

## Feel Good Food aus Belgien



Anfang Juni eröffnete ExKI sein deutschlandweit zweites Restaurant in der Kölner Apostelnstraße. Das Self-Service-Prinzip mit frischem und abwechslungsreichem Angebot ist bereits seit Oktober 2018 mit einer Filiale in Köln präsent.

Auf einer Fläche von 145 Quadratmetern und mit 52 Sitzplätzen innen und 32 Sitzplätzen außen können die Gäste Platz nehmen. EXKi will das Beste aus Bäckerei und Restaurant zu einem modernen, unkomplizierten und gesunden Schnellrestaurant bündeln. Unter dem Motto "Natural, fresh and ready" bietet man den Gästen diverse Geschmackserlebnisse. "Wir bieten nicht nur eine breite Produktvielfalt, die ebenfalls die Wünsche von Gästen aufgreift, die sich laktose- oder glutenfrei ernähren" unser Angebot ist vor allem auch frisch, regional und geschmacklich aufregend. Außerdem bietet die Außenterrasse unseren Gästen die Möglichkeit, unsere frischen Leckereien bei schönstem Wetter draußen zu genießen", sagt Alexandre Scholer, Restaurant Manager EXKi Apostelnstraße.

Küche für den urbanen Gast

EXKi bietet Meal Deals für jede Tageszeit, die preislich zwischen 3,30 Euro und 8,40 Euro liegen. Neben den Spezialitäten Quiche und Pasteten umfasst das Angebot Salate, Sandwiches, Focaccias, Baguettes, Suppen, Aufläufe, Backwaren, Desserts, belgische Torten und Obst. Hinzu kommt eine Auswahl an Getränken "von Smoothies über Erfrischungsgetränke, bis hin zu Fair Trade/Bio-Kaffee- und Teespezialitäten. Ebenfalls fest im Sortiment: vegane und vegetarische Gerichte. Bio-Brot, Eier und Hühnchen aus nachhaltiger Landwirtschaft, Obst und Gemüse in Bioqualität, Fisch aus verantwortungsvoller Fischerei, natürliche Zutaten ohne Geschmacksverstärker" ExKi will

zu einer ausgewogenen Ernährung seiner Gäste beitragen. Es werden Fair Trade, saisonale und nach Möglichkeit regionale Produkte verwendet.

In das kulinarische Konzept reiht sich außerdem das "Gemüse des Monats" und die damit verbundenen "Monthly Special"-Gerichte ein, die den Gästen Vielfalt ermöglichen. Der Großteil des Sortiments wird zweimal im Jahr angepasst, um saisonale und abwechslungsreiche Speisen anzubieten. Alle Gerichte können vor Ort verzehrt oder mitgenommen werden.