



## 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