



PHILIPP SOLDAN

MENÜ

Amuse Bouche

In Nussbutter mariniertes Kingfish

Austernmousse | Kaviar | geeigte Kresse | Vichyssoise

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

Getauchte Norwegische Jakobsmuschel

Sepia | Risotto-Nero | Pflaumentomate | weisse Tomatenvelouté

Label Rouge Perlhuhn

Brust & Confit von der Keule | Liebstöckel | gesalzene Mirabelle | Steinpilze

Duett vom Milchkalb

BBQ Mais | karamellierte Perlzwiebeln | Pfifferlinge

Eingeweckte Zuckeraprikosen & Sizilianisches Mandeleis

Joghurt | Fenchelsud | Mandelkrokant

Petit Four

Do. & Fr.

145 € p. P.

Sa.

159 € p. P.

So.

ab 79 €