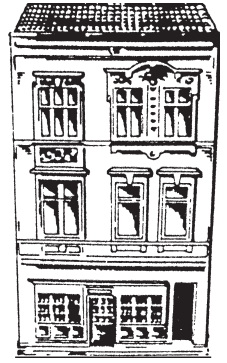


RESTAURANT SCHORN



Vorspeisen

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele / Gefüllter Rettich / Ponzu
Belper Knolle / Imperial Kaviar 28€

Carpaccio vom Eifeler Wagyu Rind a la Rossini / Sanddorn
Flusskrebsreduktion 36€

Savarin vom Oosterschelder Hummer / Schwertmuscheln
Gefüllter Kaninchenrücken / Zucchini / Safran Sud 32€

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

Hauptgerichte

Adlerfisch gebraten / Komposition von Tomaten aus Hamm
Spreewaldgurke / Austernaroma / Räucheraal Dashi 36€

Gebratene Wachtel / Gänseleber / Spitzkohl / Kartoffelpüree
Jus aus den faschierten Innereien 34€

Lammkeule aus Texel in zwei Gängen serviert
Medallion gebraten / Spitzpaprika aus Hamm / Berberitzen
Taggiasca Oliven / Rosmarinjus

Und

Blankett / Klößchen / Dill / Fenchel / Hasselbackkartoffel 44€

Desserts

Blue Stilton mit Portwein mariniert / hausgemachtes Früchtebrot 18€

Crème Brûlée vom Époisses / Aprikosensorbet / Rosinen und Kapern
Okinawa Zucker 18€

Glacierter Weinbergpfirsich / Grapefruitsorbet / Mandelbaiser
Vanilleeis / Riesling-Zabaione 22€

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten mit