



Von unserem "Schorsewagen"

Für 2 Personen

Menu du Pintade

Menü vom Perlhuhn von Lars Odefey

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

~~~

Perlhuhnkeule  
gerührter Naturjoghurt, Zitronenschalencrème, Hühnerlebercrème

~~~

Perlhuhnballotine
mit Sommertrüffel, Selleriepüree
und getrüffelttem Bohnensalat

~~~

zum Abschluss  
Erdbeertartelette mit Erdbeersorbet

p.Person € 79,00

#### **Sole atlantique**

vorab

gestockte Bouillabaiscrème mit Tobiko-Kaviar  
und pochierter 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 Chesterbrot

3 Stück € 15,00 5 Stück € 20,00

Tomate coeur de boeuf

Ochsenherztomate, geschmorte Wassermelone, Lavendelaromen,
grüne Kräutersauce und gepickelte Schalotten

€ 15,00

Artichaut

Artischocke im Ganzen

mit Salzzitronen-Estragon-Vinaigrette und Paprika-Mayonnaise

€ 15,00

Carpaccio des crevettes

Carpaccio von der roten Garnele mit Kalbskopfvinaigrette
und Tomatenconcassée

€ 18,00

Soupe de poisson

Passierte Fischsuppe à la Schorse
mit Sauce Rouille und Gruyère

€ 15,00

Escargots

gratinierte Weinbergschnecken
mit Schalotten-Kräuterbutter

€ 14,00



Hauptgänge

Liaison provençale

gebackener Steinpilz, Kohlrabi,
Kerbelgremolata, Stachelbeere
und bunte Paprika-Vinaigrette

€ 23,00

Lotte de Mer

Gebratenes Seeteufelfilet
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

Rognon de veau

Kalbsnieren
Portobello Pilz gefüllt mit Brioche, glasierten Herzkirschen
und gebratenen Pfifferlingen

€ 27,00

Suprême de Poulet

mit Ziegenkäse und Feige gefülltes Maishähnchen Supreme
mit Basilikumrisotto

€ 26,00

Steak Frites

160g Onglet € 38,00

oder

180g Rinderfilet € 46,00

mit Pommes Frites, Salat und Sauce Bernaise

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.



Dessert

Crème Brûlée

mit Schokoladeneis
und marinierten Beeren

€ 12,00

2016 Château Rieussec

Carmes de Rieussec. Sauternes, Bordeaux

5cl € 9,50

Oeuf à la neige

Schnee-Eier

mit marinierten Erdbeeren, Karamell und Sabayon

€ 13,00

20years Tawny Port, Grahams, Douro

aus der 4,5l Flasche

5cl € 9,50

Cocktail de pêche

Nektarinen Kompott, Vanillecrème
und weißes Pfirsicheis

€13,00

2020 Weingut Ansgar Clüsserath

Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke, Mosel

5cl € 8,00

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