



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Frankenberger Spargelmenü

**Marinierter weißer Spargel nach „Grenoble Art“
Holunderblütenvinaigrette | Blattpetersilie | Zitrone | Kapern**

**Pot au Feu vom Spargel
Kräuterflan | pochiertes Eigelb | Morcheln | Nussbitterschaum**

**Gebratener grüner und weißer Spargel
Confit von San Marzano Tomaten | Hasselback - Kartoffeln | Belper Knolle**

**Gâteau von karamellisierter Schokolade
Pinienkernsablé | Mispeln | weißes Mandeleis**

**Zusätzlich zum Menü empfehlen wir Ihnen
Zur Vorspeise : Gebratene Norwegische Jakobsmuschel
Zum Hauptgang: Tranche vom Island Saibling
oder
Medaillon vom Kalbsfilet**

Liebe Gäste,
aus Gründen der Qualitätssicherung ist es nicht möglich, die einzelnen Gänge beider Menüs zu tauschen. Wir bitten um Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen genussreichen Abend



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Unser Menü

Tatar vom Holsteiner Kalb

Auster | Petersilie | knuspriger Dinkel

**Wir empfehlen Ihnen zu diesem Gericht 10g französischen Osietra Kaviar
aus dem Hause Prunier für 22 €**

2021 Sauvignon Blanc Fume

Weingut Markus Schneider | Pfalz

Seezunge & Nordseekrabben

Pinienkernblattspinat | Gnocchi | Sauce Choron

2021 by Ott Rosé trocken

Weingut Domaine Ott | Provence | Frankreich

Glasiertes Rinderbäckchen

grüner Spargel | Petersilienwurzel | Morcheln | Sauce Albufera

2020 Pouilly Fuissé Tête de Cuvée

Château Fuissé | Burgund | Frankreich

Reh aus dem Ederbergland

Treviso Radicchio | Polenta | Bucheckern | Kirschessigjus

2018 Corimbo

Bodegas la Horra | Ribera del Duero | Spanien

Confierter Rhabarber

Sauerampferis | Bayrischcrème | Himbeere

Beerenauslese

Weingut Martin Pasler | Neusiedlersee | Österreich

Schließen Sie Ihr Menü

mit einer internationalen Käseauswahl

**(5-6 Saisonale Sorten), hausgebackenem Fruchtbrot
und Quittenchutney zum Teilen für 2 Personen**