



KESSEL KITCHEN

BY BRAUEREIGASTSTÄTTE DINKELACKER

FRISCH, EINFACH UND LECKER
-DAS MOTTO DER KESSEL KITCHEN,
WO TRADITION NEU INTERPRETIERT WIRD.

KESSELKITCHEN

DIE PERFEKTE CATERING-LÖSUNG FÜR JEDE VERANSTALTUNG

Willkommen bei "Kessel Kitchen"!

Hier verschmelzen handwerkliche Kochkunst und die Aromen der schwäbischen Tradition zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.

Unsere Gerichte sind eine Hommage an regionale Zutaten, die sorgfältig ausgewählt und liebevoll zubereitet werden.

In unserer rollenden Küche verbinden wir das Beste der schwäbischen Küche mit kreativen Ideen.

Von Maultaschen mit modernem Twist bis zu handgemachten Spätzle mit innovativen Saucen – jedes Gericht erzählt eine Geschichte von Tradition und kulinarischer Leidenschaft.

Bei "Kessel Kitchen" setzen wir auf Qualität und Frische.

Unsere Gerichte sind handgefertigt, wobei lokale Zutaten im Mittelpunkt stehen.

Erleben Sie Heimat nicht nur als Ort, sondern als kulinarisches Abenteuer. Treten Sie ein in unsere Welt und entdecken Sie die Vielfalt der schwäbischen Fusionküche – ein Genuss für alle Sinne!

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

NEU INTERPRETIERT

Tradition neu gedacht: Schwäbische Klassiker im modernen Gewand.
Entdecke den zeitgemäßen Twist
– ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art

SPÄTZLEBOWL MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS

mit **AlbLinsen** 

mit **AlbLinsen und Saitenwürstle**

mit **Schweinefiletspitzen** und Rahmsoße

mit **Ochsenfetzen** und kräftiger Rotweinjus

mit **geschnetzelter Hähnchenbrust** in Pilzrahm

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln
und zweierlei Käse 

Beilagensalat 

MAULTÄSCHLE AROUND THE WORLD

Die Neuinterpretation schwäbischer Maultaschen:
Handgefertigt, mit Liebe zubereitet und mit internationalen Einflüssen
verfeinert – ein kulinarische Genussrebellion

Schwäbische Maultäschle “Der Klassiker”

auf kräftiger Bratenjus
mit geschmolzenen Zwiebeln
und hausgemachtem Kartoffelsalat

Maultaschen “Bella Italia”

auf fruchtiger Tomatensoße
mit frischem Rucola und Parmesanspänen

Spicy Maultaschen “Curry”

in Kokos- Currysauce
mit gebratenen Pilzen, Paprika, Frühlingszwiebeln
und Chilifäden

Lauwarmer Maultaschensalat

vom Grill an Essig & Öl
mit Champignons, Radieschen und frischem Rucola

Alle Gerichte sind auch mit vegetarischen Maultaschen erhältlich

BURGER 2.0

DIE KULINARISCHE REISE STARTET HIER

Revolutionäre Burgerwelt: Schwäbische Einflüsse, kreativ interpretiert. Entdecke den Geschmackswandel, der deine Burgerlust neu definiert

Smashed BBQ Beef Burger

mit herzhaftem Berg Käse,
hausgemachtem SpezialDip & Salatgarnitur

Schwabenburger

mit Pulled SchweinsHaxe,
Chili- Senf- Mayo, Krautsalat, Salatgarnitur

Maultaschenburger

mit Honig-Senf Dip, Zwiebeln
und Salatgarnitur

„Rote Berta“

herzhafter Rote Beete- Bratling mit Sour- Cream
roten Zwiebeln, Tomate und Gurke u. Sprossen

Beilagen

Pommes frites

Sweet Potatoe fries

Cole Slaw

SO GEHTS !

STILVOLL, ANDERS, UNVERGESSLICH. BEREIT? .

Einzigartige Präsentation: Kreativ, überraschend, mit Liebe zum Detail – Erlebe Essen serviert auf eine ganz neue, unvergessliche Art

Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit: Unsere Speisen werden auf umweltfreundlichen Tellern serviert, das Besteck ist vollständig kompostierbar und auch die Servietten sind umweltschonend hergestellt. Durch diese bewusste Wahl setzen wir ein Zeichen für eine verantwortungsbewusste Gastronomie, die Genuss und Umweltschutz vereint.



Optionen sind cool, oder? Wenn ihr lieber eure Speisen auf Tellern serviert haben möchtet, ist das absolut kein Problem.

Wir können sie entweder mitbringen
oder falls ihr schon welche vor Ort habt, verwenden wir diese.
