



PHILIPP SOLDAN

VORSPEISEN

Mariniertes Rinderrohfleisch vom Galloway Ochsen 28 €
Sauerrahm | Bachkresse | Französischer Oscietra Caviar

Parfait von der Bio Gänseleber 32 €
eingelegte Portweinkirschen | Piemonteser Haselnuss | Kaffee

6 Bretonische Felsenaustern 38 €
Sauerampfer | Sanddorn | knuspriger Dinkel

Zweierlei vom Island Kabeljau 38 €
Mispel | geeister Staudensellerie | grüne Olive | Brandade

ZWISCHENGÄNGE

Kleines Spargel Pot au Feu 24 €
pochiertes Bio-Ei | Wiesenkräuter

Empfehlung zu diesem Gericht: 10g Oscietra Caviar N25 Reserve 24 €

Tortellini von Blattspinat mit Pfifferlingen à la Creme 28 €
Parmesan | halbgetrocknete Kirschtomaten

Gebackene Tristan Languste 34 €
mit weissem & grünem Stangenspargel | Krustentierbisque



PHILIPP SOLDAN

HAUPTGÄNGE

Sautierte Trüffelnocchi glasierte Erbsen Fingermöhren Australischer Wintertrüffel	39 €
Island Scholle „Finkenwerder Art“ Braune Butter Nordseekrabben Risoleékartoffeln Speck Noilly Prat Sauce	46 €
Gebackenes Bries & Kompott vom geschmorten Holsteiner Kalb Morcheln junger Spinat Sauce Albufera	49 €
Rücken vom Eifel Lamm weißes Zwiebelconfit Bäckerin Kartoffel Gremolata Meyer Zitrone	52 €



PHILIPP SOLDAN

DESSERT & KÄSE

Sorbetvariation	16 €
eingelegte Gartenfrüchten Ingwer Sabayon	
Bayrisch Creme von Kokos & Vanille	20 €
Mara de Bois Erdbeeren Eis von Waldsauerklee	
Französische Käseauswahl	22 €
Affineur René Tourette aus Straßburg	zum Teilen für 2 Personen 28 €
Quitten Chutney Früchtebrot	
Süßer Abschluss	
Petit Four	15 €