



Von unserem "Schorsewagen"

Für 2 Personen

Menu d'agneau

Lammkarree serviert in zwei Gängen

Lamm im Tramezzinimantel
mit Carpaccio von der Gelben Bete, Belper Knolle
und Walnussvinaigrette

~~~

Lammkrone  
mit Steinpilzen, Selleriepüree  
und glasierten Apfelperlen

~~~

zum Abschluss
Mousse au chocolat in der Mandelhippe
mit Waldbeersorbet

p.Person € 49,00

Sole atlantique

vorab
gestockte Bouillabaisecrème mit Tobiko-Kaviar
und pochierter Auster

~~~

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

p.Person € 59,00



## Vorspeisen

### **Huitres**

Austern

mit Schalottenvinaigrette, Zitrone  
und Chesterbrot

3 Stück € 15,00      5 Stück € 20,00

### **Citrouille d'Hokkaido**

zweierlei Kürbis mit eingelegter Birne, Rauchmandeln,  
Feldsalat und Blauschimmelkäse

€ 16,50

### **Artichaut**

Artischocke im Ganzen

mit Salzzitronen-Estragon-Vinaigrette und Paprika-Mayonnaise

€ 17,00

### **Cuisses de grenouilles**

in Knoblauch gebratene Froschschenkel  
mit Zitrone, Petersilie und Comté Croûtons

€ 21,00

### **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

### **Ris de veau**

gebratenes Kalbsbries mit Aligot  
und glasiertem Lauch

€ 32,00

### **Confit de canard**

konfierte Entenkeule mit Orangen-Chicorée  
und gratinierten Fondantkartoffeln

€ 26,00

### **Steak Frites**

160g Onglet € 38,00

oder

180g Rinderfilet € 48,00

mit Pommes Frites, Salat und Sauce Bernaise



## 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