



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Erik Arnecke empfiehlt Ihnen heute:

Geflämmter Faröer Lachs
Rote Bete | Tamarinde | geeister Meerrettich

Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen 10g französischen Osietra Kaviar
aus dem Hause Prunier 22 €

Roulade vom Ijsselmeer Zander
Spitzkohl | Boudin Noir | violetter Trauben - Senfjus | Vin Jaune Sauce

Chartreuse vom Wild aus der Lüneburger Heide
Laugengebäck | Pistazie | Cranberries | gebratene Steinpilze | Rouennaiser Sauce

Wir empfehlen Ihnen zu diesem Gericht eine Tranche gebratene Bio Entenleber 14€

Tranche vom Holsteiner Kalbsscaree
Geschmorte Roscoff Zwiebel | gebackener Raviolo | Artischocke | Trüffeljus

Delice von eingelegten Herzkirschen, Haselnuss und Schokolade
Kaffeeis | Valrhona Manjari Schokolade | Pudding

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

zzgl. 16 €

Menü 119 €

Menü ohne Chartreuse 109 €

Als zusätzliches Highlight empfehlen wir ihnen:

Tranche vom japanischen Wagyu Rind
gebackene Erbsenfalafel | Zuckererbsen | Aubergine | Rinderconsommé

Aufpreis 25 € / als Menüänderung 15 €