

SUPERIOR HOTEL

IDEEN & KONZEPTE

Kalifornische trifft pan-asiatische Küche



Seit Jahresbeginn präsentiert das Roomers Frankfurt ein neues Restaurantkonzept: Burbank. Kreativ-Chef ist kein anderer als The Duc Ngo. Nach bereits drei gemeinsamen Restaurants holen die Roomers-Gründer Micky Rosen und Alex Urseanu ihren Freund und Partner nun auch in das Frankfurter Haus in der Gutleutstrasse.

Relaunch und Umbau des Restaurants erfolgten in der ersten Januarwoche. Bereits seit 6. Januar konnten die ersten Gäste das neue Restaurant testen. Wie immer mutig, innovativ und unkonventionell kombiniert Ngo auch im Burbank. Hier trifft die kalifornische Küche auf die pan-asiatische. So entstanden frische und farbenfrohe Signature Dishes. Typisch für die neue Küche sind japanisch inspirierte Gerichte wie New Style Sashimis, kalifornische Raw Food Salate und mexikanische Klassiker wie Soft Tacos mit Rinderfilet, gegrillter Dorade oder Cajun Pfannengemüse. „Ich bin ein großer Fan der multi-kulti Food-Kultur in den USA. Es ist einfach spektakulär, wie man hier amerikanische und asiatische Küche zu wahren Geschmacksexplosionen zusammenbringt“, so The Duc Ngo zur Idee hinter Burbank. Grüngrau, helle Holztische sowie die Hauptfarben Taubenblau und Wüstenorange sind die Bestandteile des neuen Interiors. Neu ist auch die offene Salat- und Seafood-Bar. Geblieben sind die Sitznischen aus dunklem goldenem Samt. Hinter dem Interior Relaunch steckt Hyunjung Kim. Sie war Meisterschülerin bei Lothar Baumgarten der UDK in Berlin und zeichnet für alle seine Restaurants verantwortlich.