

## VORSPEISEN

**Gewürzschinken vom heimischen Reh** 14 €  
geröstetes Focaccia Kräutersalat 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** <sup>V</sup> 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** <sup>V</sup> 8 €  
Passionsfrucht Curry Petersilie

**Pochiertes Freilandei** <sup>V</sup> 14 €  
Schwarzer Trüffel Wildkräuter Kartoffel

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

V= vegetarisch

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



## VEGANES MENÜ

**Kürbis-Mango-Salat** <sup>9€</sup>  
Sesam Ingwer Möhrenkraut

\*\*\*

**Risotto von Dinkelreis aus der Röhn** <sup>20€</sup>  
Koriander-Currysauce gebackene Champignons Okra

\*\*\*

**Alexander Lukas-Birne** <sup>9€</sup>  
Himbeersorbet Salzkaramellbrownie Walnussmarmelade

3-Gänge Menü  
35 €

## CHRISTOPHE'S WEINTIPP

**2019er Domaine des Lauriers** 0,1 L 3,50 €  
Picpuol de Pinet „Prestige“ 0,75 L 25,00 €

**2019er Anciens Temps** 0,1 L 3,20 €  
Cabernet & Syrah 0,75 L 23,00 €  
IPG Pays DÓC

## FLAIR - MENÜ

**Pfifferlingcremesuppe** <sup>8€</sup>  
Wildgeflügelpraline Kürbisragout Schnittlauchschmand

\*\*\*

**Kalbfleischklöße „Königsberger Art“** <sup>20€</sup>  
Kapern-Velouté Herbstgemüse Dampfkartoffeln

\*\*\*

**Heidelberggâteau** <sup>7€</sup>  
Haferkekstrumble Beerensorbet weiße Schokolade

3-Gänge Menü  
33 €

## HAUPTGERICHTE

**Wildschweinerücken** 25 €  
Macadamia-Nusskruste Spitzkohl Schupfnudeln

**Wirsing-Parmesan-Roulade** <sup>V</sup> 20 €  
Herbsttrompeten Kürbis Schalotten

**Brust & Keule von der Bauernente** 24 €  
Honigjus Apfelrotkraut Serviettenknödel

**Steinbuttfilet aus Wildfang** 34 €  
Beurre Blanc junger Spinat Kartoffelrisotto

**Limousin-Rinderfilet vom Kästelhof** 33 €  
Austernpilze Wilder Broccoli Kartoffelsoufflé

### ÜBERRASCHUNGSMENÜ

**6-Gänge** 86 €  
Genuss durch unsere kreative Regionalküche

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

## ERCK-KLASSIKER

**Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb** 24 €  
Bratkartoffeln Preiselbeeren Herbstsalat

**Ragout vom heimischen Wild** 20 €  
Waldpilze Wurzelgemüse geschabte Spätzle

\*\*\*

## 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.