



Menu 10.07.2026

Chef du soir

Johannes Schorr

Kochbeginn: 17:00 Uhr
Küche Johannes, Am Homburg 100,
Saarbrücken

Aperitif

50 er PrickelIndes mit Amuse Bouche

Johannes Quirin

18:30

*

1ère entrée

Tomatenessenz mit Safran und Avocadocreme

Axel Göritz

19:00

*

2ème entrée

Seeteufel Saltimboca mit Artischocken

Kurt Jonen

19:30

*

3ème entrée

Gebratene Melone mit Ziegenfrischkäse

Johannes Schorr

20:00

*

Plat principal

Lammcarrée

Ralf Thull

20:30

*

Dessert

Melonensorbet auf Minzculis

Martin Drescher

21:00

*

Sommelier

Vin / l'eau / bière

Axel Göritz,
Johannes Schorr

Pain & beurre

Herwig Hauschild

Chef de Rang &

Chauffer des assiettes

ensemble

Commis de Rang &

Plongeurs ☺