



**PHILIPP SOLDAN**

*Feiner natürlicher Genuss*

## Unsere Weinbegleitung:

2021 Forster Riesling Village  
Weingut Dr. Bürklin Wolf | Pfalz

\* \* \*

2020 Rosé Le Fornaci  
Tommasi  
Venetien | Italien

\* \* \*

2020 Pouilly Fuissé "Tête de Cuvée"  
Château Fuissé  
Burgund | Frankreich

\* \* \*

2019 Tohuwabohu  
Markus Schneider | Pfalz

\* \* \*

Beerenauslese  
Weingut Martin Pasler  
Neusiedlersee | Österreich

60 €

Erik Arnecke empfiehlt Ihnen heute:

Geflämmte Gelbschwanzmakrele  
Rote Bete | Tamarinde | geeister Meerrettich

\*\*\*

Gebratener Ijselmeer Zander  
Grüne Olivenemulsion | Essigkarotten | Artischocke | fermentierter Knoblauch

\*\*\*

Tranche vom Wagyu Beef  
Geschmorte Roscoff – Zwiebel | Zuckererbsen | Steinpilze

Wir empfehlen Ihnen zu diesem Gericht 10 g französischen Osietrakaviar aus dem Prunier  
22€

\*\*\*

Rücken vom Urlamm aus der Eifel  
Roulade vom geschmortem Sommergemüse | Wachsbohnen | Bohnenkraut |  
Gewürzcrumble

\*\*\*

Geschmorter Pfirsich & Shiso Blätter aus Eigenanbau  
Himbeer – Shiso Sorbet | Joghurt |  
Essenz aus weißen Beeren & Jasmin Tee

Schließen Sie Ihr Menü  
mit einer internationalen Käseauswahl  
(5-6 Saisonale Sorten), hausgebackenem Fruchtbrot  
und Quittenchutney ab.

zzgl. 16 €

Menü 119 €  
Menü ohne Wagyu Beef 109 €