



Unser „Schorse-Entenmenü“

Menü de Canard

Ente von Lars Odefey

Entenlebermousse im Pumpernickelmantel
mit selbstgemachtem Entenschinken aus der Keule
und Johannisbeeren

~~~

Entenconsommé mit Ravioli, Entenstopfleber  
und eingelegtem Trüffel

~~~

Entenbrust mit Schwarzwurzelpüree, Rosenkohl, Trompetenpilzen,
Herkirschen und Briocheknödel

~~~

zum Abschluss  
gebackene Nougatkugel  
mit Mandarine und Physalis

€ 79,00



## Vorspeisen

### **Huitres**

Austern

mit Schalottenvinaigrette, Zitrone  
und Chesterbrot

3 Stück € 15,00      5 Stück € 20,00

### **Soupe à l'oignon**

Zwiebelsuppe aus der Löwenkopfterrine  
mit Brioche-Comté-Croûton  
€ 13,00

### **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

### **Tatar à la Maik Neumann**

Tatar des Tages  
wie wir es am liebsten mögen  
€ 19,00



## Hauptgänge

### **Liaison d'hiver**

geschmorter Wirsing

mit Trompetenpilzen, Kartoffelmousseline,  
schwarzen Walnüssen und geschmorter Quitte  
€ 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 eingelegten roten Trauben  
und Fragolino-Butter-Eis  
€ 12,00

**2016 Château Rieussec**  
Carmes de Rieussec, Sauternes, Bordeaux  
5cl € 9,50

### **Madeleines**

warme Blaubeer-Madeleines  
mit Schokoladen- und Vanillesauce  
€ 14,00

zum gemeinsamen Genießen geeignet  
**2020 Weingut Ansgar Clüsserath**  
Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke, Mosel  
5cl € 8,00

### **Martini au chocolat**

Dreierlei Schokolade  
- Mousse, Ganache und weißes Schokoladeneis -  
€ 14,50

**20years Tawny Port**, Grahams, Douro  
aus der 4,5l Flasche  
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

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