

MENU. À PARTAGER

-Genuss zum teilen-

Lässig, entspannt & unkompliziert! So muss doch ein perfekter Abend unter Lieblingsmenschen oder Kolleginnen & Kollegen sein. Zu guten Gesprächen immer wieder einen Bissen schnabulieren, die Leckerbissen in der Mitte des Tisches teilen & gemeinsam genießen. Das ist unser MENU. À PARTAGER

AMUSE BOUCHE

Gruß aus der Küche & Fingerfood

BADISCHE TAPAS

à la carte 34 € zu zweit

Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche zum Schnabulieren & gemeinsamen Genießen

CHATEAU BRIAND FLAMBÉ

à la carte 92 € zu zweit

Jus & Sauce Bernaise

suppléments au choix

Herbstgemüse | Feldsalat

Kartoffelgratin | Süßkartoffelpommes | Wedges

... ein bisschen mehr Genuss

„CHATEAU BRIAND ROSINI-STYLE“

mit gebratene Entenleber

+ 16 € je Gast

DESSERTVARIATION

à la carte 28 € zu zweit

Süße Gaumenfreude aus unserer Patisserie

ab 2 Gästen

Menü 72 € je Gast (ohne Leber)

ERCK. DAS RESTAURANT

casual fine dining

MENU. PLAISIR

-kreative Heimatküche-

Unser MENU. PLAISIR ist eine kulinarische Liebeserklärung an unsere Heimat. Produkte & Zutaten, deren Ursprung wir kennen, deren Geschmack wir lieben & die wir mit Leidenschaft verarbeiten. Schmecke die Aromen der Welt in unserer Heimat. Du kannst die Anzahl der Gänge an deine Genussmoment anpassen. Lass es dir schmecken!

AMUSE BOUCHE

Kleiner Gruß aus der Küche & Fingerfood

GRAVED LACHS

Fenchel | Dill | Orange

MARONENSÜPPCHEN

Gäsnepraline | Trüffel | Sellerie

KALBSBRIES

Beurre Blanc | Mandel | Tagliolini

REH. Rücken

Marone | Wilder Brokkoli | Kürbis

OPERASCHNITTE

Cassis | Café | Haselnuss

ODER

KÄSE. vom Wagen

Früchtebrot | Feigensenf | Relish

5 Gänge
4 Gänge (ohne Kalbsbries)
3 Gänge (Suppe + Hauptgang + Dessert)

Menü	Weinbegleitung
97 € je Gast	35 € je Gast
76 € je Gast	29 € je Gast
60 € je Gast	24 € je Gast

À LA CARTE

VORSPEISEN

FELDSALAT

Kartoffeldressing | Speck | Kracherle 8 €
Ziegenfrischkäse | Rote Bete | Kartoffeldressing 15 €

GRAVED LACHS

Fenchel | Dill | Orange 18 €

ZWISCHENGÄNGE

MARONENSÜPPCHEN

mit Gäsnepraline, schwarzem Trüffel & Sellerie 12 €

KALBSBRIES

Beurre Blanc | Mandel | Tagliolini 23 €

HAUPTGERICHTE

ADLERFISCH

Curry | Rote Bete | Kräuterrisotto 36 €

REH. Rücken

Marone | Wilder Brokkoli | Kürbis 37 €

ALB-QUINOA-RÖSTI

Curry | Brokkoli | Shitake 24 €

BOEUF BOURGUIGNON

Wurzelgemüse | Champignons | Kartoffelklöße 28 €

DESSERT & KÄSE

SORBETVARIATION

3erlei hausgemachte Sorbets 9 €

OPERASCHNITTE

Cassis | Café | Haselnuss 15 €

KÄSE. vom Wagen

Hausgemachtes Früchtebrot | Feigensenf | Relish 15 €

ERCK-GEDECK

kleine Dessertüberraschung & ein Espresso 13 €

Wir behalten uns eine kurzfristige Anpassungen der Speisekarte vor, um die gewohnte Qualität unserer Gerichte zu garantieren. So können wir die Saisonalität bestmöglich zu berücksichtigen & ggf. auf Schwankungen in Verfügbarkeit oder Qualität der Rohstoffe reagieren.