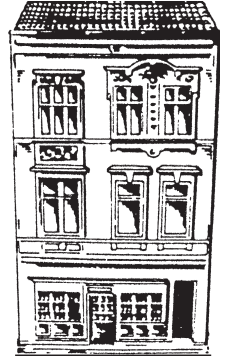


RESTAURANT SCHORN



Vorspeisen

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele / Tatar vom Kaisergranat / Ponzu
Kerbel Öl / Belper Knolle 32€

Carpaccio vom Eifeler Wagyu Rind / Gänseleber / Burgundertrüffel
Flusskrebsreduktion 36€

Gefüllte Zucchiniblüte / Saba von der Rotbarbe / Topinambur / Kräuter Öl
geröstetes Pistazienöl 28€

Froschschenkel Müllerin Art / französische Brunnenkresse / Waldpilze / Knoblauchchips
Vorspeise 24€ - Hauptgang 36€

Hauptgerichte

Maischolle Finkenwerder Art / Nordsee Krabben / Bresaola vom Eifeler Wagyu Rind
wilder Broccoli / Krustentierschaum 34€

Filet vom argentinischem Weiderind / „Stroganoff“ / Maximskartoffel
Colbertbutter 44€

Chuckroll Stripes vom Eifeler Wagyu Rind gebraten / Ochsenmarkjus
Gefüllte Morchel / wilder Pak Choi 44€

Desserts

Blue Stilton mit Portwein mariniert / hausgemachtes Früchtebrot 18€

Leichte Mousse vom Fourme D'Ambert / Himbeeren / geeister Champagner
Mandelbaiser 20€

Schwarzwälder Kirsch / Mousse von Callebaut Schokolade / Kirschsorbet
Balsamico Kirschen / Creme Chantilly / Kirschwasser von Fridolin Baumgartner 20€

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten mit