



## 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

### **Asperge Tartelette**

Nienburger Spargel

mit getrüffeltem Camembert, Frühlingsalat und Erdbeeren

€ 15,00

### **Artichaut**

Artischocke im Ganzen

mit Salzzitronen-Estragon-Vinaigrette und Maître d'hôtel Mayonnaise

€ 15,00

### **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 Brennessel-Knochenmarkbutter

€ 14,00

### **Sardines**

Jahrgangssardinen aus der Dose „Millésime 2024“

in Olivenöl mit gepickeltem Gemüse  
und hausgebackenem Körnerbrot

€ 14,50



## Hauptgänge

### **Fleur de courgette**

gegrillte Zucchiniblüte

mit Champignons, Gartenkräutersauce, Ziegenfrischkäse  
und gebackener Perlgraupenpraline

€ 24,00

### **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

### **Poitrine de pintade**

soufflierte Perlhuhnbrust

mit Blumenkohl "polnisch",  
Schnittlauch und Rauchmandel

€ 29,00

### **Lapin à la Royale**

Kaninchen nach königlicher Art

mit Stopfleber-Brioche, Pfifferlingen  
und Sauce Rouennaise

€ 32,00

### **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 Kokosnuss  
und Ananassorbet  
€ 12,00

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

**Paris Brest**  
mit Dulcey de Leche, Waldbeeren  
und Vollmilchschokoladeneis  
€ 13,00

**20years Tawny Port**, Grahams, Douro  
aus der 4,5l Flasche  
5cl € 9,50

**La Rhubarbe**  
Vanilleeis mit Rhabarber  
und Waldmeister  
€ 13,00

**2022 Weingut Schloss Lieser**  
Riesling Auslese Piesporter Goldtröpfchen, Mosel  
5cl € 8,00

**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