



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Tatar von halbtrockneten roten Renden & Sauerrahm

mit Feldsalat | Haselnuss | violetter Senfeis

Confierter Ijselmeer Zander

mit Steckrübe | Eisbein | Traube | Sauce Vin Jaune

*zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen 10 g Osietra Kaviar für 24 €

Duett vom Weidehuhn aus der Lüneburger Heide

Blanquette von der Keule | Crépinnett von der Brust | Trompetenpilzen | 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

Eingelegte Waldheidelbeeren mit Schmand aus Schwalbach

pochierte Meringue | getrocknete Meringue | Schmandeis

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

Die angebotene Weinbegleitung kostet € 70,00 pro Person (je Glas 0,1L)