



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Menü „Nördlich“

Mild gebeizter Island Saibling
Süßholz | Kerbel | Buttermilch | Knäckebrot

Tranche vom Ijsselmeer Zander
Schwarze Linsen | Grünkern | Feldsalat | grüner Speck

Confit vom Oxtail
Erdartischocke | schwarzer Trüffel | gerösteter Lauch

Filet vom Weiderind
Eingelegtes Wintergemüse | rote Zwiebelcreme | Rindermark

Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys
Früchtebrot

Sorbet vom weißen Giganten
Zitrusfrüchte | weiße Schokolade | Basilikum

Menüpreis 5 Gänge 95,00 (ohne Käse)

Menüpreis 6 Gänge 109,00



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Menü „Urtypisch“

Räucheraal und Salat von der Kalbszunge
Chicorée | Passe Pierre

Gebratener Kaisergranat
Winterspargel | Petersiliensaft | Verjus
- Zur Ergänzung mit 10 Gramm exklusiven Kaviar
der Firma Caviar House & Prunier 19,00

Gereiftes Luma Schwein
Pflaume | Rosenkohl | weißes Schalottenconfit | Rauchfleischjus

Parfait von der Walnuss
Portweinbirne | dunkle Chantilly | Sabayon

Menüpreis 85,00

Willkommen-Zurück-Aktionsmenü | 4 für 3

Wir schenken Ihnen bis zum 18. April 2019 einen zusätzlichen Gang
Genießen Sie unser 4-Gang Menü zum Preis eines 3-Gang Menüs.

Menü nach Wahl des Küchenchefs
Buchbar mittwochs und donnerstags
69,00

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

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