

# HOMES & GARDENS

DEUTSCHE  
AUSGABE

IHR MAGAZIN FÜR SCHÖNES WOHNEN

*London*  
So festlich  
erstrahlt die  
britische  
Hauptstadt



## Glänzende Augenblicke

Wohnträume in Messing – charmante Deko-Ideen –  
magische Raumdüfte – Wohlfühltextilien

**FEINE STERNE-GASTRONOMIE**

Das Interieur des Restaurants La Cucina dei Sensi begeistert mit seinem eleganten Look. Es gehört zu den 100 besten Küchen Deutschlands. Auch Kochkurse werden angeboten.

# Kulinarik am See

*Schätze der Region treffen auf Aromen aus aller Welt*

**DER BODENSEE** ist ein wahres Fest für die Sinne. Im Gourmetrestaurant La Cucina dei Sensi spürt man das sofort. Chef de Cuisine Toni Neumann, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, versteht es, die Schätze der Region in eine kulinarische Sprache zu übersetzen, die ebenso raffiniert wie tief verwurzelt ist. Diese Regionalität verbindet er mit Aromen aus aller Welt. Zweierlei vom Bodensee-Rind trifft auf Petersilienwurzel und Jus Noisette. Herbst-

gemüse, wie Kürbis, verwandelt Neumann in überraschende Variationen, sei es im Dialog mit Paneer und Massaman-Curry oder als elegante Begleitung zu Loup de Mer mit Apfelmarmelade-Essig. Für das süße Finale setzt der Spitzenkoch auf die köstliche Bodensee-Zwetschge. Die Gerichte entfalten ihre volle Wirkung, wenn sie auf die sorgfältig kuratierte Weinauswahl von Sommelier Rainer Hörmann treffen. Seine Passion gilt den Tropfen, die

den Charakter des Sees ins Glas holen. Das Restaurant ist Teil des Boutique-Hotels Villino Relais & Châteaux in Bodolz bei Lindau. Das Haus gilt seit über drei Jahrzehnten als Rückzugsort für Gäste, die das Besondere suchen. Und das findet sich nicht nur in den märchenhaften Parkanlagen und den Suiten, die im toskanisch-modernen Stil eingerichtet sind, sondern auch in der kulinarischen Vielfalt von Toni Neumann. [www.villino.de](http://www.villino.de)

Foto: © Veronika Stark, Konstantin Volkmann