

Menü Sonnora „Degustation“

tischweise serviert

Ouvertüre

Belgische Flusskrebse und Gänseleber oder
mit roh marinierter Pflaume und
Vinaigrette von frischen Erbsen, Schnittlauch,
Limette und Walnuss-Öl (€95)

gegen Aufpreis € 55,-

Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar
mit N25 Caviar
„Selection Sonnora“ (15 g)
auf knusprigem Kartoffelrösti
(20g/€120)

Langoustines „Royales“- Ravioli
mit geschmorter Kalbsbacke, Orangen-
Gremolata und Vanille aus Madagaskar (€135)

Kleiner Eintopf von Hummer aus Saint Malo
mit Bohnen, Endivie, geschmortem Chicorée,
eingelegter Birne und Lauch-Öl (€128)

**Über Holzkohle gegrillter Steinbutt
aus der Vendée,**
mit Frühlings-Morcheln, weißem Spargel,
PX-Sherry, Perilla und Beurre Noisette (€138)

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

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

Indische Mango
mit Rohrzucker und Kardamom karamellisiert,
mit Rahm-Eis von Kokos und Rhum aus Jamaica
und warmem Salzbutterm-Karamell mit Limette
und Passionsfrucht (€32)

Erfrischende Gariquette Erdbeere
und „Fromage Blanc“
mit Eis von Frühlingskräutern und
Sabayone mit Japanischer Yuzu (€48)

Menü Sonnora komplett € 339 pro Person
Menü mit Flusskrebsen und Tatar: Supplement € 82 pro Person
Korrespondierende Weinbegleitung € 175 pro Person
(Weinbegleitung mit Flusskrebsen und Tatar: €195 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 Ochenschwanz-Essenz mit Saurerrahm „double“ und N25-Caviar Special Selections (25g 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)