



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

\*\*\*

Crepinet vom mild geräuchertem Label Rouge Perlhuhn  
Erdartischocke | Mangold | Trauben Sauce Suprême

\*\*\*

Rotwildrücken aus dem Ederbergland  
Cannelloni von Butternusskürbis | Tamarinde | eingelegte Steinpilze |  
Purple-Zimtblatt Jus

\*\*\*

Upländer Schmandcreme  
Eingelegte Waldheidelbeeren | pochierte Meringue Rosmarin Crumble |  
Fichtensprossen Sorbet

\*\*\*

## Petit Four

Do. & Fr.

145 € p. P.

Sa.

159 € p. P.