



## Von unserem "Schorsewagen"

### Für 2 Personen

#### **Menu du Pintade**

Menü vom Perlhuhn von Lars Odefey

Das Beste vom Huhn  
Filet, Sot-l'y-laisse und Herz  
mit Pfifferlingen und Römersalat

~~~

Perlhuhnkeule  
gerührter Naturjoghurt, Zitronenschalencreme, Hühnerlebercreme

~~~

Perlhuhnballotine  
mit Sommertrüffel, Selleriepüree  
und getrüffeltem Bohnensalat

~~~

Zum Abschluss  
Dessert à la Schorse

p.Person € 79,00

#### **Sole atlantique**

vorab

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

~~~

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

p.Person € 56,00

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.*



## 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

### **Artichaut**

Artischocke im Ganzen

mit Salzzitronen-Estragon-Vinaigrette und Paprika-Mayonnaise

€ 15,00

### **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

### **Saint Pierre**

gebratenes Petersfischfilet

mit Artischockenherzen, Kirschtomaten, selbstgemachten Farfalle  
und Sauce Barigoule

€ 34,00

### **Loup de Mer**

auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

mit Erbsen-Kartoffel-Ragout, Minze, Herzmuscheln  
und Champagner-Velouté

€ 34,00

### **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

### **Steak Frites**

160g Onglet € 38,00

oder

180g Rinderfilet € 46,00

mit Pommes Frites, Salat und Sauce Bernaise



## Dessert

### **Crème Brûlée**

von der Banane „Kiba“  
mit Sauerkirschsorbet

€ 14,00

### **2016 Château Rieussec**

Carmes de Rieussec. Sauternes, Bordeaux

5cl € 9,50

### **Oeuf à la neige**

Schnee-Eier

mit geistern Rhabarber, Karamell und Sabayon

€ 13,00

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

aus der 4,5l Flasche

5cl € 9,50

### **Pâte feuilletée**

Blätterteig

mit Apfelkompott und Vanilleparfait

€13,00

### **2010 Weingut Schloss Lieser**

Riesling Auslese Niederberger Helden, Mosel

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