



PHILIPP SOLDAN

# MENÜ

## Amuse Bouche

\*\*\*

Terrine von der Bio Entenmastleber  
Topinambur | Haselnuss | Bittersalate

\*\*\*

Sibirischer Stör aus der Fischzucht Rameil Fritzlar  
Confit von frittierter Aubergine & Rauchfisch | Nussbuttercreme  
Schnittlauchvelouté

\*\*\*

Crépinette vom Eifel Kaninchen  
Petersilie | Morcheln | Tomatenconfit

\*\*\*

Holsteiner Deichlammrücken  
Gebackene Artischocke | Bulgur | Portobello Pilze | Junger Bärlauch

\*\*\*

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

\*\*\*

Petit Four

159 € p. P.

Tagesaktuelle Menü-Änderung vorbehalten.