

„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

Usedomer Krustenbrot by Casa Familia

Salzbutter | Trüffelbutter | Lauchbutter

€ 4 p.P

Vorspeisen

Spargel

Erdbeer | Kerbel | Sauerampfer | Chorizo

€ 16

Lachs „Label Rouge“

Koriander | Beete | Apfel | Joghurt | Perlzwiebel | Alge

€ 18

Suppen

Bärlauchschaumsuppe

Garnele | Crunch | Wildkräuter

vegetarisch möglich

€ 14

Spargelcremesuppe

Spargel | Sauerampfer | Croutôns



€ 14

Zwischengang & Pasta

Raviolo „Bärlauch“

Chutney | Spargel | Tomate | Butternage | Grana Padano



€ 24

Pasta "Trüffel"

Tagliolini | Trüffel | Butternage | Grana Padano



€ 24

Tataki „Gelbflossen Thuna“

Ponzu | Trüffel | Koriander | Schalotte | Sesam



€ 16

Jakobsmuschel

Beete | Birne | Ziegenkäse | Kernöl | Sauerklee



€ 24

Fisch

Lachsforelle „Rankwitz“

Brikteig | Karotte | Salatherz | Sesam | Ingwer | Shiso

€ 34

Loup de Mer "Portugal"

Gnocchi | Spargel | Balsam | Tomate | Emulsion | Crunch



€ 34

Steinbuttfilet "Bretagne"

Krustentiersud | Quinoa | Bulgur | Gemüse | Bärlauchöl | Wildkräuter

€ 36

Sorbet

Sauerklee

Gel | Kaviar | Öl

€ 8

Fleisch

Lammkarree "Tomatenkruste"

Polenta | Bärlauch | Bohne | Artischocke | Crunch | Jus

€ 36

Roastbeef "US BEEF"

Risotto | Trüffel | Shiitake | Spargel | Bimi | Jus

€ 36

Rosa Kalbsfilet „Kalbsbackenmantel“



Sellerie | Spargel | Kräutersaitling | Wildkräuter | Portweinjus

€ 34

Dessert & Käse

Nougat-Hanf Praline

Mango | Chili | Hanfsamen | Joghurt | Espuma | Sorbet



€ 14

Rhabarber

Schokochip | Violette Kartoffel | Weiße Schoko | Erdbeere | Crumble



€ 16

Comtê Käse

Zwiebelcreme | Cracker | Brot | Sorbet



€ 14