



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Menü „Natürlich“

Marinierte Artischocke „Castel Prince de Bretagne“

Pinienkernkrokant | geeister Ziegenrahm | Wildkräuter | confierte Datteltomaten

Pot au Feu von Sommerbohnen

Williamsbirne | Kartoffelschaum | geräucherter Mandeltofu

Tiroler Kaspressknödel

Zuckererbsen | Pfifferlinge | Pilzessenz

Creme vom Odenwälder Käsekuchen

eingeweckte Waldheidelbeeren | pochierter Eischnee | Sauerrahmeis

Zusätzlich zum Menü empfehlen wir Ihnen

Zum Pot au Feu: Islandscholle mit Speckcrumble |

Zum Hauptgang: Ragout vom Ederbergland Reh |

Liebe Gäste,

aus Gründen der Qualitätssicherung ist es nicht möglich, die einzelnen Gänge beider Menüs zu tauschen. Wir bitten um Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen genussreichen Abend.



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Menü

Marinierte Gelbschwanzmakrele
Fenchel | eingelegte Aprikosen | grüne Olivenemulsion

Duett von Ikejime Wolfsbarsch und geröstetem Pulpo
geschmorte Paprika | fermentierter Knoblauch | Arroz Bomba | Ajo Blanco

Confierter Tiefseecarabiniero & geschmortes Schwarzfederhuhn
eingelegte Amalfizitrone | grüner Currycreme | wilder Brokkoli | Brathähnchensud

Tranche vom Stockyard Beef „Gold Label“
Endivien | Pfifferlinge | Kärntener- Ochsenchwanzraviolo | Sauce Albufera

Geröstete Mandel - Panna Cotta & Amaranth - Ganache
Sablé | Mispeln | Zitronenalbedo | weißes Mandeleis

Beerenauslese

Weingut Martin Pasler | Neusiedlersee | Österreich

Schließen Sie Ihr Menü
mit einer internationalen Käseauswahl
(5-6 Saisonale Sorten), hausgebackenem Fruchtbrot
und Quittenchutney