



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Unser Menü

Marinierte Landgarnele aus der Damm Aquakultur Niedenstein

Geeiste Zitronengras - Bisque | Mandel | Kopfsalatherzen

2021 Forst Riesling Village
Weingut Dr Bürklin Wolf | Pfalz

Strudel vom Island Saibling

Shiitakepilze | junger Mangold | Frankfurter - Kräutercreme

2021 by Ott Rosé trocken
Weingut Domaine Ott | Provence | Frankreich

Glasiertes Kalbsbries

Spargelzichorie | Petersilie | Morcheln | Sauce Riche

2021 Pouilly Fuissé Tête de Cuvée
Château Fuissé | Burgund | Frankreich

Pfälzer Lammrücken

**junge Artischocke | Gewürz- Cous Cous | Olivenkraut
| eingelegte Perlzwiebel**

2018 Le Difese IGT
Tenuta San Guido | Toskana | Italien

Confierter Rhabarber

Sauerampferreis | Bayrischcrème | Himbeere

2021 Muskateller & Riesling fruchtig
Weingut Korell | Nahe

**Schließen Sie Ihr Menü
mit einer internationalen Käseauswahl
(5-6 Saisonale Sorten), hausgebackenem Fruchtbrot
und Quittenchutney ab**