

RESTAURANT SCHORN

by Lukas Schild



A la Carte

Vorspeisen

Gelbschwanzmakrele 7 Tage dry aged / Ponzu / gefüllter Rettich 28€

Auster porchiert / Kimchi / Vanille Buerre Blanc 28€

Zwischendurch

Velouté und Ravioli vom Oosterschelder Hummer 18€

Zucchini / Fregola Sarda / Berberitzen / Safran / Kari Gosse 18€

Hauptgerichte

Meeräsche / Atlantik-Garnele / Brunnenkresse / Estragon 44€

Rücken vom Eifeler Urlamm gebraten / Artischocke / Frikandel / Rosmarinjus 44€

Boeuf Bourguignon vom Eifeler Wagyu Rind / Creme Epaisse / Schloßkartoffeln 39€

Dessert

Käseauswahl aus der benachbarten Fromagerie
hausgemachtes Früchtebrot 16€

Weinbergpfirsich / Pistazieneis / Riesling-Zabaione 18€

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten mit