

Maik Neumanns Schorse Signatures

Foie gras et anguille

gebratene
Gänsestopfleber mit
geräuchertem Aal,
gelber Beete und
Orangenblütenwasser
€ 32,00

Sardines

Jahrgangssardinen
aus der Dose
„Millésime 2024“ in Olivenöl
mit gepickeltem Gemüse
und hausgebackenem Körnerbrot
€ 14,50

Escargots

gratinierte
Weinbergschnecken
mit Brennessel-
Knochenmarkbutter
€ 14,00

Vorspeisen

Huitres

Austern
mit Schalottenvinaigrette,
Zitrone und Chesterbrot
3 Stück € 15,00 / 5 Stück € 20,00

Poireau

auf Salz gegarter Lauch
mit Gemüsevinaigrette, Briochecroûtons
und Belper Knolle
€ 15,00
passend dazu:
Ossetra Kaviar 10g Dose € 22,00

Artichaut

Artischocke im Ganzen
mit Salzzitronen-Estragon-Vinaigrette
und Maître d’hôtel Mayonnaise
€ 15,00

Soupe de poisson

Passierte Fischsuppe
à la Schorse
mit Sauce Rouille
und Gruyère
€ 15,00

Cuisses de grenouilles

in Knoblauch gebratene Froschschenkel
mit Zitrone, Petersilie und Comté Croûtons
€ 21,00

Os à moelle

gratinierter Rindermarkknochen mit
hausgebackenem Körnerbrot
€ 12,00

Le Menu du Homard

unser beliebtes Hummermenü
gibt es immer freitags und samstags

Dessert

Crème Brûlée

mit Vanille
und Sauerkirschorbet
€ 12,00

2022 Weingut Ansgar Clüsserath

Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke, Mosel
5cl € 8,00

Citron

Zitronencrème mit Baiser
und Pistazien-Buttermilch-Eis
€ 13,00

2024 Moscato d’Asti

Vietti, Piemont
0,1l € 7,50

Mousse au chocolat

Schokoladenmousse
aus dem großen Topf
mit Portweifeigen
€ 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

Von unserem “Schorsewagen”

Vorspeise

Tatar à la Maik Neumann

Tatar des Tages
wie wir es am liebsten mögen
€ 19,50

Für 2 Personen

Menu poulet

in 2 Gängen serviert
Paté en crouste
mit Cornichons und getrüffelem Apfelkompott
~~~  
die Brust in der Salzkruste gegart  
mit Steinpilzen, wildem Spargel und  
Gartenkräuterfond  
p.Person € 42,00

# Hauptgänge

## Terrine d’endive

Terrine von belgischer Endivie  
mit Steinpilzen, Haselnuss und Aprikose  
€ 24,00

## Ailes de raie

in Nussbutter gegarter Rochenflügel  
„Grenobler Art“  
mit Pommes Anna und Brennesselcrème  
€ 33,00

## Omble chevalier

auf der Haut gebratener Seesaibling  
mit Butternutkürbis und Tobiko-Kaviar-Velouté  
€ 32,00

## Poitrine de veau farcie

Kalbsbrust gefüllt mit Briocheknödel,  
Herbsttrompeten und glasierten Brombeeren  
€ 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, Endiviensalat und Sauce  
Bernaise

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.

