

„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 Küchenchefs Kai Dott 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

Suppen

Thai – Curryschaumsuppe

Garnele | Zitronengras | Koriander

€ 10

Pfifferlingsschaumsuppe

Entenbrust | Filo | Kräuteröl

€ 10

Vorspeisen

Carpaccio

Wildkräuter | Wachtelei | Grana Padano | Tomate

€ 16

Tatar „Lachs“

Kartoffel | Schmand | Kaviar | Friseé

€ 14

Tataki vom Thunfisch

Sesam | Miso | Edamame | Shiso

€ 18

Salate

Frischer Wildkräutersalat

Himbeerdressing | Tomate | Gurke | Olive | Feta | Zwiebel

€ 16

+ Hähnchenbrust

€ 6

+ Ziegenfrischkäse

€ 8

+ Garnele

€ 8

+ Rinderfiletstreifen

€ 10

Pasta

Trüffelpasta

Tagliatelle | Sommertrüffel | Butternage | Grana Padano

€ 21

Fisch

Seezunge im Ganzen „500 g“ € 32

Petersilienkartoffel | Veloute | Kleiner Salat | Zitrone

Ostseelachsfilet „Kräuterkruste“ € 28

Risotto | Spargel | Pinienkerne | Limette | Wildkräuter

Red Snapper € 29

Kartoffel | Kopfsalat | Nüsse | Emulsion | Nage

Kabeljaufilet € 26

Fischkartoffel | Marktgemüse | Hummerschaum

Fleisch

Roastbeef „Nordish Beef“ € 30

Süßkartoffel | Grillgemüse | Röstzwiebel | Café de Paris

Rehrücken „Tramezzini“ € 34

Gnocchi | Steinpilze | Sellerie | Crunch | Jus

Filet & Brot € 24

Rinderfilet | Bauernbrot | Schmorzwiebeln | Parmesan | Rucola

+ Trüffel – Parmesanpommes € 5,5

+ Rosmarinkartoffel € 5,5

Wiener Schnitzel € 28

Kartoffel - Gurkensalat | Zitrone | Sardelle | Kaper | Preiselbeer

Nachspeise

Kaffeemousse im Baumkuchenmantel

Mango | Beeren | Gel | Crunch

€ 12

Tonkabohne Creme Brûlée

Beeren | Crumble | Salz - Karamell

€ 12

Regionale Käseauswahl

Trauben | Nüsse | Senf | Fruchtbrot

€ 14