Gastronomische Gesellschaft SARRE

Menu 11.09.2026

Chef du soir — Herwig Hauschild

„La Nostalgie“
Kochbeginn 17:00 Uhr, Eschberger Hof

Aperitif **18:30**	*Crémant de Loire* *	*Axel Göritz*
1ère service **19:00**	*Lachs mit Räucherlachskruste in Riesling Sauce* *	*Ralf Thull*
2ème service **19:30**	*Kalbsbries in Morchelrahmsauce* *	*Kurt Jonen*
3ème service **20:00**	*Pfirsich mit Ziegenkäse & Rosmarin* *	*Johannes Quirin*
4ème service **20:30**	*Kalbskotlett an kleinem Gemüse* *	*Ralf Thull*
Dessert **21:00**	*Crêpes mit Blaubeeren* *	*Holger Kunkel*
Digestif	*Farigoule*	*Herwig Hauschild*
Sommelier		*Axel Göritz*
Pain & beurre		*Herwig Hauschild*
Chef de Rang & Chauffer des assiettes		*à déterminer*
Commis de Rang & Plongeurs ☺		*à déterminer*