



**PHILIPP SOLDAN**

*Feiner natürlicher Genuss*

## **Unser Menü**

**Confierte Seeforelle**  
geröstetes Kopfsalatherz | Frankfurter Kräuter | geeiste Buttermilch

\*\*\*

**Gedämpftes Medaillon vom Winterkabeljau**  
Boudin Noir | Verjus Trauben | Liebstöckel | Champagnerkraut- Beurre Blanc

\* zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen 10 g Osietra Kaviar Reserve | N25 für 22 €

\*\*\*

**Gebackenes Bries und Kompott von der Kalbshaxe**  
Stängelkohl | junge Erbsen | Morcheln | Zitronenbuttersauce

\*\*\*

**Rehrücken aus dem Ederbergland**  
Knöpfe | schwarzer Wintertrüffel | Bergkäse | junger Bärlauch

\*\*\*

**Feines von Zitrusfrüchten**  
Champagnercremesorbet | Meringue | Marcona Mandeln

**Menü 145 €**

**Erweitern Sie ihr Menü mit einem zusätzlichen Gang:**  
**Gebratene Bio Entenstopfleber**  
Bretonische Artischocken | Selleriecreme | schwarzer Wintertrüffel  
22 €

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