

**„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

59€

***+21€**

4 Gänge

69€

***+28€**

5 Gänge

79€

***+35€**

6 Gänge

85€

***+42€**

***korrespondierende Weine**

in Ihrem kulinarischen Wohnzimmer



Vegetarisch möglich

Usedomer Brot by Casa Familia

Butter | Olivenöl

€ 4 p.P

Vorspeisen

Cauli & Cous

Blumenkohl | Cous Cous | Vanille

€ 16

Gletscher Char

Saibling | Gurke | Schwarzer Sesam | Yuzu

€ 18

Suppen

Süßkartoffel

Speck | Kokos | Botanicals

€ 15

Maronen-Kalbsschaum

Kandierte Maronen | Petersilie | Kresse

€ 15

Zwischengang & Pasta

Vegetarischer Wintergarten

pikanter Kürbis | Caprino | Erdgewächs



€ 24

Pasta "Trüffel"

Tagliolini | Trüffel | Butternage | Grana Padano



€ 24

Tempura Garnelen

Reisflakes | Wasabi | Vinaigrette | Mango

€ 20

Jakobsmuschel

Chili | Passionsfrucht | Kokos | Pistazie

€ 22

Fisch

"Balance"

Zander | Karotte | Risotto | Spargel | Mangold

€ 34

Steinbuttfilet "Bretagne"

Bete | Kürbis | Kartoffel | Erbse | Velouté

€ 36

Pulpo "gegrillt"

Perlgrauben | Tomate | Melone | Chorizo

€ 29

Fleisch

Rinderfilet Royal

Bordelaise | Trüffel | Wurzelgemüse | Walnuss

€ 36

Supreme vom Huhn

Blumenkohl | Rüben | Goldkorn | Zitrusjus

€ 30

Sorbet

Sauerklee

Gel | Kaviar | Öl

€ 8

Dessert & Käse

Botanica Citrina

Fenchel | Weiße Schokolade | Anatolischer Joghurt | Feuerblüte

€ 16

L'Essence de Safran

Safran | Birne | Ananas | kandierte Hanfsamen

€ 18

Gruyère Käse

Sauvignon Blanc | Roscoff Zwiebel | Honigwabe | Nashi

€ 16