

IDEEN & KONZEPTE

Neues Restaurant in der HafenCity



Jana und Kirill Kinfelt / Foto: Per Kasch

Kirill Kinfelt hat gemeinsam mit seiner Frau Jana kürzlich zusätzlich zum prämierten Trüffelschwein in Hamburg Winterhude ein weiteres Restaurant eröffnet: das Kinfelts Kitchen & Wine in der HafenCity.

Es ist von der Qualität der Sterneküche inspiriert und bietet eine gehobene Bistroküche für jedermann. Unter dem Motto "Willkommen in der Familie" gibt es neben Casual Lunch und Dining eine umfangreiche Auswahl an Weinen von dem Sommelier Maximilian Wilm. Das Restaurant verfügt auf 250 Quadratmetern über knapp 70 Sitzplätze mit Wohlfühlatmosphäre und Blick auf den Museumshafen in unmittelbarer Nähe zur Elbphilharmonie. Kirill Kinfelt sagt: "Im Kinfelts Kitchen & Wine zeigen wir uns von unserer ganz persönlichen Seite. Das freundliche Ambiente heißt jeden in unserer Familie willkommen – ob Anwohner, Besucher der Elbphilharmonie oder Hamburg-Tourist. Wir laden zu ehrlicher Küche mit besten Zutaten, einem Glas Wein zum Wohlfühlen und einem guten Gespräch ein."

Lunch, kleine Mahlzeit zwischendurch, stilvolles Abendessen oder einfach nur ein Glas Wein – all das ist in dem neuen Restaurant möglich. Kirill Kinfelt schätzt höchste Qualität, auch aus der Region. Im neuen Restaurant wolle er beste Zutaten und Zubereitung bieten, ein entspanntes Ambiente und ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Modernes und Bodenständiges für alle, die wissen, dass Gutes meistens ganz nah liegt. Kreationen wie Seeteufel mit Linsen und Blutwurst, geschmorte Rinderschulter mit Serviettenknödel und Karotten oder Schweinebauch auf Toast mit Kartoffel und Roter Bete. "Als Sternekoch

arbeite ich mit bester Qualität, daher ist die Auswahl immer exzellent und jedes Gericht ist im Haus frisch zubereitet. Das ist in der heutigen Restaurantlandschaft leider eine Seltenheit. Meine Frau und ich freuen uns, den Gästen unser neues Restaurant zu präsentieren?, beschreibt er sein Konzept. Maximilian Wilm, Sommelier und Betriebsleiter, ergänzt: ?Zu jedem guten Essen gehört ein guter Wein. Darum habe ich für das Kinfelts Kitchen & Wine eine besondere Weinkarte mit rund 200 herausragenden Weinen aus aller Welt zusammengestellt. Es ist eine Mischung aus Klassikern und Newcomern. Wir bieten Weine, die man nicht überall findet, und die wir selbst gern trinken.? Als besonderes Angebot präsentiert und öffnet er täglich eine andere Großflasche als ?Das dicke Ding?. Das Design des Restaurants inklusive eigenem Corporate Design haben Jana und Kirill Kinfelt in die Hände der Designerin Katrin Oeding gegeben. ?Die Identität der Inhaber in das gesamte Ambiente mit Wohlfühlcharakter und urbaner Atmosphäre zu übersetzen war eine grandiose Aufgabe. Die Persönlichkeiten, der Raum und die Gestaltungselemente verschmelzen zu einer einzigartigen Einheit?, so Oeding zum Corporate Architecture-Konzept.