

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/€135)

Bretonischer Hummer in der Schale gebraten

mit Staudensellerie, grünem Apfel, Ingwer,
Zitronengras, gratinierter Limette, Rohrzucker
und geröstetem Krustentier-Öl (€145)

Langoustines „Royale“ – Binchotan,

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

Steinbutt aus der Vendée „Edition 2021“

mit Wassermelone, Strauchtomaten-Fumet,
schwarzem Pfeffer und Basilikum (€138)

Eifel-Rehrücken mit wildem Thymian

gebraten, kleinen Pfifferlingen und
Wildsauce aromatisiert mit Madagascar-
Vanille, grünem Pfeffer, altem Balsamico
und Foie Gras (€115) oder

gegen Aufpreis € 85,- (tischweise serviert)

**Wagyu „Kagoshima A5“ und
N25 Caviar „Selection Sonnora“**
mit Ochsenschwanz-Reiswein-
Vinaigrette, Kalbsmark, Stein-
champignons, Schnittlauch,
geröstetem Bucheckern-Öl und
Piment d'Espelette (€189)

Gariguetten Erdbeeren aus der Normandie

mit geeisten Sommerkräutern 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 € 360 pro Person

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

Korrespondierende Weinbegleitung, (0,1l/Glas, 7-Gang) €195 pro Person

(Weinbegleitung mit Thunfisch und Tatar, (8-Gang) €215 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
(€145)

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)

Karamellisierter 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)