



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Menü „Nördlich“

Mosaik von der Königsmakrele
Gurke | Limonen- Fenchel | gelbe Linsencreme
* * *

Roter Tiefsee-Carabinero
Stubenküken | Amalfi-Zitrone | Macadamianuss
* * *

Blanquette vom Holsteiner Kalb
Morcheln | confierte Kartoffeln | grüner Spargel
* * *

Limousin Lammrücken
Bärlauch | junge Artischocke | Hartweizen | Pinienkernkrokant
* * *

Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys
Früchtebrot
* * *

Dunkle Guanaja Schokolade
Minze | eingelegte Waldheidelbeeren | Honig-Milch-Eis

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

Unsere Weinempfehlung

2016 „Steinmauer“ Cuvée | trocken
Weingut Korrell | Nahe
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“

Mild geräuchertes Bäckchen vom wilden Schwein
Weißkohl | Bachkresse | Weißbrot

Chiemsee-Hecht im Nudelblatt
Weißer Spargel | Gartenkräuter | Flusskrebse

Heidehuhn von Odefey & Töchter
Kohlrabi | Erbse | Champignon

Pfälzer Rhabarber mit Ziegenrahm
Sauerampfer | Damascena Rose | Karamellisierte Schokolade

Menüpreis 85,00

Saisonempfehlung zur Spargelzeit

*Velouté vom weißen Stangenspargel
Hechtnocken | Flusskrebsscheren

18,00

*Kalbscarée aus der Auvergne
Grüner und weißer Stangenspargel | sautierte Morcheln | geröstete Meersalzkartoffeln
Cafe de Paris Butter

für 2 Personen serviert – 88,00

*Sorbetvariation
Marinierte Beeren | Ingwersabayone
16,00

Menüpreis 75,00 (dieses Menü ist nur für jeweils 2 Personen wählbar)

*gerne können Sie diese Gerichte à la carte wählen

Weinbegleitung

in 3 Gängen je 0,1l 39,00

in 4 Gängen je 0,1l 49,00

in 5 Gängen je 0,1l 59,00

in 6 Gängen je 0,1l 69,00