



## Von unserem "Schorsewagen"

### Für 2 Personen

#### **Canard**

serviert in zwei Gängen

Entenkeulenragout im Brickteig gebacken  
mit Bittersalaten und Quitte

~~~

Entenbrust an der Karkasse gegart  
mit Kartoffelcroissant, Hokkaido Kürbis und Pflaume

p.Person € 38,00

#### **Loup de mer**

Wolfsbarsch

mit Café de Paris Butter

Kastanienpilze, Pommes Pavé und Champagner Velouté

p.Person € 34,00



## Vorspeisen

### **Tartelette**

mit Bunte Bete, karamellierte Walnüsse und Mimolette

€ 16,00

### **Artichaut**

Artischocke im Ganzen

mit Schalotten-Sherry-Vinaigrette und Estragon-Mayonnaise

€ 15,00

### **Oxtail**

klare Ochsenschwanzsuppe

mit Pommes Pavé, Tatar und Wurzelgemüse

€ 17,00

### **Soupe de poisson**

Passierte Fischsuppe à la Schorse

mit Sauce Rouille und Gruyère

€ 15,00

### **Escargots**

gratinierte Weinbergschnecken

mit Knochenmark-Butter

€ 14,00

### **Cuisses de grenouilles**

gebratene Froschschenkel

mit Spaghetti und Liebstockel-Hollandaise

€ 22,00



## Hauptgänge

### **Tête de chou de Milan**

gefüllter Wirsing

mit Steinpilzen, Birne und Champagner Velouté

€ 23,00

### **Grondin**

Knurrhahn gebraten

mit Safran-Polenta, Muscheln und Kerbel

€ 31,00

### **Octopus**

Pulpo mit geräucherter Paprika gebraten

Ratatouille und Bohnenpüree

€ 33,00

### **Poulet**

Maishähnchenbrust à la provençal

mit Schalotten, Morcheln und Trüffelkartoffeln

€ 28,00

### **Boudin Noir**

Blutwurst vom Metzger Scheller

mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Apfel

€ 26,00

### **Steak Frites**

180g Rinderfilet

mit Sauce Béarnaise, Pommes Frites, Blattsalat und Trüffelmayonnaise

€ 42,00



## Dessert

### **Crème Brûlée**

von der Orange  
mit Lavendel-Vanille-Eis

€ 14,00

### **2022 Domaine Poudroux**

Muscat de Rivesaltes, Languedoc-Roussillon

5cl € 6,50

### **Parfait**

vom Elsterapfel  
mit Butterstreusel und Estragon-Apfel-Gel

€ 13,00

### **2015 Weingut Dr. Wehrheim**

Riesling Auslese Kastanienbusch, Pfalz

5cl € 8,50

### **Baba au Rhum**

mit Crème Chantilly und Brombeersorbet

€13,00

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

aus der 4,5l Flasche

5cl € 9,50

### **Flüssiges Dessert**

3erlei Grahams Tawny Port, Douro

10years / 20years / 30years

je 2cl € 20,00

### **Käseauswahl in klein und groß**

Sprechen Sie gern unsere Mitarbeiter auf die aktuelle Auswahl an

€ 13,00 klein / € 17,50 groß