



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Besondere Empfehlungen

**Offener Raviolo vom Helgoländer Hummer
marinierter Spargel in Holunderblütenvinaigrette | Pfifferlinge | seine Bisque**
als Erweiterungsgang zum Menü 28 €
als Austauschgang zur Seeforelle 15 € Aufpreis zum Menü

* * *

**Velouté vom weißen Stangenspargel
pochierte Hechtfarce | Osietra Kaviar | pochiertes Wachtelei**
als Erweiterungsgang zum Menü 22 €
als Austauschgang zur Jakobsmuschel oder Bries 15 € Aufpreis zum Menü

* * *

**Pot au Feu vom weißen und grünen Spargel
geschmorte Kalbsbäckchen | Kartoffelschaum | Frühlingskräuter**
als Erweiterungsgang zum Menü 24 €
als Austauschgang zur Jakobsmuschel oder Bries 15 € Aufpreis zum Menü

* * *

**Parfait von der Biogänseleber
Herzkirsche | geeiste Haselnuss**
als Erweiterungsgang zum Menü 25 €
als Austauschgang zu Glatbutt oder Bries
15 € Aufpreis zum Menü

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



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Unser Menü

Marinierte Gelbschwanzmakrele

Marinda Tomate | Koriander | Ponzu | weißes Tomatensorbet

Tranche vom gefüllten Bretonischen Glattbutt

**Lauwarmer Kartoffelsalat | Kapern | Codesa Sardellen | Seeländische Strandaster
Beurre Blanc**

*** zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen 10 g Osietra Kaviar für 24 €**

Confierter Tiefseecarabiniero & glasiertes Kaiserbein

Macadamianuss | Brokkoli | Meyerzitrone | Brathähnchensud

In Fichtensprossen glasierter Maibockrücken

Sellerie | Kardamom - Mayonnaise | Heidelbeere | Pfifferlinge | Bucheckerncreme

Bayrisch Creme von Kokos und Himbeere

geschmorter Rhabarber | Sauerampferis

5 Gang Menü 145 €