

## VORSPEISEN & SUPPE

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

**MARONENSUPPE** 14 €  
Gänsecrustillant | Trüffel | Birne

**SALAT VON ROTER BETE** 11 €  
Kalamata Oliven | Birne | Sonnenwirbele

**PARFAIT VON UNGESTOPFTER GÄNSELEBER** 18 €  
-von Freilandgänsen aus dem Kraichgau-  
Physalis | Buttermilch | Honigkuchen

**STETTFELDER FELDSALAT** 9 €  
Kracherle | Kartoffel-Speck-Dressing | Rote Bete

## VEGANES MENÜ

**SALAT VON ROTER BETE**  
Kalamata Oliven | Birne | Sonnenwirbele

\*\*\*

### SORBET

Erfrischender Gruß aus unserer Heimatküche

\*\*\*

### KÜRBISSTRUDEL

Curry | Schwarzwurzel | Äbler Leisa

\*\*\*

### ZIMTBROWNIE

Banane | Cafécrumble | Zartbitterschokolade

4-Gänge Menü 45 €

## ZWISCHENGÄNGE

**MARONENRAVIOLI** <sup>V</sup> 15 €  
Schwarzer Trüffel | Blumenkohl | Petersilie

**JACOBSMUSCHELN** 19 €  
Wakame Alge | Sesam | Dashi



## FEINSCHMECKER – MENÜ

**PARFAIT VON UNGESTOPFTER GÄNSELEBER**  
-von Freilandgänsen aus dem Kraichgau-  
Physalis | Buttermilch | Honigkuchen

\*\*\*

### MARONENSUPPE

Gänsecrustillant | Trüffel | Birne

\*\*\*

### SORBET

Erfrischender Gruß aus unserer Heimatküche

\*\*\*

### REHRÜCKEN

**UNTER DER MARONEN-PARMESAN-KRUSTE**  
Herbsttrompeten | Kürbis | Schupfnudeln

\*\*\*

### ZIMTBROWNIE

Banane | Café | Zartbitterschokolade

5 Gänge Menü 79 €

4 Gänge Menü (ohne Gänseleberparfait) 62 €

*„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** 35 €  
**UNTER DER MARONEN-PARMESAN-KRUSTE**  
Herbsttrompeten | Kürbis | Schupfnudeln

**ADLERFISCH AUF DER HAUT GEBRATEN** 29 €  
Chorizo | Fenchel | Kartoffel

**KÜRBISSTRUDEL** 21 €  
Curry | Waldpilze | Äbler Leisa

**FILET VOM WEIDERIND** 39 €  
Semmelstoppelpilze | Brokkoli |  
Kartoffel-Speckkuchen

## DESSERT & KÄSE


**KARAMELLISIERTER** 14 €  
**BRIOCHE-OFENSCHLUPFER**  
Glühwein | Kumquat | gebrannte Mandel

**VARIATION HAUSGEMACHTER SORBETS**  9 €

**ZIMTBROWNIE**  13 €  
Banane | Cafécrumble | Zartbitterschokolade

**KÄSEDEGUSTATION** <sup>V</sup> 16 €  
Fünf Sorten französischer & regionaler  
Rohmilchkäse

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

 = veganes Gericht  
V = vegetarisches Gericht