

ERCK'S GASTSTUBE

saisonal regional badisch

Grüß Gott & herzlich Willkommen in unserer GASTSTUBE!

Hier bekommst du HEIMATGENUSS mit einem richtig guten Bauchgefühl.

Schon bei der Eröffnung des ERCK vor fast 50 Jahren war die Gaststube mit bodenständiger Regionalküche nicht wegzudenken. Mit unserer „neuen“ Gaststube gehen wir ein Stück zu unseren Wurzeln zurück. Eine Küche für jeden Tag, traditioneller und manchmal etwas deftiger, aber keineswegs „altbacken oder verstaubt“.

Nimm Platz, vergiss den Alltag und genieße unsere Heimat: Bei jedem Biss, jedem Schluck, in jedem Moment bei uns im ERCK.

DEIN ERCK-TEAM



Produkte & Rohstoffe aus unserer Heimat sind für uns die Grundlage von gutem Geschmack & nachhaltiger Gastronomie. Über diesen QR-Code & unter www.dein-erck-de/lieferanten findest du Informationen zu den meisten unserer Lieferanten.



Für dieses Gericht verwenden wir überwiegend Rohstoffe aus Baden-Württemberg

veganes Gericht vegetarisches Gericht

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

VORWEG & ZWISCHENDURCH

Badische Grünkernsuppe   mit Petersilienstroh & Wurzelgemüse		8,00 €
Karamellierter, milder Ziegenkäse   mit eingelegten Aprikosen & Nüssen an Kräutersalat mit Honigvinaigrette		15,00 €
Wildkräutersalat   mit Ercks-Vinaigrette & eingelegten Radiesle		7,50 €
Rindertatar vom Mingolsheimer Weiderind  mit Kapernäpfel, Sour Cream & geröstetes Sauerteigbrot	klein groß	18,00 € 25,00 €
Elsässer Flammkuchen  mit Speck, Zwiebel & Sauerrahm		8,90 €



Produkte & Rohstoffe aus unserer Heimat sind für uns die Grundlage von gutem Geschmack & nachhaltiger Gastronomie. Über diesen QR-Code & unter www.dein-erck-de/lieferanten findest du Informationen zu den meisten unserer Lieferanten.

 Für dieses Gericht verwenden wir überwiegend Rohstoffe aus Baden-Württemberg

 veganes Gericht  vegetarisches Gericht

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

WILD AUF WILD

-wildbret aus heimischen Wäldern,
aus eigener Jagd & von befreundeten Jägern-



Unser legendärer Hirschburger im Brioche-Bun 

15,00 €

saftiger Patty aus 100% regionalem Hirsch
mit hausgemachtem Cole Slaw, BBQ-Sauce, knusprigem Speck,
roter Zwiebelmarmelade & Bergkäse & Kräutersalat

dazu empfehlen wir:

Kartoffelwedges

4,00 €

Süßkartoffelpommes

4,00 €

BBQ-Sauce

2,00 €

Klassischen Ketchup

1,50 €

Mayonaise

1,50 €

Wildschweinschnitzel „Wiener Art“ 

21,00 €

in Haselnusspanade, mit badischem Kartoffel-Gurkensalat

Wildbratwürste 

13,00 €

-eigenes Wildbret, veredelt von der Metzgerei Sommer in Heidelberg-
mit selbstgemachtem Sauerkraut & Röstkartoffeln



Produkte & Rohstoffe aus unserer Heimat sind für uns die Grundlage von gutem Geschmack & nachhaltiger Gastronomie. Über diesen QR-Code & unter www.dein-erck-de/lieferanten findest du Informationen zu den meisten unserer Lieferanten.

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

 Für dieses Gericht verwenden wir überwiegend Rohstoffe aus Baden-Württemberg

 veganes Gericht  vegetarisches Gericht

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

VEGI, FLEISCH & FISCH

Alb-Quinoa-Bratling  		21,00 €
- Quinoa aus Dächingen im Biosphärengebiet Schwäbische Alb - mit Tomaten-Basilikum-Sugo, gegrilltes Heimatgemüse & Rauke		
Rumpsteak vom Mingolsheimer Freilandrind 	ca. 250 g	25,00 €
- Kästelhof, Familie Kästel in Bad Schönborn-Mingolsheim - ca. 180 g 21,00 € mit Café de Paris-Butter oder Jus		
<u>dazu empfehlen wir:</u>		
Grillgemüse		5,00 €
Kleiner Kräutersalat		4,50 €
Röstkartoffel		4,00 €
Kartoffelwedges		4,00 €
Barbeque-Lachsforellenfilet 		25,00 €
- Forellenzucht Ernst in Gochsheim - mit Sour Cream & Kartoffel-Gurkensalat		
Coq au Vin vom Pollofino 		23,00 €
- Geflügelhof Gut Neuhof in Überlingen - in seiner Schmorsauce & mit Schmorgemüse & Champignons		



Produkte & Rohstoffe aus unserer Heimat sind für uns die Grundlage von gutem Geschmack & nachhaltiger Gastronomie. Über diesen QR-Code & unter www.dein-erck-de/lieferanten findest du Informationen zu den meisten unserer Lieferanten.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg





 Für dieses Gericht verwenden wir überwiegend Rohstoffe aus Baden-Württemberg

 veganes Gericht  vegetarisches Gericht

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

SÜSSER ABSCHLUSS & KÄSE

Erck-Gedeck 		9,00 €
Kleine Dessertüberraschung aus unserer Patisserie		
Kleiner Käseteller 		15,00 €
mit regionalem & französischem Rohmilchkäse dazu gibt's Feigensenf, Trauben & Brot		
Hausgemachtes Eis & Sorbet 	je Kugel	2,50 €
wir verraten dir gern, welche Sorten wir aktuell im Sortiment haben		
Affogato 		5,50 €
Eine Kugel von selbstgemachtem Vanilleeis mit kräftigem Espresso von Kronen-Kaffee, Karlsruhe		



Produkte & Rohstoffe aus unserer Heimat sind für uns die Grundlage von gutem Geschmack & nachhaltiger Gastronomie. Über diesen QR-Code & unter www.dein-erck-de/lieferanten findest du Informationen zu den meisten unserer Lieferanten.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

 Für dieses Gericht verwenden wir überwiegend Rohstoffe aus Baden-Württemberg

 veganes Gericht  vegetarisches Gericht