



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,
Herzkirschen 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.*