



PHILIPP SOLDAN

MENÜ

Amuse Bouche

* * *

Confierter Island Saibling

Rote Randen | violettes Senfeis | Sauerrahm | Dinkel

Wir empfehlen Ihnen zu diesem Gericht 10 g Oscietra Caviar für 24€

* * *

Krautwickel von Ijsselmeer Zander & Eisbein

Geschmortes Spitzkraut | Gemüsecoulis | Sauerkraut- Verjus

Beurre Blanc

* * *

Pot au Feu von geräuchertem Label Rouge Perlhuhn

Topinambur | Mangold | Trauben | schwarzer Trüffel

* * *

Rehrücken aus dem Ederbergland

Cannelloni von Butternusskürbis | Tamarinde

Eingelegte Buchenpilze | Purple-Zimtblatt Jus

* * *

Upländer Schmandcreme

Eingelegte Waldheidelbeeren | pochierte Meringue

Rosmarin Crumble | Fichtensprossen Sorbet

* * *

Petit Four

159 € p. P.