



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Unser Menü

Marinierte Gelbschwanzmakrele

Fenchel | eingelegte Aprikosen | grüne Olivenemulsion

Duett von Ikejime Wolfsbarch und geröstetem Pulpo

geschmorte Paprika | fermentierter Knoblauch | Arroz Bomba | Ajo Blanco

Confierter Tiefseecarabiniero & geschmortes Schwarzfederhuhn

eingelegte Amalfizitrone | grüner Currycreme | wilder Brokkoli |

Brathähnchensud

Tranche vom Stockyard Beef „Gold Label“

Endivien | Steinpilze | Kärntener- Ochsenschwanzraviolo | Sauce Albufera

Geröstete Mandelpanacotta & Amaranthganache

Sablé | Mispeln | Zitronenalbedo | weißes Mandeleis

Schließen Sie Ihr Menü

mit einer internationalen Käseauswahl

**(5-6 Saisonale Sorten), hausgebackenem Früchtebrot
und Quittenchutney ab**