



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Sonntagmittag-Menü

Medallion vom Island Kabeljau

weisse Bete | geschmolzene Kalbssülze | Gerste | Savora Senf Sauce

Mariniertes Confit von der Challans Entenkeule

mit Ananas | Batate Creme | Sesam Rosenkohl

Rosa gebratene Brust von der Challans Ente

Kartoffelknödel | Gewürzkraut | Bratapfelchutney

Fromage Blanc & Vanille

eingelegte Waldheidelbeeren | weißes Mandeleis