



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 sole

in Engelshaar gebackene Auster
mit Mangochutney

~~~

Seezunge in Nussbutter gebraten  
mit Favebohnen, Nordseekrabben,  
Kapern und Pommes Parisienne

p.Person € 49,00



## 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 papillote**

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