Gastronomische Gesellschaft SARRE

# Menu 14.08.2026

## Chef du soir — Axel Göritz

*ZWEI GESICHTER EINER REBSORTE UND IHRE ZWEI BEGLEITER*
*Kochbeginn: 17:00 Uhr*
*Küche Eschberger Hof, Saarbrücken*
*Alle Gerichte in „Amuse Bouche“ Portionen*

| | | |
|---|---|---|
| **Aperitif 18:30** | *Sauvignon Blanc*<br>*Loire & Neuseeland*<br>*„Schwebende Ziege“ &*<br>*„Schmelzende Muschel“*<br>* | *Johannes Quirin* |
| **1ère service 19:00** | *Riesling*<br>*Kabinett & Großes Gewächs*<br>*„White Curry Prawn“ &*<br>*Forelle auf Pumpernickel ** | *Axel Göritz & freie Hände* |
| **2ème service 19:30** | *Chardonnay*<br>*Stahl & Holz*<br>*Dreierlei vom Kalb Ragout Fin &*<br>*Zander Mais-Kartoffelpüree Beurre Blanc*<br>* | *Axel Göritz & freie Hände* |
| **3ème service 20:00** | *Pinot Noir*<br>*Burgund & Pfalz*<br>*Wachtel RoteBeete Kirsche &*<br>*Pilz-Törtchen*<br>* | *Axel Göritz & freie Hände* |
| **4ème service 20:30** | *Syrah*<br>*Rhone & Australien*<br>*Lamm-Aubergine-Tapenade &*<br>*Ochsenbäckle Selleriepürree*<br>* | *Ralf Thull* |
| **Dessert 21:00** | *Überraschungsrebsorte(n)*<br>*Fruchtsüß & Botrytis*<br>*Tiramisu d‘Apricot - Lavande &*<br>*Tartelette aux Poire avec „Glace Saint Agur“*<br>* | *Holger Kunkel* |