

# KOCHSTERN- STUNDE

---

**TUNA TATAKI** 23  
Wakame-Salat | Mango-Kaviar | Wasabi | Ponzu

---

**KAROTTEN-INGWER-VELOUTÉ** 15  
gebratene Garnele | Schnittlauchöl | Orangenabrieb

---

**GESCHMORTE RINDERBACKE** 33  
Wirsing | Kartoffelstampf

---

**WARMES SCHOKOKÜCHLEIN** GLUTENFREI 14  
Kirschenkompott | Haselnusseis

---

**ALS 3-GANG MENÜ**  
(Suppe-Hauptgang-Dessert)

59 €

**ALS 4-GANG MENÜ**

69 €

Seien Sie vom 06.02. bis 15.03.2026 Teil der Kochsternstunden und genießen Sie besondere kulinarische Momente. Teilen Sie im Anschluss Ihre Eindrücke zu unserem Menü und Ihrem Genusserlebnis mit uns. Als Dankeschön verlosen wir unter allen Teilnehmenden eine Übernachtung im The Cozy Hotel.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne.

# KOCHSTERN- STUNDE

---

**WASSERMELONEN TATAKI** 21  
Wakame-Salat | Mango-Kaviar | Wasabi | Ponzu

---

**KAROTTEN-INGWER-VELOUTÉ** 15  
gebratener Kräuterseitling | Schnittlauchöl | Orangenabrieb

---

**WILDER BROKKOLI** 28  
Zitronen-Kräuteröl | Belugalinsen | Granatapfel | Kürbiscrème

---

**WARMES SCHOKOKÜCHLEIN** GLUTENFREI 14  
Kirschenkompott | Haselnusseis

---

**ALS 3-GANG MENÜ**  
(Suppe-Hauptgang-Dessert)

59 €

**ALS 4-GANG MENÜ**

69 €

Seien Sie vom 06.02. bis 15.03.2026 Teil der Kochsternstunden und genießen Sie besondere kulinarische Momente. Teilen Sie im Anschluss Ihre Eindrücke zu unserem Menü und Ihrem Genusserlebnis mit uns. Als Dankeschön verlosen wir unter allen Teilnehmenden eine Übernachtung im The Cozy Hotel.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne.

## SUGGESTED DRINKS

---

**HEISSE BIRNE** 5,5  
Birrensaft | Spekulatiussirup | Gewürze | Orange

---

**2024 THE COZY GRAUBURGUNDER** 9  
Deutschland | Weingut Bergdolt-Reif & Nett | trocken | 0,2 l

ODER

---

**2023 OLD WINES IGP | PRIMITIVO** 9,5  
Italien | Edition von Melle | trocken | 0,2 l

---

ODER

**ALS BEGLEITUNG ZUM MENÜ** 25  
inkl. 1 × 0,25 l Wasser und 1 × Kaffeespezialität

## STARTERS & SOUPS

---

<b>KAROTTEN-INGWER-VELOUTÉ</b> VEGGIE	15
gebratener Kräuterseitling   Schnittlauchöl   Orangenabrieb	
<hr/>	
<b>RINDERTATAR</b>	21
Eigelb-Bottarga   Kapernblüten   eingelegte Schalotten   geröstetes Brioche   Zitronenabrieb	
<hr/>	
<b>TUNA TATAKI</b>	23
Wakame-Salat   Mango-Kaviar   Wasabi   Ponzu	
<hr/>	
<b>KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE</b> VEGGIE	17
Rucola   Feigen-Senf-Chutney   Pinienkerne   knusprige Schalotten	
<hr/>	
<b>VORSPEISENVARIATION FÜR ZWEI</b>	
2er Etagere: Tuna Tataki   Ziegenkäse	33
3er Etagere: Tuna Tataki   Ziegenkäse   Karottensuppe	42

---

# MAIN COURSE

---

**HEILBUTTFILET** 38  
Safran-Schaum | wilder Brokkoli | Granatapfel | Risotto

---

**WILDER BROKKOLI** VEGAN 28  
Zitronen-Kräuteröl | Belugalinsen | Granatapfel | Kürbiscreme

---

**RINDERFILET** CA.200G 46  
Portwein-Jus | Kräuterseitlinge | Zweierlei Topinambur

---

**IBERICO-SCHWEINEFILET** 38  
Kräuter-Mandel-Kruste | Zitronen-Kapern-Sauce | Blumenkohl |  
Kartoffelgratin

---

**KABELJAUFILET** 36  
Zitronen-Kapern-Sauce | Wirsing | Kräuteröl | Pastinakenpüree

---

# CLASSICS

---

<b>THE COZY FISCHSUPPE</b> <small>PIKANT</small>	
Garnelen   Fischfilets   Kirschtomaten   Fenchel   Staudensellerie	28
auch als Vorspeise erhältlich	15

---

<b>FISCHVARIATION</b> <small>NACH TAGESANGEBOT</small>	35
Senfsauce   Babyspinat   Kirschtomaten   Bratkartoffeln*	

---

<b>LACHSFILET</b>	33
Rieslingsauce   frische Tagliatelle   Babyspinat   Kirschtomaten   Grana Padano	

---

<b>GESCHMORTE RINDERBACKE</b>	33
Wirsing   Kartoffelstampf	

---

<b>TRÜFFEL-RAVIOLI</b> <small>SCHWARZER TRÜFFEL AUS DEM PIEMONT</small>	28
Rieslingsauce   Rucola   Grana Padano	

---

<b>WIENER SCHNITZEL</b>	33
Preiselbeeren   Gurkensalat   Bratkartoffeln*	

---

\* MIT SPECK UND ZWIEBELN, AUF WUNSCH AUCH OHNE ERHÄLTlich  
Gerne informieren wir Sie über kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe.

# SWEETS

---

<b>KARDAMOM-PANNA-COTTA</b>	<b>14</b>
Birnen-Ingwer-Kompott   Kalamansi-Sorbet   Karamellcrunch	
<hr/>	
<b>COZY TRIFLE</b>	<b>12</b>
Weißer-Schokoladen-Mascarpone   Beeren-Kompott   Shortbread-Crumble   Limettencrunch	
<hr/>	
<b>WARMES SCHOKOKÜCHLEIN <sup>GLUTENFREI</sup></b>	<b>14</b>
Kirschen   Haselnusseis	
<hr/>	
<b>THE COZY SWEETS FÜR ZWEI</b>	<b>20</b>
2er Etagere	
<hr/>	
<b>KÄSEAUFWAHL FÜR ZWEI</b>	
von der Bio-Käserei Hof Backensholz   Feigensenf   Brot   Butter	<b>22</b>
mit 2 Gläsern (je 4cl) Beerenauslese vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett	<b>28</b>

---