



**PHILIPP SOLDAN**

*Feiner natürlicher Genuss*

## **Unser Menü**

**Gebeizte Lachsforelle aus dem Nuhnetal  
Roter Bete | geeister Meerrettich | Sauerampfer | Sauerrahm**

\*\*\*

**Gedämpftes Medaillon vom Winterkabeljau  
Boudin Noir | Verjus Trauben | Liebstöckel | Champagnerkraut- Beurre Blanc**

**\*zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen 10 g Osietra Kaviar Reserve | N25 für 22 €**

\*\*\*

**Coq au Vin vom Weidehuhn | Hof Odefey & Töchter  
Kartoffelmousseline | Wurzelgemüse | Speck | Perigord Trüffel**

\*\*\*

**Tranchen vom australischen Wagyu Rind  
Zwiebelsaft | N25 Osietra Kaviar Reserve | Schnittlauchcreme**

\*\*\*

**Feines von Zitrusfrüchten  
Champagnercremesorbet | Meringue | Marcona Mandeln**

**145 €**

**Erweitern Sie ihr Menü mit einem zusätzlichen Gang:  
Gebratene Bio Entenstopfleber  
Bretonische Artischocken | Selleriecreme | schwarzer Wintertrüffel  
22 €**

**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**