



PHILIPP SOLDAN

VORSPEISEN

Mariniertes Rinderrohfleisch vom Galloway Ochsen Sauerrahm Bachkresse Französischer Oscietra Caviar	28 €
Parfait 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 Brandade	38 €

ZWISCHENGÄNGE

Kleines Spargel Pot au Feu pochiertem Bio Ei Wiesenkräuter	24 €
wahlweise empfehlen wir Ihnen zu diesem Gericht 10g Oscietra Kaviar N25 "Reserve"	24 €
Tortellini von Blattspinat mit Pfifferlingen à la Creme Parmesan halbgetrocknete Kirschtomaten	28 €
Gebackene Tristan Languste mit weissem & grünem Stangenspargel Krustentierbisque	34 €
Weidehuhn vom Hof Odefey & Töchter Brust & Confit von der Keule Liebstöckel Aprikose Pfifferlinge	44 €



PHILIPP SOLDAN

HAUPTGÄNGE

Sautierte Trüffelnocchi glasierte Erbsen Fingermöhren Australischer Wintertrüffel	39 €
Island Scholle „Finkenwerder Art“ Braune Butter Nordseekrabben Risleékartoffeln Speck Noilly Prat Sauce	46 €
Gebackenes Bries & Kompott vom geschmorten Holsteiner Kalb Morcheln junger Spinat Sauce Albufera	49 €
Soufflierte Tranche vom Rehrücken aus dem Ederbergland Buchecker Creme Kirsche Spitzkohl Kardamom Mayonnaise	52 €



PHILIPP SOLDAN

DESSERT & KÄSE

Sorbetvariation 16 €
eingelegte Gartenfrüchten | Ingwer Sabayon

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

Bayrisch Creme von Kokos & Vanille 20 €
Mara de Bois Erdbeeren | 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 €