

## VORSPEISEN & SUPPE

**BADISCHE TAPAS** (ab 2 Gästen) je Gast 16 €  
5 Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche zum Schnabulieren oder Fingerfood zum Aperitif

**KRÄUTERSALAT** <sup>V</sup> 7 €  
Himbeer-Vinaigrette | Kracherle | gepickeltes Gemüse

**TATAR VOM FREILANDRIND** 14 €  
Radiesle | Gurken-Kapern-Gremolata | Kräutersalat

**GARTENKRÄUTERVELOUTÉ** 10 €  
Lachsforellenklößle | Tomate | Fenchel

VEGAN <sup>V</sup>: Radiesle | Tomate | Fenchel 8 €

## VEGANES MENÜ <sup>V</sup>

**GARTENKRÄUTERVELOUTÉ**  
Radischen | Tomatenkonfit | Fenchel

\*\*\*

### SORBET

Erfrischender Gruß aus unserer Heimatküche

\*\*\*

### ALB QUINOA-BRATLING

Schmorgemüse-Sugo | Kürbis | Pfifferlinge

\*\*\*

### MANGOTIRAMISU

Kokoscreme | Café-Crumble | Schokoladensorbet

4-Gänge Menü 37 €

<sup>V</sup> = veganes Gericht  
V = vegetarisches Gericht



## FLAIR – MENÜ

### GARTENKRÄUTERVELOUTÉ

Lachsforellenklößle | Tomatenkonfit | Fenchel

\*\*\*

### SORBET

Erfrischender Gruß aus unserer Heimatküche

\*\*\*

### FLANKSTEAK

#### VOM MINGOLSHEIMER FREILANDRIND

Jus | Pfifferlinge | Grillgemüse | Mais

\*\*\*

### BRILLANT SAVARIN-CHEESE CAKE

Himbeer | Pfirsich | Vanille

4-Gänge-Menü 52 €

*„Wir sind schon manchmal ein verrückter Haufen, aber gerade das bringt Spaß ins Team, fördert den Teamgeist & regt zur Kreativität an.*

*Wir sind von unseren Rohstoffen, Produkten begeistert & brennen für unser Handwerk, ob in der Küche oder im Service!*

*Unser Küchenmotto im ERCK – „HEIMAT SCHMECKEN“ heißt für mich badische Regionalküche kreativ & modern umzusetzen sowie überregional Produkte einfließen zu lassen.*

*Viele unserer Lieferanten & Partner sind Freunde, deren Geschichte wir kennen & deren Philosophie wir teilen. Eine Besondere Leidenschaft von mir als Jäger gilt dem Wildfleisch aus eigener Jagd & von befreundeten Jägern. Beste Fleischqualität von Tieren, die artgerecht & selbstbestimmt in unseren Heimischen Wäldern leben. Vom Wald auf den Teller, das ist für mich pure Nachhaltigkeit.*

*Wir möchten euch den Geschmack unserer Heimat auf den Teller bringen.“*

Alexander Erck

## HAUPTGERICHT

**REHRÜCKEN AUS EIGENER JAGD** 33 €  
Wilder Brokkoli | Wecklesoufflé | Pfifferlinge & Aprikose

**KRAICHGAUER LACHFORELLE** 27 €  
Zitronengras-Beurre Blanc | Tomate | Risotto

**ALB QUINOA-BRATLING** <sup>V</sup> 20 €  
Schmorgemüse-Sugo | Kürbis | Pfifferlinge

**FLANKSTEAK** 29 €  
**VOM MINGOLSHEIMER FREILANDRIND**  
Jus | Pfifferlinge | Grillgemüse | Mais

## DESSERT & KÄSE

**BRILLANT SAVARIN-CHEESE CAKE** <sup>V</sup> 13 €  
Himbeer | Pfirsich | Vanille

**VARIATION HAUSGEMACHTER SORBETS** <sup>V</sup> 9 €

**MANGOTIRAMISU** <sup>V</sup> 9 €  
Kokoscreme | Café-Crumble | Schokoladensorbet

**KÄSEDEGUSTATION** <sup>V</sup> 15 €  
Fünf Sorten französischer & regionaler Rohmilchkäse

Wir bitten Sie ab 6 Gästen ein **einheitliches Menü** / **einheitliche Speisen** auszuwählen.

<sup>V</sup> = veganes Gericht  
V = vegetarisches Gericht