

VORSPEISEN

Pastrami vom heimischen Reh 14 €
geröstetes Focaccia gepickeltes Gemüse Trüffelcreme

Badische Tapas (ab 2 Gästen) pro Person 12 €
6 Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche zum Schnabulieren als Vorspeise oder Fingerfood zum Aperitif

Variation von der Wildgarnele 15 €
Algensalat Sesam Kokos-Zitronengras-Emulsion

Kleiner Salat ^V 5 €
Kracherle eingelegte Radiesle Balsamico-Vinaigrette

BRASSERIEKÜCHE

Hirschburger im gerösteten Brioche
Bergkäse Bacon Cole Slaw Süßkartoffelpommes
16 €

Wildbratwürste
Sauerkraut Bratkartoffelstampf Röstzwiebeln
13 €

SUPPE & ZWISCHENGÄNGE

Fischsuppe 10 €
Meeresfrüchte Krabbenbrot Meeresspargel

Kürbisschaumsuppe ^V 8 €
Passionsfrucht Curry Petersilie

Pochiertes Freilandei ^V 14 €
Schwarzer Trüffel Wildkräuter Kartoffel

Weinbergschnecken ½ Dzd. 8 € / 1 Dzd. 14 €
Brie Kräuterbutter geröstetes Bauernbrot

V= vegetarisch

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



VEGANES MENÜ

Rote Bete Carpaccio ^{9€}
Alblinsenvinaigrette Quinoa Wildkräuter

Kürbis-Kartoffelrösti ^{20€}
Paprika-Koriandersauce Gegrillte Zucchini Steinpilze

Karamellierte Banane ^{9€}
Erdnuss Schokolade Kokos

3-Gänge Menü
35 €

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

6-Gänge 86 €
Genuss durch unsere kreative Regionalküche

Weinbegleitung zum 6-Gänge-Menü 39 €
Der passende Wein zu jedem Gang (0,1)

FLAIR - MENÜ

Ricotta-Trüffelmousse ^{8€}
Walnussvinaigrette eingelegte Aprikosen Wildkräutersalat

Kalbsrückensteak ^{20€}
Waldpilze in Rahm Ofengemüse Kartoffelroulade

Crème Brûlée von der Tonkabohne ^{7€}
mit Beerensorbet

3-Gänge Menü
33 €

HAUPTGERICHTE

Wildschweinerücken 25 €
Macadamia-Nusskruste Spitzkohl Schupfnudeln

Wirsing-Parmesan-Roulade ^V 20 €
Herbsttrompeten Kürbis Schalotten

Seewolf auf der Haut gebraten 26 €
Chorizoschaum Lauch Alblinsen

Steinbuttfilet aus Wildfang 34 €
Beurre Blanc junger Spinat Kartoffelrisotto

Limousin-Rinderfilet vom Kästelhof 33 €
Steinpilze Wilder Broccoli Kartoffelsoufflé

ERCK- KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb
Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren
23 €

Ragout vom heimischen Wild
Waldpilze Wurzelgemüse geschabte Spätzle
20 €

DESSERTS & KÄSE

Ercks-Gedeck 8 €
Espresso & kleine Dessertvariation

Zwetschgen-Tarte Tatin 11 €
Weiße Schokolade Salzkaramelleis Mandel

Variation von hausgemachtem Sorbet 7 €

Französische Rohmilchkäseauswahl 12 €
5-Sorten Feigensenf Bauernbrot

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