



PHILIPP SOLDAN

MENÜ

Marinierter weißer Stangenspargel ●
Holunderblüte | Geeiste Grüne
Sauce Mild gebeizter Färöer Lachs

oder

Gebackene Crêpinette von der
Wachtel, Rauchfisch &
Gänsemastleber
Wiesenkräutersalat | Apfel-
Schalotten-Chutney |
Mandelvinaigrette | Trüffeljus
gegen Aufpreis 22 €

Geangelte wilde Dorrade Rosé ●
Geräucherter Arroz Bomba
Junge Erbsen | Bouillabaisse Sud

oder

Gegrillter grüner Spargel
Spaghetti „PASTIFICIO DEI CAMPI“ |
Carbonara | Eigelb | Guanciale
gegen Aufpreis 42 €

Crêpinette vom Eifel Kaninchen
Petersilie | Morcheln | Tomatenconfit

Holsteiner Deichlammrücken
Gebackene Artischocke | Bulgur
Portobello Pilze | Junger Bärlauch

oder

Gebackenes Milchkalbsbries
Spargel à la Creme |
Nussbitterschaum | Sautierte
Spitzmorcheln
gegen Aufpreis 22 €

Delice von der
Meyer Zitrone & Mandel
Sauerampfer | Mandelsablé | Weisse
Schokolade | Madagaskar Vanille

oder

Confit von Himbeer Rhabarber
Fromage Blanc | Champagner Eis
gegen Aufpreis 10 €

159 €

5-Gang-Menü p. P.

Französische Käseauswahl vom Affineur René Tourette aus Straßburg
Quitten Chutney | Früchtebrot

22 € | zum Teilen 28 €

● Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen 10 g Oscietra Kaviar für 24 €