



Von unserem "Schorsewagen"

Vorspeise

Tatar à la Maik Neumann
Tatar des Tages
wie wir es am liebsten mögen
€ 19,50

Für 2 Personen

Menü de Poulet
Französisches Maishähnchen
serviert in 2 Gängen

Crepinette von der Keule mit Entenstopfleber,
Champignoncarpaccio und Pinienkernvinaigrette

~~~

Die Brust unter der Salzkruste gegart  
mit warmem Waldorfsalat, Wintertrüffel  
und Preiselbeer Sauce

~~~

zum Abschluss
Mont Blanc
mit Maronencreme, Butterstreusel und Himbeere

p.Person € 65,00



Vorspeisen

Huitres

Austern

mit Schalottenvinaigrette, Zitrone
und Chesterbrot

3 Stück € 15,00 5 Stück € 20,00

Pissaladière

Blätterteig mit Aubergine, gepickelter Zucchini,
Fourme d'Ambert und Paprikacrème

€ 15,00

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 Café de Paris Butter

€ 14,00

Sardines

Jahrgangssardinen aus der Dose „Millésime 2024“
in Olivenöl, gepickeltem Gemüse
und hausgebackenem Körnerbrot

€ 14,50



Hauptgänge

Ravioli

mit Tête de Moine, Apfel,
Haselnuss, Grünkohl und Rote Bete Sauce
€ 23,00

Maquereau

Makrele mit Mangold, frittiertem Parmesan,
Tomatenmarmelade, Miesmuschel
und Portwein-Beurre-Blanc
€ 33,00

Sole

gebratene Seezunge
mit Belugalinsen, Salzzitrone,
Kartoffelcroissant und Champagnervelouté
€ 35,00

Tête de veau

Kalbskopf mit glasiertem Wurzelgemüse, Pommes Pavé,
Estragon und Kapern
€ 27,00

Pâté de la reine

Königinnenpastete gefüllt mit
in Rotwein geschmortem Perlhuhnragout, Pariser Champignons,
pochiertem Ei, Speck und eingelegtem Wintertrüffel
€ 29,00

Steak Frites

160g Onglet € 38,00
oder
180g Rinderfilet € 48,00
mit Pommes Frites, Salat und Sauce Bernaise



Dessert

Crème Brûlée

mit Blutorange
und Tonkabohneneis

€ 12,00

2016 Château Rieussec

Carmes de Rieussec, Sauternes, Bordeaux

5cl € 9,50

Tartelette aux poires

Birnentartelette mit Estragon
Und Zitrusfruchtsorbet

€ 13,00

2022 Weingut Schloss Lieser

Riesling Auslese Piesporter Goldtröpfchen, Mosel

5cl € 8,00

Dôme au chocolat

Schokoladendome

mit Dulcey de Leche, Brombeer
und Portweinbuttereis

€ 14,50

20years Tawny Port, Grahams, Douro

aus der 4,5l Flasche

5cl € 9,50

Flüssiges Dessert

3erlei Portwein

10years Tawny Port Grahams / 20years Tawny Port Grahams / 2008 Colheita Niepoort

je 2cl € 20,00

Käseauswahl vom Wagen vom Affineur Waltmann, Erlangen

€ 15,00 klein / € 19,00 groß