



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Unser Menü

Marinierte Gelbschwanzmakrele
Marinda Tomate | Koriander | Ponzu | weißes Tomatensorbet

Soufflierte Tranche vom St Pierre
junge Artischocke | eingelegte Perlzwiebel | Austern - Beurre Blanc

Duett vom Weidehuhn aus der Lüneburger Heide
Blanquette von der Keule | Crêpinette von der Brust | Steinpilze Topinambur
*zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen 3 g weißen Trüffel aus Alba für 22 €

Rehrücken aus dem Ederbergland
Schupfnudel | kaltgerührte Preiselbeeren | Spitzkohl | Savora Senf

Fromage Blanc
junge Mandel | Financier | Himbeere | Zimtblatt
145 €

Schließen Sie Ihr Menü
mit einer internationalen Käseauswahl
(5-6 Saisonale Sorten), hausgebackenem Früchtebrot und Quittenchutney
ab zzgl. 22 € | 28 € zum Teilen für 2 Personen

Besondere Empfehlungen

Pot au Feu vom weißen Trüffel
Steinpilze | Andengold - Kartoffel | pochiertes Bio Ei
als Erweiterungsgang zum Menü 26 €
als Austauschgang zum Menü 20 € Aufpreis zum Menü

Medaillon und Raviolo vom Nova Scotia Hummer
Kleines Frikassee von Pfifferlingen | Erbsen | Wilder Pfirsich
als Erweiterungsgang zum Menü 28 €
als Austauschgang zum Menü 15 € Aufpreis zum Menü

Parfait von der Bio Gänseleber
Kirsche | Piemonteser Haselnüsse
als Erweiterungsgang zum Menü 24 €
als Austauschgang zum Menü 15 € Aufpreis zum Menü