

„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€

Fine de Claire „Auster“

Gebacken | Pochiert | Velouté | Crunch

16€

Suppen

Blumenkohl

Boudin Noir | Vanille | Crunch | Kräuter

12€

Oxtail Soup

Geräuchert | Shiitake | Spargel | Buchweizen | Apfel

12€

Zwischengang & Pasta

Gnocchi „Bärlauch“

Spargel | Schnittlauch | Bimi | Parmesan Nage

22€

Raviolo „Erbse“

Bärlauch | Olive | Tomate | Kresse

20€

Vegetarisch

Spargel „gegrillt“

Haselnuss | Pistazie | Rote Beete | Emulsion | Crunch

24€

Fisch

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

Zanderfilet **30€**
Kartoffel | Spinat | Ei | Trüffel | Kalbskopf

Sorbet

Champagner Granité **8€**
Zitrone | Kaviar | Minze

Erdbeer  **8€**
Sorbet | Kaviar | Balsamico

Fleisch

Salzwiesenlamm Schleswig „Keule & Leber“ 30€

Artischocke | Poverade | Mais | Couscous | Jus

Rosa Entenbrust „Mais gefüttert“  32€

Kürbis | Kirsche | Szechuan | Karotte

Dessert & Käse

Schokolade „Valrhona“  12€

Mango | Passionsfrucht | Chili | Sesam

Fourme d'ambert  12€

Senfeis | Chutney | Nuss | Portwein

Lemon Pie 12€

Sauerrahmeis | Baiser | Gel | Chip