

WAGYU-TASTING

mit TOP BEEF

Sonntag, 26.Mai 2024 - ab 13:00

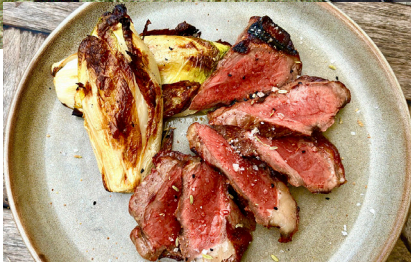


DER KLASSIKER SCHORN

Martinstraße 46a, 40223 Düsseldorf-Bilk

Telefon Mobil 0163 90 71 993

Weinberg/Vertus



Am Sonntag, 26. Mai 2024 / 13:00 präsentieren wir Euch im Restaurant Schorn ein ganz besonderes Wagyu-Menü. Metzgermeister Tom Brass, Geschäftsführer von „TOP.BEEF“, wird die Zerlegung eines ganzen Wagyu-Nackens vorführen.

Küchenchef Lukas Schild bereitet die einzelnen Cuts entsprechend ihrer kulinarischen Eigenschaften genussvoll für Euch zu.

Und auch Ihr, liebe Gäste, dürft mitwirken: Tom freut sich auf Eure Unterstützung bei der Herstellung der Wagyu-Wurst für unser Menü. Seid bei diesem speziellen Event im Restaurant Schorn dabei!

Prologue

Frikandel / Wurzelcreme / Sauerbratenaroma

Pastrami Sandwich New York Style

Mini Burger nach Art des Hauses / hausgemachtes Brioche-Bun

Chuck-Menü

Sierra Cut - Kaisertatar nach Helmut Thieltges

Goldforellenkaviar aus Buhlbach / Creme Epaisse / Wasabi

Denver Cut - Carpaccio a la Rossini / Parmegiano Reggiano
Flusskrebsreduktion

Abschnitte - hausgemachte Wurst / Tomaten-Sanddorn Ketchup
Curry vom alten Gewürzamt / Pommes Soufflé

Chuck Roll - Steak gebraten / Sauce Bernaise
Artischocke / Frühlingslauch

Gariguet Erdbeeren / Maibowle Sorbet / Limette
Ricotta / Thai Basilikum

Wagyu-Tasting 135€ inkl. Mineralwasser.

Reservierung - Telefon Mobil 0163.90 71 993