Menü Sonnora „Degustation“

tischweise serviert

Ouvertüre [5]

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

oder

gegen Aufpreis € 58,-

Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar mit N25 Caviar „Selection Sonnora” auf knusprigem Kartoffelrösti *(€135)*

Jakobsmuschel und belgische Flusskrebse über Binchotan gegrillt, mit Algen-Mandarinen-Fumet, geröstetem Krebs-Öl und Shiso-Hollandaise *(€145)*

Kaisergranat und geschmorte Kalbszunge ”Raviolo” mit gegrillter Tropea-Zwiebel, Vin Jaune, Marinade von Beurre Noisette und schwarzem Trüffel *(€158)*

Steinbutt „Winzerin Art“ mit weißem Trüffel aus Alba, Beurre Blanc von Maronen und Beerenauslese, eingelegten Sauvignon-Blanc-Trauben und mariniertem Spitzkraut *(€210)*

Challans Ente von Gérard Burgaud „aged 14 Days“ aromatisiert mit indischem Pfeffer, Sauce von geschmorten Entenhälsen, gegrilltem Am Choi und Himbeer-Rote-Bete-Extrakt *(€120)*

oder

gegen Aufpreis € 85,- (tischweise serviert)

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

Geeiste Williams Birne mit piemonteser Haselnuss und grüner Yuzu aus Murcia *(€28)*

Knusprige Pastilla mit Bari Feige Eis von Feigenblättern und Sabayone aromatisiert mit Honig und Pfeffer *(€48)*

Menü Sonnora komplett € 370 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, gespickt mit schwarzem Périgord-Trüffel
Eifler Landschinken mit Romana-Salat und milder Nage
von gereiftem Parmesan und schwarzem Pfeffer
(€158)

Baba au Rhum „Cadenhead´s 20 y“
mit gegrillter und marinierter Ananas aus Martinique und
geeister Tahiti-Vanille *(€48)*

Soufflé „Fromage Blanc“
auf zart geliertem Kompott von Zitrusfrüchten mit Zitronen-Sorbet
(Zubereitungszeit ca. 30 min) (€55)

Karamellisierter Brioche über Holzkohle aromatisiert
mit Crème-Eis von Guanaja-Schokolade,
crunchy Walnuss, Madeira „XO“ und Banane *(€48)*

Vanille-Crème-Eis, warmes Salzkaramell und weißer Trüffel aus Alba
mit geschmortem Apfel, knusprigem Blätterteig und altem Calvados aromatisiert
(€89)

Feine Rohmilch-Käse-Auswahl vom Wagen
„Maître Affineur Waltmann“ und „Ziegenkäserei Vulkanhof“
(€45; als zusätzlicher Gang im Menü Supplement €28)