



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Unser Menü

Dänischer Taschenkrebs

Estragon | Butternusskürbis | Vinaigrette von Zwergquitten

**Nordsee Scholle mit irischer Felsenauster
Speckemulsion | Bachkressecreme**

zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen 10 g Osietra Kaviar

Gebackene Praline vom Kalb

Winterspargel | Steinpilze | Kartoffel- Spinatcreme | Sauce Albufera

zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen 4 g weißen Albatrüffel aus Italien

**Crêpinette vom Wild aus der Lüneburger Heide
Mangoldpraline | Selleriecreme | Rouennaiser Sauce |
schwarzer Wintertrüffel**

Frankenberger Kürbiskuchen

**Ingwer- Frischkäse Sabayone | Zwergpomeranzen |
Kürbis-Whiskyeis**

Erweitern Sie ihr Menü mit einem zusätzlichen Gang:

**Tranche vom japanischen Wagyu Beef
mit gebackenem Steinpilzraviolo, Wintertrüffel & Feldsalatjus**

Schließen Sie Ihr Menü

**mit einer internationalen Käseauswahl
(5-6 Saisonale Sorten), hausgebackenem Früchtebrot
und Quittenchutney zum Teilen für 2 Personen**