

# Menü Sonnora „Degustation“

tischweise serviert

## Ouvertüre<sup>5</sup>

**Gänseleber und piemonteser Haselnuss** oder  
aromatisiert mit schwarzem Trüffel, Blätterteig  
und Nadelbohnen-Pistazien-Vinaigrette (€95)

**Bretonischer Hummer in der Schale gebraten**  
mit Staudensellerie, grünem Apfel, Ingwer,  
Zitronengras, gegrillter Limette und  
Krustentier-Öl (€140)

**Langoustines „Royales“**,  
rohe Pflaume, Foie Gras und Périgord -Trüffel  
aromatisiert mit Tahiti -Vanille und  
Beurre Noisette (€168)

**Tranche vom Steinbutt aus  
der Vendée „Romanow“**  
mit Kalbskopf, N25-Caviar, roter Beete,  
Romana-Salat, schaumigem Sud von Steinbutt-  
Köpfen und Schnittlauch „à la minute“ (€175)

**Über „Binchotan“ gegrillte Taube** oder  
„Jean Claude Miéral“ mit Birne, Vin Jaune,  
Chicorée, Eifler Blutwurst und Cidre-Essig-Jus  
(€115)

**Geeiste Kiwi und Kokosnuss**  
mit Thai-Basilikum und Zitronenmelisse (€28)

**Tarte von Ananas aus Martinique  
über Holzkohle gegrillt**  
mit Sud von indischen Gewürzen, Mango,  
Tahiti-Vanille-Eis und gereiftem Rum (€48)

gegen Aufpreis € 58,-

**Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar**  
mit N25 Caviar  
„Selection Sonnora“ (15 g)  
auf knusprigem Kartoffelrösti  
(20g/€125)

gegen Aufpreis € 25,- (tischweise serviert)

**Glasierte Wachtel aus den Vogesen**,  
mit Mandel, gereiftem Balsamico  
„25 Jahre“, gefüllten Morcheln  
und Beurre Blanc von Sherry  
„Pedro Ximénez“  
(€145)

**Menü Sonnora komplett € 345 pro Person**

**Menü mit Gänseleber und Tatar: (8-Gang) Supplement € 85 pro Person**

**Korrespondierende Weinbegleitung, (0,1l/Glas, 7-Gang) €185 pro Person**

**(Weinbegleitung mit Gänseleber und Tatar, (8-Gang) €205 pro Person)**

# *Sonnora Specials & Classics*

## ***Auster Gillardeau Nr. 2 „en tranches“ und N25-Caviar „Selection Sonnora“***

aromatisiert mit Gartengurke und Chardonnay - Essig

(€24/Stück)

## ***Kleiner Eintopf von Hummer aus Saint Malo***

mit Bohnen, Endivie, geschmortem Chicorée, eingelegter Birne und Lauch-Öl

(€140)

## ***Knuspriges Kalbsherzbries, gedämpfte Spitzmorcheln und Ferkelfußgalette***

mit Pedro Ximénez-Nage, Sauce Périgourdine und Marinade von Sherry, Mandel und Limone

(€158)

## ***Baba au Rhum „Cadenhead's 20 y“***

mit gegrillter und marinierter Ananas aus Martinique und Creme-Eis von Tahiti-Vanille (€48)

## ***Topfen Soufflé „Stracciatella Style“***

mit sizilianischen Orangen, Quark-Eis und kaltgepresstem Pistazien-Öl

(Zubereitungszeit ca. 30 min) (€55)

## ***Karamellierter Brioche über Holzkohle aromatisiert***

mit Périgord-Trüffel, Crème-Eis von Guanaja-Schokolade,

crunchy Walnuss und Madeira „XO“ (€75)

## ***Feine Rohmilch-Käse-Auswahl vom Wagen***

„Maître Affineur Waltmann“ und „Ziegenkäserei Vulkanhof“

(€45; als zusätzlicher Gang im Menü Supplement €20)