



**PHILIPP SOLDAN**

*Feiner natürlicher Genuss*

## **Unser Menü**

### **Marinierte Gelbschwanzmakrele**

**Marinda Tomate | Koriander | Ponzu | weißes Tomatensorbet**

**\*\*\***

### **Tranche vom Steinbutt**

**lauwarmer Kartoffelsalat | Kapern | Codesa Sardellen**

**Seeländische Strandaster | Beurre Blanc**

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

**\*\*\***

### **Confierter Jungschweinebauch**

**Cassoulet von Sommerbohnen | Pfefferkrautcreme | Fenchel**

**eingelegte Aprikosen**

**\*\*\***

### **In Fichtensprossen glasierter Rehbockrücken**

**Gereifter Sellerie | sautierte Pfifferlinge | Bucheckerncrème**

**\*\*\***

### **Fromage Blanc**

**junge Mandel | Financier | eingelegte Mispeln | Mandeleis**

### **Schließen Sie Ihr Menü**

**mit einer internationalen Käseauswahl**

**(5-6 Saisonale Sorten), hausbackenem Früchtebrot**

**und Quittenchutney ab zzgl. 22 € | 28 € zum Teilen für 2 Personen**