



PHILIPP SOLDAN

## MENÜ

Mild gebeizter Saibling aus der Fischzucht Rameil  
Sanddorn | geräucherter Rahm | Dill

\*\*\*

Gedämpftes Medaillon vom Flusszander & Hecht  
wilder Brokkoli | gepickelte Holunderblüte  
Mandel & Beurre Blanc

\*\*\*

Kleines Pot au Feu von Sot l'y Laisse & Roter Garnele  
Morchel | Erbse | Spinat | geschäumter Brathähnchen Sud

\*\*\*

Rücken vom Eifel Lamm  
Zwiebelgewächse | Blanquett vom Lamm | Andengold Kartoffel

\*\*\*

Confierter Himbeer-Rhabarber  
Ruby Schokolade | Himbeere | Sauerampfer  
Madagaskar Vanille

145 €

Schließen Sie ihr Menü mit einer internationalen Käseauswahl ab (5-6 Saisonale Sorten)  
hausgebackenem Früchtebrot und Quittenchutney  
zzgl. 22 € | 28 € zum Teilen für 2 Personen