



Menu 12.06.2026

Chef du soir

Ralf Thull

007TM

Kochbeginn: 17:00 Uhr

Eschberger Hof

Aperitif

18:30

„Martini – geschüttelt, nicht gerührt“

*

Axel Göritz,
Holger Kunkel

1ère entrée

19:00

Octopussy

konfierter Pulpo, Pflaume, Rotkohl, schwarze
Olive

*

Tim Ostermann,
Ralf Thull

2ème entrée

19:30

Thunderball

Karibische Frittüre · Bahamas-Shrimp · Jerk-
Chicken · Süßkartoffel · Kokos

*

Johannes Quirin

3ème entrée

20:00

Golden Ei

Soufflé vom Ei mit Kurkuma auf Blattspinat
und grünem Pfeffer

*

Ralf Thull

Plat principal

20:30

Liebesgrüsse aus Moskau

Borschtsch mit Bullen Short Rib und Schaschlik
vom Iberico Secreto

*

Axel Göritz,
Holger Kunkel

Dessert

21:00

Mohnraker

Mohnraker meets Q - Mohnquarkkuchen mit
Quinoa und Cherrysorbet mit Rosmarin

*

Martin Drescher,
Ralf Thull

Sommelier

Vin / l'eau / bière

Axel Göritz,
Holger Kunkel

Pain & beurre

Chef de Rang &

Herwig Hauschild

Ralf Schackmann

Chauffer des assiettes

Commis de Rang &

Plongeurs ☺

alle Teilnehmer