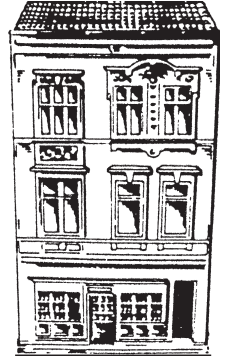


RESTAURANT SCHORN



Vorspeisen

Beef Tea / 20 gramm Imperial Kaviar / Creme Epaisse / Schnittlauch 58€

Millefeuille von Gänseleber und Matcha / Hibiskus / Rote Bete / Piment d'Esplettes
hausgemachtes Brioche 28€

Hechtklößchen / Flusskrebse / Spinat / Krustentierschaum 26€

Sprungtablette nach Franz Josef Schorn / Bürgerliches Möhrengemüse
Hammer Landei / Wintertrüffel 26€

Froschschenkel Müllerin Art / französische Brunnenkresse / Waldpilze
Knoblauchchips 24€

Hauptgerichte

Champagnerrisotto / Sauerländer Bachsaibling gebraten / Rosenberg Garnele
wilder Broccoli / marokkanische Salzzitrone 36€

Steinbutt in Butter confiert / Sauerkraut / Räucheraal / Grüner Apfel
Dashi / Bittersalat 46€

Elsässer Täubchen / Brust gebraten / Keule confiert / Zwiebelmarmelade
Pastinake / Pfeffersauce 38€

Rehrücken auf Walkürenart / Balsamicojus / Waldpilze / Maronenmousse
Rosenkohl 38€

Braisiertes Bürgermeisterstück vom Eifeler Wagyu Rind / Kartoffelpüree
Balsamicojus / gebackener Wirsing / marinierter Daikon 40€

Desserts

Vacherin Mont d'Or / Wintertrüffel / Olivenöl 22€

Papilote von der Williamsbirne / Vanilleeis / Mandeln / Schokoladensoße 16€

Lebkuchensouffle / Kürbiseis / Mandelbaiser 16€

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten mit