



## 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 Spitzmorchel, Selleriepüree  
und glasierten Apfelperlen

~~~

zum Abschluss  
Mousse au chocolat in der Mandelhippe  
mit Waldbeersorbet

p.Person      € 49,00



## 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

### **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

### **Tatar à la Maik Neumann**

Tatar des Tages  
wie wir es am liebsten mögen

€ 19,00



## Hauptgänge

### **Liaison provençale**

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

€ 23,00

### **Ailes de raie**

Rochenflügel nach Grenobler Art  
mit Champignons, Zitrone, Kapern  
und Pommes Pavé

€ 35,00

### **Sandre**

gebratenes Zanderfilet  
mit Escabeche Gemüse, Miesmuscheln,  
gebackener Perlgraupenpraline  
und körnigem Frischkäse

€ 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

*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 Blaubeerragout, 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