



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Unser Menü

Confit & Parfait von der Challans Ente Feldsalat | Hagebuttencreme | schwarze Wallnuss

2020 Two Princes Riesling halbtrocken
Weingut Prinz Salm | Rheinhessen

Gedämpfter Islandkabeljau geschmolzene Kalbssülze | Rote Randen | Savorasenfelouté *Wir empfehlen Ihnen zu diesem Gericht franz. Osietrakaviar 10g 22 €*

2021 By Ott
Domaines Ott
Provence | Frankreich

Glasiertes Bäckchen vom wilden Schwein aus dem Ederbergland Spitzkohl -Kim Chi | Schnittlauch- Kartoffelmousseline | Buchenpilze

2020 Pouilly Fuissé Tête de Cuvée
Château Fuissé
Burgund | Frankreich

Tranche vom Wagyu Beef Roscoffzwiebel | wilder Brokkoli | Erbsenfalafel | schwarzer Wintertrüffel

2019 Tinto Pesquera Crianza
Tinto Pesquera | Ribera del Duero | Spanien

Gateaux von Moosbeeren und dunkler Grand Cru Schokolade Eis von Pimonteser Haselnuss | Steinpilz-Chantilly

2019 Furmint Auslese
Weingut Heidi Schröck
Neusiedlersee | Österreich

**Schließen Sie Ihr Menü
mit einer internationalen Käseauswahl
(5-6 Saisonale Sorten), hausgebackenem Früchtebrot
und Quittenchutney ab zzgl. 16 €**