

„Man muss dem *Körper* Gutes tun,
damit die *Seele* Lust hat, darin zu wohnen.“

- Winston Churchill -

Lassen Sie sich unter diesem Motto
von den kulinarischen Köstlichkeiten des Küchenteams verwöhnen.
Genießen Sie frische, regionale Produkte - klassisch zubereitet mit einem
Hauch moderne interpretiert.

Ich wünsche Ihnen eine unvergessliche Zeit in Ihrem kulinarischen
Wohnzimmer.

Ihre Veronika Glöckner

Herzlich Willkommen

Lassen Sie sich an diesem ganz besonderen Ort kulinarisch verwöhnen.
Gerne beraten wir Sie bei besonderen Wünschen und Vorlieben.

3 Gänge

55€

*+21€

4 Gänge

65€

*+28€

5 Gänge

75€

*+35€

6 Gänge

81€

*+42€

*korrespondierende Weine

in Ihrem kulinarischen Wohnzimmer



Vegetarisch möglich



Menü Empfehlung

Vorspeisen

Gänseleber „Happy Foie Gras“

Brioche | Pfefferpflaume | Preiselbeer | Schwarze Nuss | Blutampfer

€ 18

Tataki „Gelbflossen Thuna“

Ponzu | Trüffel | Koriander | Schalotte | Sesam



€ 16

Suppen

Krustentierschaumsuppe

Tatar | Artischocke | Raviolo

€ 16

Tomatenessenz

Grieß | Basilikum | Gel



€ 14

Zwischengang & Pasta

Raviolo „Kürbis“

Chutney | Kerne | Tomate | Butternage | Schnittlauch



€ 24

Pasta „Trüffel“

Wintertrüffel | Butternage | Grana Padano | Trüffelvelouté



€ 24

Jacobsmuschel „gebraten“

Beete | Birne | Ziegenkäse | Kernöl | Sauerklee



€ 24

Fisch

Heilbuttfilet „Hummerhaube“

Bouillabaisse | Kartoffel | Lauch | Wurzelgemüse | Tomatenöl

€ 34

Zanderfilet „Achterwasser“

Kerbelwurzel | Wirsing | Püree | Polnische Butter | Jus



€ 32

Sorbet

Yuzu

Gel | Kaviar | Öl



€ 8

Fleisch

Rehrücken „gebraten“

Raviolo | Karotte | Sellerie | Saitlinge | Kirsche

€ 36

Surf & Turf „Filet & Hummer“

*+10€ Menü Aufpreis

Kartoffel | Trüffel | Shiitake | Kalbskopf | Jus

€ 42

Kalbsbacke „geschmort“

Kartoffel | Kürbis | Bimi | Buchweizen | Barolojus



€ 32

Dessert & Käse

Tarte Tartin

Sauerrahmeis | Espuma | Hippe



€ 14

Fourme d'ambert

Feigen | Chutney | Pilze | Walnuss | Früchtebrot

€ 16

Creme Brulleê „Valrhona“

Kaffee | Eis | Crumble | Oxalis



€ 14