

# Paul Bocuse

---

**Französische Zwiebelsuppe** 6 €  
Weißbrot-Käsetaler | Schnittlauch | Baguette

**Pfeffersteak** 29 €  
Rinderfilet | Ratatouille | Trüffel-Kartoffelpüree

**Eclair** 7 €  
Bourbon Vanilleeis | Beerengelee

**3 - Gänge - Menü** 39 Euro

## Weinempfehlung

---

<b>Spätburgunder</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,20 €</b>
Holzfass gereift, trocken, sonnenverwöhnt	<b>0,1 l</b>	<b>3,50 €</b>
Weingut Alois Boesen – Süd-Mosel	<b>0,75 l</b>	<b>22,00 €</b>

„Egal, ob klassisch oder modern, es gibt nur eine Küche. „La Bonne“

Die Schwierigkeit liegt in der Einfachheit – so seine Devise.

Am 20. Januar dieses Jahres trauerte die Kochwelt ! Er wurde 91 Jahre alt, Paul Bocuse ist das wahrgewordene Gastronomie-Märchen. Ein Mann, der unseren Beruf von der Dienerschaft in den Star-Status erhebt. Und sich selbst gleich mit. Er ging ein als Jahrhundert-Koch und bewegte viele der Kochkollegen zum Streben nach mehr !

Danke

Benjamin Latz

