



Von unserem "Schorsewagen"

Für 2 Personen

Poulet de pâturage

Menü vom Weidehuhn von Lars Odefey

Gelierte Geflügelbouillon mit Wurzelgemüse
Crème Fraîche und Brunnenkresse

~~~

#### Königinpastete

gefüllt mit Ragout von der Hühnerkeule und Rhabarber  
überbacken mit Gruyère

~~~

Weidehuhnbrust unter der Salzkruste gegart
mit Pommes Dauphine, Mairübchen, grünem Spargel und Bärlauch-Velouté

~~~

#### zum Abschluss

Beerentartelette mit Pflaumeneis

p.Person € 69,00

#### **Sole atlantique**

vorab

gestockte Crème von geräucherten Atlantikfischen  
mit Bärlauch-Schmand, Tobiko-Kaviar und pochierter Auster

~~~

Atlantik Seezunge

mit einer Kartoffel-Fenchel-Terrine, geschmortem Chicorée
und Orangen-Kapern-Beurre Blanc

p.Person € 56,00



Vorspeisen

Huitres

Austern

mit Schalottenvinaigrette, Zitrone
und Blini mit Crème Fraîche und Schnittlauch

3 Stück € 15,00 5 Stück € 20,00

Carotte vegan

Geschmorte Minimöhren mit Kichererbse, Estragoncrème,
Rauchmandel und Wassermelone

€ 16,00

Crème d'artichaut

Artischockencremesuppe mit gebackener Praline
und Kräuter-Ziegenfrischkäse

€ 13,00

Oeuf 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

Filet d'omble chevalier

gebratenes Saiblingsfilet
mit Mangold, Pommes Pavé und Sauce Choron
€ 33,00

Morue et moules

Kabeljau mit Miesmuscheln
im Spitzkohlblatt mit Pastinakenpüree und Champagner Beurre Blanc
€ 33,00

Ballotine de veau

geschmorte Kalbskeule
mit Maronenpilzen, Porree, Trüffel und Comté
€ 28,00

Rognon de veau

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

Onglet

160g Nierenzapfen
mit Pommes Frites, Salat und Sauce Bernaise
€ 38,00

180g Rinderfilet
46,00€



Dessert

Crème Brûlée

von der Tonkabohne
mit Mandarinenis

€ 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