

VORSPEISEN & SUPPEN

Tomatenessenz ^V Basilikumnocken Kirschtomate Büffelmozzarella	8 €
Karotten-Ingwersuppe Falafel Jacobsmuschel Apfel ohne Jacobsmuschel ^V	9 € 7 €
Tatar vom Limousinrind Freilandeier grober Senf Bauernbrot	11 €
Karamellierter Ziegenkäse ^V Zwiebelmarmelade Aprikosen Wildkräuter	9 €
Kräutersalat ^V Himbeerdressing Kracherle geröstete Kerne	6 €

ÜBERRASCHUNG?

6-Gänge Überraschungsmenü	65 €
Genuss durch unsere kreative Regionalküche	
Weinbegleitung zum Menü	18 €
Der passende Wein zu jedem Gang (0,1l)	

ZWISCHENGÄNGE

Ricotta-Spinat-Ravioli ^V Birne Pinienkerne Steinpilze	16 €
Gebratene Garnelen Limettensauce Fenchel Acquerello Risotto	18 €
Weinbergschnecken ½ Dutzend	7 €
Brie Kräuterbutter Bauernbrot 1 Dutzend	13 €



FEINSCHMECKER – MENÜ

Gebeizte Kraichgauforelle

Rettich Koriander Dashi
13 €

Mango-Macis-Suppe

Garnele Zucchini Salzzitrone
9 €

Gegrilltes Flanksteak

BBQ-Jus Mais Schalotte
27 €

„Bananensplit“

Valrhona Schokolade Passionsfrucht Limette
10 €

4-Gänge-Menü

57 €

Alle Gänge können á la carte als Einzelgänge bestellen.

Weinbegleitung

Der korrespondierende Wein zu jedem Gang
je Gang 1 Glas 0,1 Liter 18 € (4-Gänge)

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Buttermakrele Caldeiradasud Ofengemüse Fregola Sarda	26 €
„Coq au Vin“ vom Maishähnchen Rosmarinjus Pimientos de Patrón Pappardelle	20 €
Zweierlei vom Wildschwein Pfifferlinge Aprikose Serviettenknödel	22 €
Gefüllter Kräutercrepes ^V Frischkäsesauce Spätsommergemüse Rucola	18 €
Entrecôte vom Limousinrind Steinpilze Rotweinschalotten Kartoffelgratin grand (350g)	32 €
petit (280g)	26 €

ERCK-KLASSIKER

Wiener Schnitzel lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	22 €
Rehrahm-Ragout Waldpilze Broccoli Spätzle	19 €

DESSERTS & KÄSE

Ercks-Gedeck Espresso & kleine Dessertvariation	7 €
Dessertgläsle vom Tablett	5 €
Variation von hausgemachtem Sorbet	6 €
Käse vom Wagen nach Verzehr Käsespezialitäten von Servais Gueth	