

Liebe Gäste,

als die Idee reifte, ein Revival des Gourmet 1895 zu machen, waren die angesprochenen Gäste ebenso begeistert wie wir.

Zu Anfang war ich skeptisch ob wir in der Küche eine Aufgabe bewerkstelligen die im Gourmet 1895 von 6 Köchen gestemmt wurde.

Nach einiger Überlegung bin ich zu dem Schluß gekommen, die Veranstaltungen an einem Dienstag und einem Mittwoch durchzuführen.

So haben Paul und ich die notwendige Zeit für die Vorbereitungen am Sonntag und Montag. Ca. 90 Prozent der Arbeit findet bei einem Gourmetmenü vor dem Eintreffen der Gäste statt.

Als Beispiel:

Tarteteig herstellen, ausrollen, ausstechen und backen für die Aperitifbegleitung,

Ein Saucenansatz:

Hühnerfond für einen Saucenansatz herstellen, Sauce für Lamm mit den Knochen des Lamms ansetzen und mit dem Hühnerfond auffüllen, Diesen 3-4 Stunden köcheln lassen und passieren, reduzieren bis zur gewünschten Stärke. Die komplette Herstellung der Sauce nimmt ca. 8 Stunden in Anspruch.

Das sind nur zwei Bestandteile des Ganzen, eines für die Aperitifbegleitung und eins für den Hauptgang. Insgesamt besteht so ein Menü aus mehr als 100 Komponenten die alle hergestellt werden.

An den Abenden des Menüs finden die finalen „Restartbeiten“ an dem jeweiligen Gericht statt.

Das Texellamm ist eine eigene Rasse, die auf den salzigen Wiesen der größten westfriesischen Inselweiden. Dieses Lammfleisch wurde z.B. Jaques Chirac bei einem Staatsbesuch in den Niederlanden serviert.

Da das Lamm in Deutschland nicht gehandelt wird, hole ich es ein Wochenende vorher selbst in Holland ab.

Das Alles soll nur einen kleinen Einblick in die zu leistende Arbeit dieses Gourmet-Abend ermöglichen.

Mein Team und ich freuen uns sehr auf die beiden Abende und möchten Sie gerne verwöhnen

André Skupin und Team

P.S. Am Dienstag dem 03.03.2026 haben wir noch einen Tisch frei.

# *Revival Gourmet 1895*

## *Menü*

*Jacobsmuschel  
Yuzu | Basilikum*  
\*\*\*

*Seezunge  
Zwiebel | Wacholder*  
\*\*\*

*Etoufée Taube  
Kohlrabi | Trüffel*  
\*\*\*

*Rücken vom Texellamm  
Zitrone | Schwarzer Knoblauch*  
\*\*\*

*Nougat | Schokolade*

*Preis Menü: 170 €*

*Preis inkl. Aperitif, Weinbegleitung,  
Wasser, Kaffee, Pralinen  
270,- €*

## **Vorspeise**

Tatar von Melone und Tomate mit Senfkornpraline	16,90 €
Ravioli vom Rind in Madeirasauce und Sellerie	16,90 €
Wintersalate in Kräutervinaigrette gebackener Kalbskopf und Meerrettich	16,90 €
Kalbsnierchen in Butter gebraten Blumenkohlschaum und Kalbsjus	16,90 €
Filet von der Fjordforelle mit asiatischer Marinade, Papaya, Erdnuss und Gurke	16,90 €

## **Hauptgerichte**

Karotte in verschiedene Texturen Orange und Erdnusspüree	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 22,90 € 28,90 €
Lammrück im Brotmantel Topinambur, Gemüse und Butterpüree	34,90 €
Filet vom Skrei auf Misoschaum Gemüse und Butterpüree	34,90 €

## **Dessert**

Joghurtmousse mit Passionsfrucht	9,90 €
Blonde Schokolade mit Zitrusfrüchten	9,90 €
Crème brûlée	7,90 €
Vacherin Mont d' Or mit Sellerie	9,90 €

*\*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

## *Monatsmenü*

*Ceviche von Garnele  
Lauch | Nori*

\*\*\*

*Jacobsmuschel  
Kürbis | Schalotte*

\*\*\*

*Filet vom Kalb  
Karotte | Kartoffelterrine | Ochsenschwanzsauce*

\*\*\*

*Rhabarber | Yuzu | Joghurt*

- *3 Gang 69 €*
- *mit Weinbegleitung 100€*
  
- *4 Gang 79 €*
- *mit Weinbegleitung 120€*