

„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.

Stellen Sie Ihr Menü individuell zusammen und folgen Sie dabei gern der Empfehlung des Küchenteams 

3 Gänge
49€

4 Gänge
59€

5 Gänge
69€

6 Gänge
75€

in Ihrem kulinarischen Wohnzimmer.


Vorspeisen

Ceviche „Gelbschwanzmakrele“ 18€
Grapefruit | Koriander | Chili | Mayo | Schalotte

Spargel  16€
Erdbeer | Rhabarber | Balsamico | Kresse

Suppen

Spargelcreme 12€
Lachsforelle | gegrillte Spitzen | Crunch | Kräuteröl

Fischsuppe „Miso“  12€
Gemüse | Filet | Koriander | Schalotte

Zwischengang & Pasta

Gnocchi „Bärlauch“

22€

Spargel | Schnittlauch | Bimi | Parmesan Nage

Pasta „Spargel&Trüffel“

24€

Sommertrüffel | Grana Padano | Schnittlauch | Wildkräuter

Vegetarisch

Spargel „gegrillt“

24€

Haselnuss | Pistazie | Rote Beete | Emulsion | Crunch

Fisch

Heilbutt  **30€**
Safran-Muschelsud | Aubergine | Spinat | Tomate | Bimi

Zanderfilet **29€**
Kartoffel | Spinat | Ei | Trüffel | Kalbskopf

Sorbet

Limettensorbet **8€**
Prosecco | Kaviar | Gel

Erdbeersorbet  **8€**
Rhabarber | Kaviar | Balsamico

Fleisch

Dry Age Schweinebauch „Teriyaki“ 30€

Pak Choi | Karotte | Lauch | Enoki | Zuckerschote

Surf & Turf „Kalb&Garnele“  32€

Tramezzini | Gratin | Bimi | Duxelles | Trüffel

Dessert & Käse

Sauerrahm Crème brûlée 12€

Kokos | Passionsfrucht | Chili

Fourme d'ambert  12€

Feigensenf | Chutney | Nuss | Pistazie

Rhabarber  12€

Erdbeer | Pistazie | Schokolade | Crunch

...und dazu einen Espresso oder einen feinen Digestif?