Schorse im Leineschloss

Hannah-Arendt-Platz 1, 30159 hannover
+49 511 30302411

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MAIK NEUMANNS SCHORSE SIGNATURES

Foie gras et anguille 32,00 €
gebratene Gänsestopfleber mit geräuchertem Aal, gelber Beete und Orangenblütenwasser

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

Escargots 14,00 €
gratinierte Weinbergschnecken mit Brennnessel-Knochenmarkbutter

VORSPEISEN

Huitres 15,00 €
Austern mit Schalottenvinaigrette, Zitrone und Chesterbrot

Poireau 15,00 €
auf Salz gegarter Lauch mit Gemüsevinaigrette, Briochecroûtons und Belper Knolle

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

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

VON UNSEREM „SCHORSEWAGEN“

Tatar à la Maik Neumann 19,50 €
Tatar des Tages wie wir es am liebsten mögen

FÜR 2 PERSONEN

Menu poulet 42,00 €
in 2 Gängen serviert, Paté en croute mit Cornichons und getrüffeltem Apfelkompott, die Brust in der Salzkruste gegart mit Steinpilzen, wildem Spargel und Gartenkräuterfond

HAUPTGÄNGE

Terrine d’endive — **24,00 €**
Terrine von belgischer Endivie mit Steinpilzen, Haselnuss und Aprikose

Poitrine de veau farcie — **29,00 €**
Kalbsbrust gefüllt mit Briocheknödel, Herbsttrompeten und glasierten Brombeeren

Cuisses de grenouilles — **21,00 €**
in Knoblauch gebratene Froschschenkel mit Zitrone, Petersilie und Comté Croûtons

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

Lapin à la Royale — **32,00 €**
Kaninchen nach königlicher Art mit Stopfleber-Brioche, Pfifferlingen und Sauce Rouennaise

Os à moelle — **12,00 €**
gratinierter Rindermarkknochen mit hausgebackenem Körnerbrot

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

Omble chevalier — **32,00 €**
auf der Haut gebratener Seesalbling mit Butternukürbis und Tobiko-Kaviar-Velouté

DESSERT

Crème Brûlée — **12,00 €**
mit Vanille und Sauerkirschsorbet

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

Mousse au chocolat — **13,00 €**
Schokoladenmousse aus dem großen Topf mit Portweinfeigen

Käseauswahl vom Wagen — **15,00 €**
vom Affineur Waltmann, Erlangen