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 Brennnessel-
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 du canard
in 2 Gängen serviert
Entenrillette im Brickteig
mit Rosenkohl und Haselnuss
~~~
Entenbrust an der Karkasse gegart
mit Kirschrotkohl, Kartoffelkloß
und glasierten Maronen
p.Person € 49,00

# Hauptgänge

**Liaison d’automne**
Topinambur
mit Herbsttrüffel und Grünkohlgremolata
€ 24,00

**Ailes de raie**
in Nussbutter gegarter Rochenflügel
„Grenobler Art“
mit Pommes Anna und Brennnesselcrème
€ 33,00

**Sandre**
confiertes Zanderfilet
mit Muschel-Safran-Kruste, Belugalinsengemüse,
Kartoffelcroissant und Verjusvelouté
€ 33,00

**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

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.*

# Vorspeisen

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

**Époisses**
karamellisierte Crème vom Époisses
mit Schwarzwurzel, Mandarine
und Bittersalaten
€ 16,00

**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 Quitteragout
und Tonkabohneneis
€ 12,00
**2022 Weingut Ansgar Clüsserath**
Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke, Mosel
5cl € 8,00

**Croissant écrasé**
mit Dulce de Leche Crème
und Himbeersorbet
€ 13,00
**2016 Carmes de Rieussec**
Château Rieussec, Sauternes
5cl € 8,50

**Mousse au chocolat**
Schokoladenmousse
aus dem großen Topf
mit Portweinfeigen
€ 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 / 10years White Port Niepoort
je 2cl € 16,00

**Käseauswahl vom Wagen**
**vom Affineur Waltmann, Erlangen**
€ 15,00 klein / € 19,00 groß
**Ratafia Ambré**, Champagne M. Marcoult, Champagne
aus der 3,0 Flasche
5cl € 13,50

V ANDY BAR
IM VOTUM
MITTWOCH BIS SAMSTAG
AB 21 Uhr
49€
~~~