



VORSPEISEN

Mariniertes Rinderrohfleisch vom Galloway Ochsen Sauerrahm Bachkresse Französischer Oscietra Caviar	28 €
Duett von der Bio Gänseleber eingelegte Portweinkirschen Piemonteser Haselnuss Kaffee	32 €
6 Bretonische Felsenaustern Sauerampfer Sanddorn knuspriger Dinkel	38 €
Zweierlei vom Island Kabeljau Mispel geeister Staudensellerie grüne Olive Stockfisch Brandade	38 €

ZWISCHENGÄNGE

Kleines Spargel Pot au Feu pochierte Wachteleier Kartoffelschaum Wiesenkräuter wahlweise empfehlen wir Ihnen zu diesem Gericht 10g Oscietra Kaviar N25 "Reserve"	24 € 24 €
Fernöstliche Raviolo von Sesamspinat & mild geräuchertem Tofu Schnittlauch-Dashi	28 €
Tiroler Kaspressknödel Pfifferlinge a la Creme Liebstockelpesto Comté aus dem Jura	26 €
Kaltschale von der Tristanlanguste & Charentais Melone gegrillte Tristanlanguste marinierte Charantais Melone Basilikum	30 €



PHILIPP SOLDAN

HAUPTGÄNGE

Sautierte Trüffelnocchi glasierte Erbsen Fingermöhren Australischer Wintertrüffel	39 €
Island Scholle „Finkenwerder Art“ Braune Butter Nordseekrabben Risoleékartoffeln Speck Noilly Prat Sauce	46 €
Gebackenes Bries & Bäckchen vom geschmorten Holsteiner Kalb Morcheln junger Spinat Sauce Albufera	49 €
Soufflierter Rehrücken aus dem Ederbergland Buchecker Creme Kirsche Spitzkohl Kardamom Mayonnaise	52 €
Tranche vom Australischen Wagyu Beef Tomaten- Pfeffer Kompott Artischocke wilder Ährenspargel Hartkäse Creme	65 €



PHILIPP SOLDAN

DESSERT & KÄSE

Sorbetvariation 16 €
eingelegte Gartenfrüchten | Ingwer Sabayon

Aromen der Yogurette 20 €
Erdbeere | Joghurt | Zartbitterschokolade | Olivenöl

Bayrisch Creme von Kokos & Vanille 20 €
Himbeere | Eis von Waldsauerklee

Französische Käseauswahl 22 €
Affineur René Tourette aus Straßburg zum Teilen für 2 Personen 28 €
Quitten Chutney | Früchtebrot

Süßer Abschluss
Petit Four 15 €