

„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

# Herzlich Willkommen

Lassen Sie sich an diesem ganz besonderen Ort kulinarisch verwöhnen.  
Für vegane/vegetarische Alternativen sprechen Sie uns gerne an.

3 Gänge

49€

4 Gänge

59€

5 Gänge

69€

6 Gänge

75€

in Ihrem kulinarischen Wohnzimmer.

# Vorspeisen

## Tataki „Thuna“

Ponzu | Trüffel | Sesam | Koriander | Öl

18€

## Jakobsmuschel

Beete | Ziegenkäse | Wildkräuter | Crunch

18€

# Suppen

## Kürbissuppe

Garnele | Kokos | Curry | Kräuter

12€

## Duck Tea

Geräuchert | Shiitake | Spargel | Buchweizen | Apfel

12€

# Zwischengang & Pasta

## Tagliolini

Trüffel | Butternage | Grana Padano | Velouté

24€

## Raviolo

Meerrettich | Orange | Soja-Emulsion | Wasabi

24€

# Vegetarisch

## Blumenkohl

Bulgur | Joghurt | Granatapfel | Emulsion | Crunch

24€

# Fisch

**Heilbutt**  **28€**  
Safran-Muschelsud | Aubergine | Spinat | Tomate | Bimi

**Winterkabeljau** **28€**  
Kartoffel | Buttermilch | Spargel | Bimi | Dill

# Sorbet

**Champagner Sorbet** **8€**  
Gel | Kaviar | Minze

**Lime & Basil**  **8€**  
Sorbet | Kaviar | Knusper

# Fleisch


**Rehrücken „Kruste“** 34€

Karottenpüree | Shiitake | Feige | Pak Choi | Jus

**Rosa Entenbrust „Mais gefüttert“**  32€

Kartoffel | Kürbis | Kirschen | Jus

# Dessert & Käse

**Schokolade „Valrhona“**  12€

Mango | Passionsfrucht | Chili | Sesam

**Fourme d'ambert**  12€

Senf | Chutney | Nuss | Traube | Portwein

**Crumble** 10€

Pflaume | Vanille | Minze