



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Menü „Nördlich“

Island Lachs
Hagebutte | Bachkresse | Rettich | Röstzwiebelsud

* * *

Gebratener Nordsee Steinbutt*
Grüner Speck | Feldsalat | Belugalinsen

* * *

Sautierte norwegische Jakobsmuschel
Schwarzwurzel | Petersilienjus | Verjus
- Zur Ergänzung mit 10 Gramm exklusiven Kaviar
der Firma Caviar House & Prunier 19,00

* * *

Harzer Rehrücken
Rote Randen | Brombeere | geschmortes Schäufelchen

* * *

Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys
Früchtebrot

* * *

Gâteau von Milkschokolade
Buchweizen | Feige | Maronen | Kakaosorbet

Menüpreis 5 Gänge 95,00 (ohne Käse)
Menüpreis 6 Gänge 109,00

* Zum Steinbutt empfehlen wir weißen Trüffel aus Alba, pro Gramm 7,00

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Menü „Urtypisch“

Räucheraal und Salat von der Kalbszunge
Chicorée | Passe Pierre

Kross gebratener Havelland Zander
Rieslingkraut | gebackene Kartoffel-Sticks
Muskattrauben

Rosa gebratene Entenbrust & confierte Keule
Waldecker Südfrüchte | Spitzkohl | Liebstöckel | Ententee

Parfait von der Walnuss
Portweinbirne | dunkle Chantilly | Sabayon

Menüpreis 85,00

Unsere Weinempfehlung:

2016 „Steinmauer“ Cuvée | trocken
Weingut Korrell | Nahe

0,1 l – 7,50

0,75 l – 49,00

2014 „Les Echelas“ | Clos Bellane
Côtes du Rhône | Frankreich

0,1 l – 9,50

0,75 l – 65,00

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