

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 € 52,-

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

Langoustines „Royales“ mit Kalbskopf gratiniert
orientalischer Gewürz-Nage, frischer Yuzu und Melone (€ 152)

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)

Knusprige Challans Ente von Gerard Burgaud,
Jus von geschmorten Entenkeulen
und Hollandaise mit frischem Ingwer und japanischem Pflaumen-Essig (€105)

oder

gegen Aufpreis 64,- € 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)

Erfrischende Monreal-Clementine mit Thaipasilikum,
Madagaskar-Pfeffer und Zitronen-Thymian (€ 26)

Geschmorter Apfel und knuspriger Blätterteig
mit Creme von Mandel und Tonkabohne,
warmem Salzbutterm-Karamell und Rahm-Eis mit altem Calvaços parfümiert (€45)

Menü Sonnora komplett € 305 pro Person
Menü mit Gänseleber und Tatar: Supplement € 78 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-Caviar Special Selections (25g p.P.)*

*Serviert für 2 Personen wahlweise mit
* Kaluga Gold € 135 p.P.*

** Kaluga Edition (4 Month aged) € 148 p.P.*

** Almas Reserve € 195 p.P.*

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

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

*St. Jakobsmuscheln aus Dieppe
mit Haselnuss, Nussbutter, Kalbsjus,
Velouté von Marone und Beerenauslese und weißem Trüffel aus Alba (6g) € 198*

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

*Entrecote Wagyu „Kagoshima A5“
kurz gegrillt mit jungem Lauch
und Vinaigrette von gereifter Soja-Sauce, Sesam und Nussbutter € 98*

*Baba au Rhum „Cadenhead’s 20 y“
mit gegrillter und marinierter Ananas aus Martinique
und Creme-Eis von Tahiti-Vanille € 48*

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