



PHILIPP SOLDAN

MENÜ

Amuse Bouche

Confiierter Island Saibling

Rote Randen | violette 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

Gereifte Burgaud Ente aus Challans

Gebratene Brust und gedämpfter Raviolo

Pilze | Lauch | Liebstöckel | Pilzconsommé

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.