



Von unserem "Schorsewagen"

Für 2 Personen

Poulet

Französisches Maishähnchen
serviert in zwei Gängen

cuisse de poulet

Geflügelsalat aus der Keule
im Martiniglas
mit Nektarine, Pfifferlingen und Spargel

~~~

#### **poitrine de poulet**

Hähnchenbrust mit Oliven, geschmortem Gemüse und Risolée kartoffeln

p.Person € 36,00

#### **Sole**

Atlantik Seezunge mit Safranrisotto  
und Tomaten-Muschel-Velouté

p.Person € 45,00

### **Empfehlung am Wochenende**

#### **Homard Thermidor**

#### **Sorbet**

aufgegossen mit Crémant

~~~

halber gratinierter Hummer mit Pommes Frites,
Estragon-Mayonnaise und Wildkräutersalat

€ 55,00



Vorspeisen

Artichaut

Artischocke im Ganzen
mit Salzzitronen-Estragon-Vinaigrette und Safran-Mayonnaise
€ 15,00

Asperges tartelette

grüner Spargel mit Walnuss, Zitronenschmand und Tête de Moine im Brick-Teig
€ 16,00

Soupe de poisson

Passierte Fischsuppe à la Schorse
mit Sauce Rouille und Gruyère
€ 15,00

Escargots

gratinierte Weinbergschnecken mit Café de Paris Butter
€ 14,00

Moquereau

gebeizte Makrele mit Gurke, Elstar-Apfel
und Wermut-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

Maigre

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

Steak Frites

Rinderfilet 180g mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites, Sommersalat

und Piment d'Espelette Mayonnaise

€ 42,00

Upgrade zum Steak Frites

gebratene Entenstopfleber mit Jus und Sommertrüffel

€ 10,00



Dessert

Fraise

Erdbeertartelette mit Crème Pâtissière
und Erdbeereis

€ 12,00

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

5cl € 9,50

Crème Brulée

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