

## Menu 08.05.2026

### Chef du soir

### Ralf Schackmann

Frühling in Italien

Kochbeginn: 17:00 Uhr

Eschberger Hof

<b>Aperitif</b> 18:30	Limoncello Spritz *	Peter Clarner
<b>Amuse Bouche</b> 18:30	Brot mit Salzbutter und Meersalz *	Herwig Hauschild
<b>1ère entrée</b> 19:00	Carpaccio vom weißen Spargel mit Parmigiano und Zitrone *	Axel Göritz
<b>2ème entrée</b> 19:30	Risotto mit grünem Spargel und Trüffel *	Stefan Sekerez
<b>Plat principal (poisson)</b> 20:00	Filet vom Branzino mit grünem und weißem Spargel an Safransauce *	Ralf Schackmann, Michael Oeser
<b>Plat principal (viande)</b> 20:30	Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Spargel und leichter Jus	Dirk Neufang Tim Ostermann
<b>Dessert</b> 21:00	Zabaglione mit Erdbeeren und Vanilleeis *	Martin Drescher
<b>Sommelier</b>	Vin / l'eau / bière	Ralf Schackmann
<b>Pain &amp; beurre</b>		Herwig Hauschild
<b>Chef de Rang &amp; Chauffeur des assiettes</b>		Johannes Schorr Holger Kunkel
<b>Commis de Rang &amp; Plongeurs ☺</b>		alle Teilnehmer