

Menü Sonnora „Degustation“

tischweise serviert

Ouvertüre⁵

Marinierter Blauflossenthunfisch „Akami“ oder
mit Gänseleber, Nori, Pinienkernen und
Vinaigrette von japanischem Ume-Essig
mit Walnussöl und gebranntem Lauch (€115)

gegen Aufpreis € 58,-

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

Bretonischer Hummer in der Schale gebraten

mit Staudensellerie, grünem Apfel, Ingwer,
Zitronengras, gratinierter Limette, Rohrzucker
und geröstetem Krustentier-Öl (€140)

Langoustines „Royale“,

über Holzkohle gegrillt, mit Gartenkräutern,
Olivenöl aus Umbrien und Sabayone von
schwarzem Trüffel (€168)

Weißer Spargel, Schwertmuschel, Garten- erbsen und Steinbutt aus der „Vendée“

mit lauwarmer Vinaigrette von Chorizo
„Iberico Bellota“, Petersilie, Kampot-Pfeffer und
Rhabarber (€138)

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

gegen Aufpreis € 45,- (tischweise serviert)

**Wagyu „Kagoshima A5“ und
schwarzer Wintertrüffel
„Australien“**, mit Ochsenchwanz-
Reiswein-Vinaigrette, Kalbsmark,
Schnittlauch, Steinchampignons,
geröstetem Bucheckern-Öl und
Piment de Espelette
(€165)

Gariguetten Erdbeeren aus der Normandie

mit geeisten Frühlingskräutern und Vinaigrette von
Eiswein und Amalfi Zitrone (€28)

Tarte von Ananas aus Martinique über Holzkohle gegrillt

mit Sud von indischen Gewürzen, Mango,
Tahiti-Vanille-Eis und gereiftem Rum (€48)

Menü Sonnora komplett € 345 pro Person

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

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

(Weinbegleitung mit Thunfisch 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, schwarzer Wintertrüffel „Australien“

und Eifler Landschinken mit Petersilien-Jus, Romana-Salat

und milder Nage von gereiftem Parmesan und schwarzem Pfeffer

(€168)

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 Crème-Eis von Guanaja-Schokolade,

crunchy Walnuss, Madeira „XO“ und Banane (€48)

Feine Rohmilch-Käse-Auswahl vom Wagen

„Maître Affineur Waltmann“ und „Ziegenkäserei Vulkanhof“

(€45; als zusätzlicher Gang im Menü Supplement €28)