



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Unser Menü

Marinierte Gelbschwanzmakrele

Marinda Tomate | Koriander | Ponzu | weißes Tomatensorbet

Sanft pochierter Island Kabeljau

Stockfischbrandade | Zucchini | ewiges Eiskraut & grüner Olivensud

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

Confiertes Bäckchen vom Kraichgauer Landschwein

Cassoulet von Sommerbohnen | Pfefferkrautcreme | Fenchel | eingelegte Aprikosen

Medallion vom Onglet Black Angus Rind

Artischocken | Rote Scharlottencreme | gedämpfter Pfifferlingsraviolo | Madeira Sauce

Fromage Blanc

junge Mandel | Financier | eingelegte Mispeln | Mandeleis | Beerenauslese

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