



## Von unserem "Schorsewagen"

### Vorspeise

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

### Für 2 Personen

#### Menu de la mer

Carpaccio von der Garnele  
mit Frühlingskräuter-Vinaigrette und Rhabarber

~~~

Lachs im Blätterteig  
mit grünem und weißem Spargel,  
Tomatenconcassée und Bärlauchhollandaise

p.Person € 39,00



## Vorspeisen

### Huitres

Austern

mit Schalottenvinaigrette, Zitrone  
und Chesterbrot

3 Stück € 15,00      5 Stück € 20,00

### Tartelette

gefüllt mit Münsterkäse, geschmortem Lauch  
und Frühlingssalat

€ 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 mit gepickeltem Gemüse  
und hausgebackenem Körnerbrot

€ 14,50

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



## Hauptgänge

### **Gemüse Melange**

à la Leipziger Allerlei

mit gebackenem Spargel, gefüllter Morchel,  
Eierstich und Grießnockerln

€ 23,00

### **Salade Niçoise**

mit gebratenem Pulpo,

grünen Bohnen, Kapern, Oliven und gebackenem Eigelb

€ 31,00

als Vorspeise € 21,00

### **Lotte de Mer en papilote**

Seeteufel im Pergamentpapier gegart

mit Kartoffelrisotto, grünem Spargel, Trompetenpilzen  
und Champagnervelouté

€ 33,00

### **Boeuf Bourguignon**

vom Charolais Rind

mit Mairübchen, Morcheln, Perlzwiebeln  
und Aligot

€ 28,00

### **Poitrine de faisan**

Fasanenbrust in Nussbutter gegart

mit Champagnerkraut, Trauben, Speck, Pommes Dauphine  
und Sauce Albufeira

€ 29,00

### **Steak Frites**

160g Onglet € 38,00

oder

180g Rinderfilet vom Charolais Rind € 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 / 2009 Colheita Niepoort

je 2cl € 20,00

### **Käseauswahl vom Wagen vom Affineur Waltmann, Erlangen**

€ 15,00 klein / € 19,00 groß