Gastronomische Gesellschaft SARRE

Menu 09.10.2026

Chef du soir — Michel Oeser

Claudia di Neive/Piemont
Kochbeginn 17:00 Uhr, Eschberger Hof

Aperitif 18:30	*Birille di carne alla menta*	*Peter Clarner/Holger Kunkel*
	*	
1ère service 19:00	*Paté di fegato*	*Michel Oeser*
	*	
2ème service 19:30	*Lingua di vitello., bagna verde*	*Kurt Jonen*
	*	
3ème service 20:00	*Agnolotti di Fonduta*	*Herwig Hauschild*
	*	
4ème service 20:30	*Zuppa di Pesche chiara*	*Michel Oeser*
	*	
5ème service 20:30	*Lepre con tagliatelle*	*Ralph Thull*
	*	
Dessert 21:00	*Torte di nocciola, Zabaglione*	*Johannes Schorr*

Sommelier — *Holger Kunkel*

Pain & beurre
Chef de Rang &
Chauffer des assiettes
Commis de Rang &
Plongeurs ☺