



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Menü „Nördlich“

Tartar vom Galloway Ochsen

Sauerampfer | Austernvinaigrette | Kaviar

- Zur Ergänzung mit 10 Gramm „Tradition“ Kaviar
der Firma Caviar House & Prunier 19,00

Poelierter Nord-Seeteufel

Sommerlicher Brotsalat | Marinda Tomaten | Venusmuschel | Zucchini
Artischocken-Parmesan-Velouté

Gegrillter Bauch vom Limousin Lamm

Bohnen-Cassoulet | weiße Bohnencreme | geschäumte Paprika-Rauchjus

Mit Edelkulturen gereiftes Kalb der Firma Luma

Getrüffelter Blattspinat | grüne Haselnuss | Topinambur

- Zum Kalb empfehlen wir weißen Trüffel aus Alba
Frisch am Tisch gerieben, pro Gramm 9,00

Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys

Früchtebrot

Piura Porcelana Schokolade

Eingelegte Eiskirschen | Haselnuss | Kirschblütensorbet

Menüpreis 5 Gänge 95,00 (ohne Käse)

Menüpreis 6 Gänge 109,00

Unsere Weinempfehlung

2018 „Siefersheim“ Weißburgunder | trocken
Weingut Wagner Stempel | Rheinhessen

0,1 l – 7,50

0,75 l – 49,00

2015 „Les Echelas“ | Clos Bellane

Côtes du Rhône | Frankreich

0,1 l – 9,50

0,75 l – 65,00



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Menü „Urtypisch“

Deutsche Bio-Fjordgarnelen
Geeiste grüne Bloody Mary | Kapuzinerkresse | Staudensellerie
* * *

Sanft gegrillte Meeräsche
Confit vom Eifelkaninchen | mariniertes Fenchel | Mispel
* * *

Taube Royal
Pastinake | Holunder Haschberg | Sauce Riche
* * *

Baba und pochierter weißer Pfirsich
Gelber Muskateller Eis | Himbeer-Verveine Sud | grüne Mandel

Menüpreis 85,00

Empfehlungen

Mit den folgenden Gerichten können Sie gerne Ihr Menü ergänzen oder als
À la Carte Speise wählen:

Confierter Tiefsee Carabinero
Junge Artischocken | Artischocken-Velouté
25,00
* * *

Gebatene Bio Gänse-Mastleber
Mispel | Sellerie | karamellisierte provenzalischer Brioche
22,00
* * *

Variation von Sorbets
Marinierte Sommerbeeren | Sabayone
18,00

Weinbegleitung

in 4 Gängen je 0,1l 49,00
in 5 Gängen je 0,1l 59,00
in 6 Gängen je 0,1l 69,00