

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

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
aus der Maishähnchenkeule
mit Cornichons
und getrüffelttem Quittenkompott
~~~~~  
die Maishähnchenbrust  
in der Salzkruste gegart  
mit Steinpilzen, wildem Spargel und  
Gartenkräuterfond  
p.Person € 42,00

## Hauptgänge

**Liaison d'automne**  
Topinambur  
mit Herbsttrüffel und Grünkohl-gremolata  
€ 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

**Agneau des marais salants**  
gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm  
mit Lammbries,  
gebackenem Mais und Auberginengnocchi  
€ 34,00

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

## Vorspeisen

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

**Poireau**  
auf Salz gegarter Lauch  
mit Gemüse vinaigrette, Bröckchen  
und Belper Knolle  
€ 15,00  
passend dazu:  
Ossetra Kaviar 10g Dose € 22,00

**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 Quitte  
und Tonkabohneneis  
€ 12,00  
**2022 Weingut Ansgar Clüßerath**  
Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke, Mosel  
Scl € 8,00

**Croissant écrasé**  
mit Dulce de Leche Crème  
und Himbeersorbet  
€ 13,00  
**2016 Carmes de Rieussec**  
Château Rieussec, Sauternes  
Scl € 8,50

**Mousse au chocolat**  
Schokoladenmousse  
aus dem großen Topf  
mit Portweifeigen  
€ 13,00  
**20years Tawny Port**, Grahams, Douro  
aus der 4,5l Flasche  
Scl € 9,50

**Flüssiges Dessert**  
3erlei Portwein  
10years Tawny Port Grahams / 20years Tawny Port  
Grahams / 10years White Port Niepoort  
je 2cl € 16,00

**Käseauswahl vom Wagen**  
vom Affineur Waltmann, Erlangen  
€ 15,00 klein / € 19,00 groß

