



## 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

### Salade Pulpo

Pulpo mariniert mit geräucherter Paprikacrème  
mit Wermut-Safran-Perlen und Basilikumpesto

€ 18,00

### Soupe de poisson

Passierte Fischsuppe à la Schorse  
mit Sauce Rouille und Gruyère

€ 15,00

### Escargots

gratinierte Weinbergschnecken  
mit Knochenmark-Butter

€ 14,00



## Hauptgänge

**Boulette de pommes de terre**  
gefüllter Kartoffelkloß

mit Blumenkohl „polnisch“, Bärlauch und Morchel  
€ 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

**“Bentheimer” Côte de Porc**

Schweinekotelette vom Metzger Scheller  
mit Kartoffel-Knoblauch-Mousseline,  
Zuckerhut und Pfefferrahmsauce

€ 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 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.*