



Von unserem "Schorsewagen"

Für 2 Personen

Französisches Maishähnchen serviert in zwei Gängen

Keule
Geflügelsalat im Martiniglas mit Nektarine,
Pfefferringen und Spargel

~~~

Brust  
mit Oliven, geschmortem Gemüse und  
Risoléekartoffeln

p.Person € 36,00

#### **Atlantik Seezunge am Tisch filetiert**

mit Safranrisotto  
und Tomaten-Muschel-Velouté

p.Person € 45,00

#### **Empfehlung am Wochenende Hummer Thermidor**

Sorbet  
aufgegossen mit Crémant

~~~

halber gratinierter Hummer mit Pommes Frites,
Estragon-Mayonnaise und einem Sommersalat

€ 55,00



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

Makrele

gebeizt

mit Gurke, Elstar-Apfel
und Vermouth-Buttermilch-Fond

€ 18,00

Velouté

kaltes Erbsen-Estragon-Süppchen
mit gebackener Praline vom Kaninchen
und Crème double

€ 19,00



Hauptgänge

Gemüse Melange

à la Leipziger Allerlei
mit Morcheln, Spargel, Blumenkohlpüree
und Kräutersauce
€ 21,00

Adlerfisch

mit „Schorse's grünem Gemüsesalat“
Kopfsalat, Babyspinat, grüner Spargel
und Pommes Parisienne
€ 28,00

En papillote

Dorade Royal im Pergamentpapier
mit Romanesco, Fenchel, Trüffelkartoffeln und Champagner Velouté
€ 29,00

Tête de Veau

Kalbskopf mit französischen Linsen,
Pfifferlingen, Aprikose und Kapern
€ 25,00

Kalbsragout „Lunge und Herz“

mit Wurzelgemüse und Apfel-Brioche-Knödel
€ 26,00

Steak Frites

Rinderfilet 180g mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites, Sommersalat
und Piment d'Espelette Mayonnaise
€ 42,00

Upgrade

gebratene Entenstopfleber mit Jus und Sommertrüffel
€ 10,00



Dessert

Fraise

Erdbeertartelette mit Crème Pâtissière
und Erdbeersorbet

€ 12,00

20years Tawny Port, Grahams, Douro
aus der 4,5l Flasche

5cl € 9,50

Crème Brûlée

von der Passionsfrucht
mit Schokoladensorbet

€ 14,00

2022 Domaine Poudroux

Muscat de Rivesaltes, Languedoc-Roussillon

5cl € 6,50

Citron

Zitronencreme mit Baiser, Butterbrösel
und Basilikumsorbet

€ 11,00

2020 Weingut Dr. Loosen

Riesling Auslese Erdener Treppchen, Mosel

5cl € 8,00

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 2cl € 20,00