigen Geschmack sorgen die hellen und dunklen Schokoladenstücke. Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. Ab 59,00 € inkl. MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.



Ramen – Japanische Nudelsuppe

Einen leichten Einstieg in dieses Menü bietet die erfrischende Rote Beete Gazpacho. Die säuerlich-fruchtigen Aromen sorgen für ein wahres Geschmackserlebnis. Diese Vorspeise macht Lust auf ein Herz erwärmenden Hauptgang- Die aromatische japanische Nudelsuppe. Für den kräftigen Geschmack sorgt ein würziger Dashi-Sud. Dieser wird unter anderem mit Nori-Algenblättern, Katsuobushi Flocken und frischem Gemüse angesetzt. Abgerundet wird diese Suppe mit frischen Udon-Nudeln und verschiedenem Gemüse wie unter anderem Shiitake Pilzen, knackigen Zuckerschoten und Bambuswurzeln. Wahlweise können Sie sich zwischen japanischem Tofu oder geräucherter Aal als Einlage entscheiden. Abschließend wird ein warmer Apfelstrudel mit einer feinen Bourbon-Vanillesoße serviert. Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. Ab 49,00 € inkl. MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.

Melanzane alla Parmigiana

Für unsere Feinschmecker bieten wir diesen komplett vegetarischen Gaumenschmaus. Mit diesem Menü begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch Europa. Sie starten mit einer traditionellen französischen Zwiebelsuppe angerichtet in unserem Sauerteigbrot und mit einem würzigen Bergkäse gratiniert. Anschließend geht es weiter mit einem italienischen Klassiker: Melanzane alla Parmigiana – Unser Gemüseauflauf. Hier treffen frische Zutaten wie Basilikum, Tomaten und Auberginen auf eine fein-fruchtige Tomatensoße. Für den extra besonderen Geschmack sorgt der echte italienische Scamorza Käse, ein geräucherter Mozzarella. Nach solch einer Geschmacksexplosion fehlt nur noch der warme Apfelstrudel. Unsere selbstgemachte Vanillesoße, die dazu gereicht wird, bereiten wir mit feinsten Bourbon-Vanille aus Madagaskar zu. Dieses österreichische Nationalgericht runden das Menü perfekt ab und bietet den optimalen Abschluss dieses Menüs. Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. Ab 59,00 € inkl. MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.

Thai Curry (vegan)

Das älteste Rezept in Anthony´s Kitchen. Als junger Koch hat Anthony das erste mal dieses Thai Curry in Bangkok nach einem thailändischen original Rezept gekocht. Ein paar raffinessen und Aromen später war Anthony´s Thai Curry geschaffen. Die Rezeptur hat sich seit 25 Jahren nicht verändert. Das Curry besticht durch seine fruchtig-leichte Schärfe die reduziert wird durch die Verwendung von rotem und gelben Curry. Erlesene Shiitake-Pilze brillieren mit frischer Paprika, Baby-Mais und schonend gegartem Basmatireis an einem wunderbar fruchtigem Jus mit einem hauch von Kokos. Wahlweise gibt es das vegane Thai-Curry auch mit wildgefangenem Loup de Mer oder unserem Label Rouge Maishähnchen. Dieses Menü beginnt mit einer winterlich-aromatischen Hokaido-Suppe und lässt sich nach dem Hauptgang verspielt auf einen süßen Abschiedsgruß ein: Anthony´s Schoko-Brownie. Zum Brownie oder danach im eisgekühlten Glas empfehlen wir den Dragon Punch Cocktail von Mrs. Walsh. Ein hauch Asiens trägt sich dank Ingwer, Mate, Ginseng und Kardamom geschmeidig über die Lippen. Gemixt mit Barcardi Ron Superior De Bacardi y Cia oder als Drivers-Edition ohne Alkohol. Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. Ab 49,00 € inkl. MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony´s Afrika Charity e.V.



Ochsenbäckchen

Das wohl traditionellste Gericht in Anthony's Kitchen. Unsere Ochsenbäckchen werden 12 Stunden lang im eigenen Jus geschmort. Die nussig-süßen Nuancen der Pastinaken und Kerbelknollen runden den Geschmack perfekt ab. Die Vorspeise eröffnet die Genussmomente mit einer feinen Kürbis-Creme Suppe und macht Lust auf den traditionellen Hauptgang. Abgerundet wird dieses 3-Gänge Menü vom Dessert – Creme Brûlée. Eine Komposition aus feinsten Bourbon-Vanille, Zimt, Orange und Ingwer bilden die Grundlage für diesen französischen Klassiker. Die Ochsenbäckchen gibt es zum Aufwärmen (vorgekocht) und zum Nachkochen. Alle Zutaten werden frisch für euch zubereitet und innerhalb eines Tages zum Wunsch-Datum geliefert. Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. Ab 59,00 € inkl. MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony's Afrika Charity e.V.

Anthony's Specials 3-Gang Special Boxes

Muttertag Box

Überraschen Sie Ihre Mutter mit diesem Rund-um-sorglos Paket. Zu dem 3-Gänge-Menü erhalten Sie inklusive noch eine Flasche Wein. Mit der Tom Kha Gai Suppe zur Vorspeise, dem Spargel Risotto mit dem Loup de mer Filet im Hauptgang und der Schokoladentarte zum Dessert versüßen Sie Ihrer Mutter diesen besonderen Tag. Vorspeise: Tom Kha Gai Suppe Hauptgang: Spargel Risotto mit Loup de Mer Dessert: Schokoladentarte Dazu: 1x Bender Weißburgunder Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. 79,00 € inkl. 7 % MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony's Afrika Charity e.V.

Vatertag Box

Die traditionelle „Vatertags-tour“ nimmt mit dieser Kochbox eine interessante Wendung. Die Zwiebelsuppe zur Vorspeise weckt Ihre Geschmackssinne und bereitet Sie bestens auf den Star in dieser Box vor. Das Tomahawk Steak. Dieses Sous-vide gegarte Steak muss lediglich noch scharf angebraten werden und wird mit einem klassischen Kartoffelstampf als Beilage und unserer Jus verzehrt. Im Dessert dürfen Sie sich dann auf eine Schokoladentarte freuen. Selbstverständlich darf am Vatertag das Bier nicht fehlen, dieses gibt es als 6er-Pack in dieser Box dazu. Vorspeise: Zwiebelsuppe Hauptgang: Tomahawk Steak an Kartoffelstampf Dessert: Schokoladentarte Dazu: 6x Vatertags-Bier Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. 120,00 € inkl. 7 % MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony's Afrika Charity e.V.

Frühlings-Box (2 Personen)

Zur Vorspeise genießen Sie in dieser Box eine cremige Spargelsuppe mit gebratenen Chorizo-Enden als Einlage. Im Hauptgang geht es dann mit einem geschmorten Ochsenchwanz-Ragout mit Vanille Möhren und Kartoffel Talern als Beilage weiter. Selbstverständlich darf hier unsere leckere Cassis-Jus nicht fehlen. Das Überraschungsei im Dessert rundet dieses Menü abschließend ab. In dieser Box erhalten Sie zwei Flaschen unseres Bender Weißburgunders inklusive. Ochsenchwanz-Ragout mit raffiniertes Beilage und leckerem Überraschung-Dessert. Vorspeise: Spargelsuppe mit Chorizo-Enden Hauptgang: Ochsenchwanz-Ragout mit Vanille Möhren und Kartoffel-Talern Dessert: Überraschungsei Dazu: 2x Bender Weißburgunder Unsere Gerichte sind Glutenfrei und frei von Allergenen. 170,00 € inkl. 7 % MwSt. kostenloser Versand Beim Kauf dieser Box spenden wir 5,00 € an Anthony's Afrika Charity e.V.



Anthony's Kitchen

Sterneküche in Meerbusch

Moerser Str. 81
40667 Meerbusch - Büberich
Tel. 02132 9851425
info@anthonys.kitchen



Zeichenerklärung:

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst