

Menü Sonnora „Degustation“

tischweise serviert

Ouvertüre

Gänseleber, geräucherter Aal und schwarzer Trüffel
mit Kopfsalat, Schnittlauch und Vinaigrette von Haselnuss,
Beerenauslese und Champagner-Essig (€ 89)

oder

gegen Aufpreis € 48,-

Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar
mit N25 Caviar „Selection Sonnora“ (15 g) auf knusprigem Kartoffelrösti (€ 110)

Langoustines „Royales“ mit Sauce Vierge,
marinierter Ochsenherz-Tomate,
Kampot-Pfeffer-Nage und Hollandaise von ligurischen Oliven (€ 145)

Kleiner Eintopf von Hummer aus Saint Malo mit Bohnen,
Endivie, geschmortem Chicorée, eingelegter Birne und Lauchöl (€ 120)

Steinbutt aus der Vendée, sanft über Holzkohle gegart,
mit Sud von kleinen Schalentieren, Orange, Fenchel
und altem Vermouth (40 years) (€ 120)

Rehrücken aus der Eifler Jagd mit Foie Gras und gesalzenen Mirabellen,
Lardo, Pistazie und reduzierter Wild-Sauce mit Argan-Öl und Wacholder (€ 95)

oder

gegen Aufpreis 58,- € p.P

(nur tischweise)

Wagyu Filet „Kagoshima A5“, Feige und Foie Gras
über Binchotan gegrillt,
mit knusprigem Speck, grünem Spargel und Sauce Périgourdine (€ 145)

Feine Rohmilch-Käse-Auswahl vom Wagen
« Maître Affineur Waltmann » und « Ziegenkäserei Vulkanhof » (€ 45)

„ Vacherin Glacé “

Gewürzte Himbeeren, Sesam-Eis und Vinaigrette von Limette,
Perilla und kandierter Yuzu (€ 26)

Lauwarmer Pekannuss-Brownie und Mango „Par Avion“
mit Creme-Eis von indischem Curry und luftiger Passionsfrucht (€ 45)

Menü Sonnora komplett € 298,- pro Person
Menü mit Gänseleber und Tatar: Supplement € 74 pro Person

Sonnora Specials und Classics

*Auster Gillardeau Nr. 2 „en tranches“ und N25-Caviar „6 month aged“
aromatisiert mit Gartengurke und Chardonnay-Essig € 18*

*Natürlich gelierte Ochsenchwanz-Essenz
mit Saurerrahm „double“
und N 25-Kaluga Reserve Caviar (25g)
Serviert für 2 Personen € 168 p.P.*

*Sauté von Froschschenkeln und Poularden-Jus
mit Liebstöckel-Velouté, marinierten Gartenkräutern
und Melange von Pfifferlingen und kleinen Zwiebeln € 89*

*Seezunge „Petit Bateau“ auf gedämpften Spinatsprossen
mit pochierten Austern „Gillardeau Nr. 2“
und Kaviar-Beurre-Blanc (25g) € 148*

*Steinbutt aus der Vendée und Kaisergranat „Hommage an Helmut Thieltes“
knusprig im Pastilla gebacken
mit Estragon parfümiert und Olivenöl € 125*

*Carrée und Rücken vom Limousin Lamm, über Holzkohle „Binchotan“ gegrillt,
auf Jus von Kalbskopf, Lammzunge und getrockneten Tomaten
mit Gartenkräuter-Hollandaise € 108*

*Kalbsherzbries „kross gebraten“
mit Zunge, Backe, Ferkelfüsschen, geschmortem Sellerie
und Schmor-Sauce mit Sherry-Essig „Pedro Ximenez“ aromatisiert € 108*

*Entrecote Wagyu „Kagoshima A5“
kurz gegrillt mit jungem Lauch
und Vinaigrette von gereifter Soja-Sauce, Sesam und Nussbutter € 95*

*Baba au Rhum „Cadenhead’s 20 y“
mit gegrillter und marinierter Ananas aus Martinique
und Creme-Eis von Tahiti-Vanille € 45*

*Soufflé „Fromage Blanc“ auf geliertem Kompott von Zitrusfrüchten
und marmoriertem Joghurt-Zitronen-Sorbet
(Zubereitungszeit ca. 30 min) € 49*