

VORSPEISEN & SUPPEN

Bärlauchvetouté Kartoffelnest Wildgarnele Parmesan	8 €
Fischsuppe Safrannocken Rotbarsch Muscheln	9 €
Carpaccio vom heimischen Rind Trüffel Ziegenkäse Feldsalat	14 €
Kräutersalat Kracherle eingelegte Radisle Kartoffel-Nuss-Vinaigrette	5 €

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

6-Gänge 75 € Genuss durch unsere kreative Regionalküche
Weinbegleitung zum 6-Gänge-Menü 36 € Der passende Wein zu jedem Gang (0,1l)

ZWISCHENGÄNGE

Blutwurst-Kartoffelkrapfen 15 € Estragon-Senfsauce Glacierte Apfelspalten Röstzwiebeln
Elsässer Froschschenkel à la crème 20 € Rieslingsauce Schnittlauch Croûtons

V= vegetarisch

Wir haben auch eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung. Sprechen Sie uns bitte an.



VEGANES MENÜ

Gemüsegarten 8 € Kräutersalat Rübchen Rotkohl ***
Grünkern-Gemüsebratling 19 € Steinchampignons Brokkoli Kräutercreme ***
Ananasvariation 7 € Kokos Banane Crumble

3-Gänge Menü
32 €

HAUPTGERICHTE

Gedünstetes Skreyfilet 27 € Chorizo Wirsing Kartoffelragout
Zweierlei vom Wildschwein 22 € Pommery-Senfsauce Steckrübe Bäckerinkartoffel
V Bärlauchgnocchi 18 € Schafskäse Pinienkerne karamellierter Radiccio
Rostbraten vom Kalbsrücken 26 € Schalottenjus Möhren Kartoffel-Bärlauchnocken

ERCK-KLASSIKER

Wiener Schnitzel 23 € Frühlingsgemüse Bratkartoffeln Preiselbeeren
Wildrahmragout 19 € Waldpilze Brokkoli Spätzle

DESSERTS & KÄSE

Ercks-Gedeck 7 € Espresso & kleine Dessertvariation
Dessertgläsle vom Tablett 5 €
Variation von hausgemachtem Sorbet 6 €
Französische Käseauswahl 9 € 5-Sorten Feigensenf Bauernbrot

Wir bitten Sie ab 10 Gästen ein einheitliches Menü / einheitliche Speisen auszuwählen.