Menü Sonnora „Degustation“

tischweise serviert

Ouvertüre

St. Jakobsmuscheln aus Dieppe,
Gänseleber und Périgord-Trüffel
in 2 Gängen serviert (gekühlt und warm):

Scheiben von Jakobsmuschel und
Gänseleber mit roh marinierter Pflaume,
Limonen-Marinade und Haselnuss-Öl *(€89)*

St. Jakobsmuschel „Facon Rossini“
mit Yuzu aus Tokushima *(€135)*

oder

gegen Aufpreis € 52,-
Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar
mit N25 Caviar
„Selection Sonnora” (15 g)
auf knusprigem Kartoffelrösti
(€115)

Kleiner Eintopf von Hummer aus Saint Malo
mit Bohnen, Endivie, geschmortem Chicorée,
eingelegter Birne und Lauch-Öl *(€125)*

Steinbutt aus der Vendée,
und belgische Flusskrebse mit Feldsalat, Lardo,
Walnüssen und Sauce von gegrilltem Lauch
und Beurre Noisette *(€135)*

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

Feine Rohmilch-Käse-Auswahl vom Wagen
„Maître Affineur Waltmann“ und
„Ziegenkäserei Vulkanhof“ *(€45)*

Erfrischende Gariquette Erdbeere
mit geeistem Rhabarber,
Gartenkräutern und Staudensellerie *(€26)*

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

Menü Sonnora komplett € 339 pro Person
Menü mit Jakobsmuschel gekühlt und Tatar: Supplement € 78 pro Person
Korrespondierende Weinbegleitung € 165 pro Person

Sonnora Specials & Classics

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

Natürlich gelierte Ochsenschwanz-Essenz mit Saurerrahm „double“ und N 25-Caviar Special Selections (25 g p.P.)
Serviert für 2 Personen wahlweise mit
- Kaluga Edition (4 Month aged) *(€148 p.P.)*
- Ultra Rare Edition-Almas Reserve (*€195 p.P)*

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

Langoustines Royales
mit Mango „Par Avion“,
Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“
und frischer Yuzu *(€158)*

Carrée und Rücken vom Limousin Lamm, über Holzkohle „Binchotan“ gegrillt,
auf Jus von Kalbskopf, Lammzunge und getrockneten Tomaten mit Gartenkräuter-Hollandaise (*€125)*

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)*