

IDEEN & KONZEPTE

## Neues Restaurant im Excelsior Hotel Ernst



Das neue Poké Makai im Excelsior Hotel Ernst Köln ist an den Start gegangen / Foto: Excelsior Hotel Ernst Köln

Für das neue Poké Makai im Kölner Excelsior Hotel Ernst hat Spitzenkoch Mirko Gaul mit seinem Team ein Konzept für jeden Tag entwickelt, das seine Inspirationen aus dem Restaurant taku aufgreift und in eine leicht zugängliche Form bringt.

„Poké“, wie das Schüsselgericht auf Hawaiianisch heißt, versammelt einen Hauch Pazifik, eine Prise Asia, bunte Farben und viele frische Lebensmittel. „Makai“ wird auf den pazifischen Sonneninseln als Wegbeschreibung verwendet und meint „Richtung Meer“.

Poké Makai ist zwanglos und vereint auf asiatisch-pazifische Art die Liebe für Zutaten mit der Hingabe für Frische.

Jeder Gast wählt selbst, was in sein Poké wandert – von Sushi-Reis oder Nudeln über Wildlachs, japanisches Omelette oder Tofu bis zur hausgemachten Sauce, beispielsweise Sesam-Chili oder Wasabi-Ponzu. Für eilige oder experimentierfreudige Feinschmecker hält das Poké-Makai-Team außerdem einige Zusammenstellungen zur Auswahl bereit, die sogenannten Favourite Bowls. Auch für Vegetarier und Veganer gibt es ein Angebot.