



PHILIPP SOLDAN

MENÜ

Amuse Bouche

In Nussbutter marinierter Kingfish

Austernmousse | Kaviar | geeiste Kresse | Vichyssoise

Wir empfehlen Ihnen zu diesem Gericht 10 g Oscietra Caviar für 24€

Getauchte Norwegische Jakobsmuschel

Sepia | Risotto-Nero | Pflaumentomate | weisse Tomatenvelouté

Crepinet vom mild geräuchertem Label Rouge Perlhuhn

Erdartischoke | Mangold | Trauben Sauce Suprême

Duett vom Angus Beef

BBQ Mais | karamellierte Perlzwiebeln | Pfifferlinge

Upländer Schmandcreme

Eingelegte Waldheidelbeeren | pochierte Meringue Rosmarin Crumble

Fichtensprossen Sorbet

Petit Four

Do. & Fr.

145 € p. P.

Sa.

159 € p. P.

So.

ab 79 €