



## Von unserem "Schorsewagen"

### Für 2 Personen

#### **Blanquette de poulet**

Französisches Freilandhuhn  
Mairübchen, Enoki Pilze und Pommes Dauphine

p. Person € 34,00

#### **Lachs im Blätterteig**

mit Jakobsmuschelfarce, Spargel  
und Bärlauch-Hollandaise

p. Person € 32,00

#### **Quarksoufflé**

mit geschmortem Rhabarber und Estragonrahmeis

p. Person € 13,00

#### **Unsere Wochenend-Empfehlung serviert in zwei Gängen**

kleiner Hummercocktail im Martiniglas  
mit Mango, Avocado und Friseé

~~~

Schorses Fischeintopf „à la Bouillabaisse“  
mit Seeteufel, Knurrhahn, Hummer und Muscheln  
geröstete Baguette Croûtons mit Sauce Rouille

€ 49,00



## Vorspeisen

### **Artischocke**

im Ganzen

mit Salzzitronen-Estragon-Vinaigrette  
und Safran-Mayonnaise

€ 15,00

### **Tartelette**

Brick-Teig mit Spargel, Walnüssen, Schmand  
und Tête de Moine

€ 16,00

### **Passierte Fischsuppe à la Schorse**

mit Sauce Rouille und Gruyère

€ 15,00

### **Weinbergschnecken**

gratiniert mit Café de Paris Butter

€ 14,00

### **Saiblingsgalantine**

mit Tobiko- und Lachs-Kaviar-Crème  
und Kräutern von der Frankfurter Grünen Soße

€ 21,00

### **Vichyssoise und Rindertatar**

mit Schalotten Crème Fraîche  
und Croûtons

€ 19,00

+ 10g Ossietra Kaviar 25,00€



## Hauptgänge

### **„Wellington“ Vegetarisch**

Urkarotte, Steinchampignon-Duxelles,  
Estragonsauce und Belper Knolle

€ 21,00

### **Thunfischsteak „Nicoise“**

grüne Bohnen, Kapern, Oliven, Kartoffeln  
und Anchovis „Don Bocarte“

€ 33,00

### **Rochenflügel**

Zitronen-Butter-Sauce, frittierte Kapern  
und Pommes Parisienne

€ 29,00

+ 10g Ossietra Kaviar 25,00€

### **Kalbsragout „Lunge und Herz“**

mit Wurzelgemüse und Apfel-Brioche-Knödel

€ 26,00

### **Baeckeoffe „ Schorse“**

Rinderrippe, Lammnacken und Kalbszunge  
mit Pommes Pavé, Porree und Mini Möhren

€ 31,00

### **Steak Frites**

Onglet mit Pommes Frites, Frühlingssalat und Piment d'Espelette Mayonnaise

€ 36,00



## Dessert

### **Madeleines**

mit zweierlei Kuvertüre und Himbeersauce

€ 14,00

### **2022 Domaine Poudroux**

Muscat de Rivesaltes, Languedoc-Roussillon

5cl € 6,50

oder

**20years Tawny Port**, Grahams, Douro

aus der 4,5l Flasche

### **Creme Brulée**

von der Passionsfrucht

mit Schokoladensorbet

€ 14,00

### **2018 Weingut Schlossgut Diel**

Riesling Auslese Dorsheim, Nahe

5cl € 7,50

### **wechselnde Sorbet & Eis Sorten**

€ 2,80 / Kugel

### **Käseauswahl in klein und groß**

Sprechen Sie gern unsere Mitarbeiter auf die aktuelle Auswahl an

€ 13,00 klein / € 17,50 groß

### **Flüssiges Dessert**

3erlei Grahams Tawny Port, Douro

10years / 20years / 30years

je 5cl € 28,00