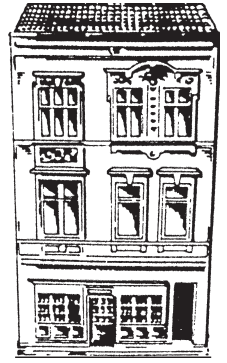


# RESTAURANT SCHORN



## *Vorspeisen*

Tataki vom Blauflossen-Thunfisch

Artischocken / Kapern / Taggiasca Oliven / Kari Gosse Creme 36€

Carpaccio vom Carabiniere / Fenchel / Creme Epaisse / Tomaten-Safran-Essenz 42€

Weißer Spargel vom Niederrhein / Gefüllte Morcheln / Räucheraal / gelbe Beete  
Dashi / Piment d'Esplettes 26€

Froschschenkel Müllerin Art / französische Brunnenkresse / Waldpilze  
Knoblauchchips - als Vorspeise 24€ - als Hauptgericht 38€

## *Hauptgerichte*

Mosaik von Sauerländer Bachsailbling und schottischer Lachsforelle

Bärlauchrisotto / geflammter Lauch / Krustentierschaum 36€

Oldenburger Ente in 2 Gängen serviert

Ente a l'Orange / Brust rosa gebraten / Knusper aus der Haut / glacierte Rettich  
faschierte Innereien / Wasabi

*und*

Gefüllter Chicorée / Ragout von der Entenkeule / Gänseleber / Cassisoulis 40€

Braisiertes Bürgermeisterstück vom Eifeler Wagyu Rind / Balsamicojus

Kartoffelpüree / gegrillter Blumenkohl / Bittersalat 40€

## *Desserts*

Blue Stilton gefüllt mit Portwein / Früchtebrot von der Bäckerei Hinkel 18€

Schokoladenmousse / Sorbet von tropischen Früchten

Mangochutney / roter Pfeffer 18€

*Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten mit*