



Von unserem "Schorsewagen"

Für 2 Personen

Poulet

Menü vom Weidehuhn von Lars Odefey

Geflügelbouillon mit Wurzelgemüse,
Geflügelklößchen und Royal

~~~

Geflügelfarce in der Spaghetti mit Geflügelleber und Eigelb

~~~

Geflügelbrust unter der Salzkruste gegart
mit Pariser Champignons, Kartoffelcroissant und Trüffelvelouté

~~~

zum Abschluss

Überraschungs-Profiterole à la Schorse

p.Person € 69,00

#### **Turbot**

vorab

pochierte Auster mit Spinat, Haselnuss  
und Hollandaise gratiniert

~~~

Steinbutt

mit Trompetenpilzen, Pommes Parisienne
und Zitronen-Kapern-Velouté

p.Person € 45,00



Vorspeisen

Huitres

Austern

mit Schalottenvinaigrette, Zitrone
und Blini mit Crème Fraîche und Schnittlauch

3 Stück € 15,00 5 Stück € 20,00

Pissaladière

Blätterteig mit Zwiebelcrème, Spitzkohl,
Fourme d'Ambert und Portweinbirne

€ 17,00

Soupe à l'oignon

Zwiebelsuppe aus der Suppenterrine
mit Brioche-Comté-Croûton

€ 13,00

Ouef en meurette

pochiertes Ei

mit Champignon, Perlzwiebeln,
Wurzelspeck vom Metzger Scheller
und Rotweinsauce

€ 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



Hauptgänge

Vourguignon

veganes Bourguignon
geschmortes Wurzelgemüse mit Kastanienseitlingen
und selbstgemachter Farfalle
€ 23,00

Saumon

Lachsfilet
mit Rotweinrisotto, Spinat
und Keta-Kaviar-Beurre Blanc
€ 33,00

Sandre

Zanderfilet gebraten
mit Champagnerkraut, eingelegte Trauben
und Pommes Dauphine
€ 33,00

Joue de boeuf

Rinderbacke in Rotwein geschmort
mit Schwarzwurzel à la crème
und Brioche-Apfelknödel
€ 28,00

Rognon de veau

Kalbsnieren
in Madeira-Senfrüchte-Sauce
mit Kartoffelmousseline und Röstschalotten
€ 26,00

Filet de Boeuf

180g Rinderfilet
mit Cognac-Rahmsauce, Kartoffelgratin und Salat
€ 44,00



Dessert

Crème Brûlée

von der Tonkabohne
mit Mandarinenais

€ 14,00

2010 Weingut Schloss Lieser

Riesling Auslese Niederberger Helden, Mosel

5cl € 9,50

Chocolat

Schokoladentörtchen
mit Maronencreme und Vanilleeis

€ 15,00

20years Tawny Port, Grahams, Douro

aus der 4,5l Flasche

5cl € 9,50

Paris Brest

mit Amarena Kirsch Mousse
und Kirschorbet

€15,00

2022 Domaine Poudroux

Muscat de Rivesaltes, Languedoc-Roussillon

5cl € 6,50

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.