

ERCKS 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

 „SLOWMEAT“-Produkt: Freilandaufzucht unter Tierwohlaspekten in der Extremadura/ Spanien

 veganes Gericht  vegetarisches Gericht

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

VORRISPEISEN

Karamellierter, milder Ziegenkäse   15,00 €
mit eingelegten Aprikosen & Nüssen an Kräutersalat mit Honigvinaigrette



JAMÓN IBERICO BELOTTA, 48 Monate gereift

Vom schwarzen Ibericoschwein, aufgezogen in den Savannen der Extremadura nach dem „Arroba-Prinzip“ (5 x 11,5 kg Gewichtszunahme durch Eichelernährung), frisch aufgeschnitten (ca. 50 g), serviert mit hausgebackenem, getoastetem Focaccia, Tomatentapenade, & Oliven

17,50 €

Rindertatar vom Mingolsheimer Weiderind  klein 18,00 €
mit Kapernäpfel, Sour Cream & geröstetes Sauerteigbrot groß 25,00 €

Burrata 13,50 €
an Tomaten-Melonensalat, Oliven-Pinienkernvinaigrette, Basilikum,
dazu hausgebackenes Focaccia

 Für dieses Gericht verwenden wir überwiegend Rohstoffe aus Baden-Württemberg



„SLOWMEAT“-Produkt: Freilandaufzucht unter Tierwohlaspekten in der Extremadura/ Spanien



veganes Gericht  vegetarisches Gericht

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

SUPPE, SALAT & KLEINIGKEITEN

Badische Grünkernsuppe  	8,00 €
mit Petersilienstroh & Wurzelgemüse	
Sommersalat mit Himbeerdressing 	19,00 €
- dazu gebratenen Rinderstreifen & Pfifferlingen	14,00 €
- mit sautierten Pfifferlingen	
Wildkräutersalat  	7,50 €
mit Ercks-Vinaigrette & eingelegten Radiesle	
Elsässer Flammkuchen 	8,90 €
mit Speck, Zwiebel & Sauerrahm	

 Für dieses Gericht verwenden wir überwiegend Rohstoffe aus Baden-Württemberg



„SLOWMEAT“-Produkt: Freilandaufzucht unter Tierwohlaspekten in der Extremadura/ Spanien

 veganes Gericht  vegetarisches Gericht

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	
<u>dazu empfehlen wir:</u>	
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	
Curry-Wildbratwürste 	13,00 €
-eigenes Wildbret, veredelt von der Metzgerei Sommer in Heidelberg- mit Kartoffelwedges & Sauerrahmdip	

 Für dieses Gericht verwenden wir überwiegend Rohstoffe aus Baden-Württemberg



„SLOWMEAT“-Produkt: Freilandaufzucht unter Tierwohlaspekten in der Extremadura/ Spanien



veganes Gericht



vegetarisches Gericht

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

VEGI, FLEISCH & FISCH

Alb-Quinoa-Bratling

- Quinoa aus Dächingen im Biosphärengebiet Schwäbische Alb -
mit Tomaten-Basilikum-Sugo, gegrilltes Heimatgemüse & Rauke

21,00 €

Rumpsteak vom Mingolsheimer Freilandrind

- Kästelhof, Familie Kästel in Bad Schönborn-Mingolsheim -
mit Café de Paris-Butter oder Jus

ca. 250 g

25,00 €

ca. 180 g

21,00 €

dazu empfehlen wir:

Grillgemüse 5,00 €

Kleiner Kräutersalat 4,50 €

Bratkartoffeln 4,00 €

Kartoffelwedges 4,00 €

Barbeque-Lachsforellenfilet

- Forellenzucht Ernst in Gochsheim -
mit Sour Cream & Kartoffel-Gurkensalat

25,00 €

Hähncheninvoltini

- Geflügelhof Gut Neuhaus, Überlingen -
mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Ratatouille & hausgemachte Tagliatelle

25,00 €

 Für dieses Gericht verwenden wir überwiegend Rohstoffe aus Baden-Württemberg



„SLOWMEAT“-Produkt: Freilandaufzucht unter Tierwohlaspekten in der Extremadura/ Spanien



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		

 Für dieses Gericht verwenden wir überwiegend Rohstoffe aus Baden-Württemberg



„SLOWMEAT“-Produkt: Freilandaufzucht unter Tierwohlaspekten in der Extremadura/ Spanien



veganes Gericht  vegetarisches Gericht