



**PHILIPP SOLDAN**

*Feiner natürlicher Genuss*

Erik Arnecke empfiehlt Ihnen heute:

Geflämmte Gelbschwanzmakrele  
Rote Bete | Tamarinde | geeister Meerrettich

\*\*\*

Roulade vom Ijsselmeer Zander  
Spitzkohl | Boudin Noir | violetter Trauben - Senfjus | Vin Jaune Sauce

\*\*\*

Tranche vom Wagyu Beef  
Geschmorte Roscoff - Zwiebel | Zuckererbsen | Steinpilze

Wir empfehlen Ihnen zu diesem Gericht 10 g französischen Osietrakaviar aus dem Prunier  
22€

\*\*\*

Rücken vom Urlamm aus der Eifel  
Roulade vom geschmortem Sommergemüse | Wachsbohnen | Bohnenkraut |  
Gewürzcrumble

\*\*\*

Geschmorte Pfirsich & Shiso Blätter aus Eigenanbau  
Himbeer - Shiso Sorbet | Joghurt |  
Essenz aus weißen Beeren & Jasmintee

Schließen Sie Ihr Menü  
mit einer internationalen Käseauswahl  
(5-6 Saisonale Sorten), hausgebackenem Früchtebrot  
und Quittenchutney ab.

zzgl. 16 €

Menü 119 €  
Menü ohne Wagyu Beef 109 €