

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
Weinbergsschnecken
mit Brennessel-
Knochenmarkbutter
€ 14,00

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 croute
aus der Keule
mit Cornichons und getrüffelem Apfelkompott

~~~

die Maishähnchenbrust  
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 Physalis  
€ 24,00

#### **Poitrine de veau farcie**

Kalbsbrust gefüllt mit Briocheknödel,  
Herbsttrompeten und glasierten Brombeeren  
€ 29,00

#### **Ailes de raie**

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

#### **Agneau des marais salants**

gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm  
mit Lammbräse,  
gebackenem Mais und Aubergine  
€ 34,00

#### **Omble chevalier**

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

#### **Steak Frites**

160g Onglet € 38,00  
oder  
180g Rinderfilet vom Charolais Rind € 48,00  
mit Pommes Frites, Endiviensalat  
und Sauce Bernaise