



PHILIPP SOLDAN

Accents

VORSPEISEN

Mariniertes Rinderrohfleisch vom Galloway Ochsen Sauerrahm Bachkresse Französischer Oscietra Caviar	28 €
Mild gebeizter Saibling aus der Fischzucht Rameil Sanddorn gebrannter Rahm Dill	28 €
Parfait von der Bio Gänseleber eingelegte Portweinkirschen Piemonteser Haselnuss Kaffee	32 €
6 Bretonische Felsenaustern Sauerampfer Sanddorn knuspriger Dinkel	38 €



PHILIPP SOLDAN

ZWISCHENGÄNGE

Kleines Spargel Pot au Feu	24 €
pochiertes Bio-Ei Wiesenkräuter	
Empfehlung zu diesem Gericht:	
10g Oscietra Caviar N25 Reserve	24 €
 Tortellini von Blattspinat mit Morchel à la Creme	 28 €
Parmesan halbgetrocknete Kirschtomaten	
 Gebratener Island Kaisergranat	 34 €
weißer & grüner Stangenspargel Krustentierbisque	
 Tranche vom Wolfsbarsch	 38 €
junge Erbsen Erbsenfalafel Rauchfisch Sauce vin Jaune	
 Kleines Pot au Feu von Sot l'y Laisse & Roter Garnele	 44 €
Morchel Erbse Spinat geschäumter Brathähnchen Sud	



PHILIPP SOLDAN

Accents

HAUPTGÄNGE

Sautierte Trüffelnocchi	39 €
glasierte Erbsen Fingermöhren Perigord Trüffel	
Gedämpftes Medaillon vom Kabeljau	46 €
wilder Brokkoli gepickelte Holunderblüte weisse Mandelcreme	
Gebackenes Bries & Kompott vom geschmorten Holsteiner Kalb	49 €
Morcheln junger Spinat Sauce Albufera	
Rücken vom Eifel Lamm	52 €
weißes Zwiebelconfit Bäckerin Kartoffel Gremolata Meerzitronen	
Tranche vom Stockyard Gold Label Rind	54 €
Confit von der Haxe Artischocke Tomatenkompott Hartkäsecreme	



PHILIPP SOLDAN

Accents

DESSERT & KÄSE

Sorbetvariation	16 €
eingelegte Gartenfrüchten Ingwer Sabayon	
Bayrisch Creme von Kokos & Vanille	20 €
Mara de Bois Erdbeeren Eis von Waldsauerklee	
Confierter Himbeer-Rhabarber	20 €
Ruby Schokolade Himbeere Sauerampfer Madagaskar Vanille	
Französische Käseauswahl	22 €
Affineur René Tourette aus Straßburg	zum Teilen für 2 Personen 28 €
Quitten Chutney Früchtebrot	
Süßer Abschluss	
Petit Four	15 €