



## Menu 13.03.2026

### *Chef du soir*

**Tim Ostermann**

*Cross Over*

*Kochbeginn: 17:00 Uhr*

*Eschberger Hof*

*Aperitif*

**18:30**

*Schwarzwald-Gin Tonic*

\*

*Tim Ostermann*

*1. Vorspeise*

**19:00**

*Trio aus Avocado, Blumenkohl und Lachs*

\*

*Peter Clarner*

*2. Vorspeise*

**19:30**

*Thunfischtartar asiatique*

\*

*Kurt Jonen*

*Hauptgang*

**20:00**

*Pollo Fino auf Süßkartoffel-Kurkuma-Püree  
mit Rote-Bete-Schicht*

\*

*Ralf Thull*

*Nachspeise*

**20:30**

*Pavlova  
Australisches Nationalgericht zu Ehren der  
Ballerina Anna Pawlowa*

\*

*Johannes Schorr*

*Sommelier*

*Vin / l'eau / bière*

*Tim Ostermann*

*Pain & beurre*

*Kurt Jonen*

*Chef de Rang &*

*Herwig Hauschild*

*Chauffer des assiettes*

*Commis de Rang &*

*übrige Teilnehmer*

*Plongeurs ☺*