



## 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

### **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

### **St.Pierre**

gegrillter Petersfisch

mit Passionsfruchtrisotto, Flusskrebse  
und Bouillabaisse

€ 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**

von der Herzkirsche  
mit Sauerkirschsorbet

€ 12,00

### **2022 Weingut Ansgar Clüsserath**

Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke, Mosel

5cl € 8,00

### **Citron**

Zitronencreme mit Baiser  
und Pistazien-Buttermilch-Eis

€ 13,00

### **2024 Moscato d'Asti**

Vietti, Piemont

0,1l € 7,50

### **Tartelette**

mit Himbeeren, Crème Pâtissière  
und Schokoladensorbet

€ 13,00

### **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