



PHILIPP SOLDAN

MENÜ

Mild gebeizter Saibling aus der Fischzucht Rameil
mit geeister Buttermilch | rotem Rettich | Erdäpfeln

Gedämpftes Medaillon vom Flusszander & Hecht
wilder Broccoli | gepickelte Holunderblüte | Mandel & Beurre Blanc

Confiertes Bäckchen vom Schwein aus dem Ederbergland
gerösteter Romanasalat | Felsen Pulpo | Parmesancreme | Nussbutter Püree

Rücken vom Eifellamm
Zwiebelgewächse | Blanquette vom Lamm | Andengold Kartoffel

Delicé von Topfen & Karamell
mit Zwetschgen | Meraner Kurtrauben | Blaumohn

159 €

Schließen Sie ihr Menü mit einer internationalen Käseauswahl ab (5-6 saisonale Sorten)
dazu hausgebackenes Früchtebrot und Quittenchutney
zzgl. 22 € | 28 € zum Teilen für 2 Personen
Korrespondierende Weinbegleitung 75 €