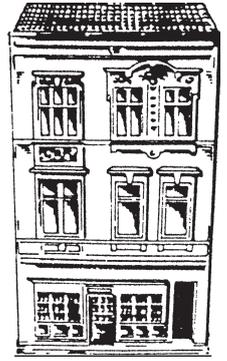


RESTAURANT SCHORN



Vorspeisen

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

Gänseleber / Hausfrauen Soße / Rote Bete / Ziegenkäse / Creme Brûlée 32€

Hechtklößchen / Mangold / Flusskrebse / Chablisschaum 26€

Zwischendurch

Velouté und Ravioli vom Oosterschelder Hummer 18€

Froschschenkel Müllerin Art / Amalfi Zitrone / Elsässer Rohmilchbutter / Kerbel 22€

Kaisergranat im Salzteig gebacken / geräucherte Aubergine / Topinambur
Estragonschaum 32€

Hauptgerichte

Cordon Bleu vom Zander aus Porta Westfalica / Sauerkraut Elsässer Art
Grüner Apfel / Koriandersoße 36€

Rehragout / Balsamicojus / Kartoffelklößchen / Rosenkohl 32€

Roulade vom Eifeler Wagyu Rind / Rosenkohl / Kartoffelklößchen
Kümmel-Rosmarinjus 36

Kohlroulade vom Elsässer Täubchen / Foie Gras / confierte Keule / Pfeffersauce
Pfeffer aus Flügeln und Innereien / Trüffelschaum 38€

Desserts

Vacherin Mont d'Or / Wintertrüffel 22€

Papillote von der Birne / Mandeln / Schokoladensoße / Vanilleeis 18€

Schokoladeneis / Honigmousse / Kirschwasser von Fridolin Baumgartner 13€

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten mit