

# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*

## HERZLICH WILKOMMEN 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*

---

## BESONDER HIGHLIGHTS: UNESERE GENUSSEVENTS

*Genuss & Lebensart*



### GANZE GANS

bis Weihnachten  
Ganze, regionale  
Freilandganz, am  
Tisch tranchiert  
ab 4 Gäste

### WEIHNACHTSFEIERTAGE

25. & 26. DEZ  
Weihnachtlicher  
Heimatgenuss im Restaurant  
& unserer Gaststube  
12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

### SILVESTERDINNER

Dienstag, 31. DEZ  
Kulinarischer  
Jahresausklang mit  
unserem 5 Gänge Menü






### GENUSSFREUNDE

**Die Küchenparty**  
Samstag, 01. MÄR  
Ein grandioser Abend 12  
Gänge | 2 Winzer | 1 DJ

# ERCKS GASTSTUBE

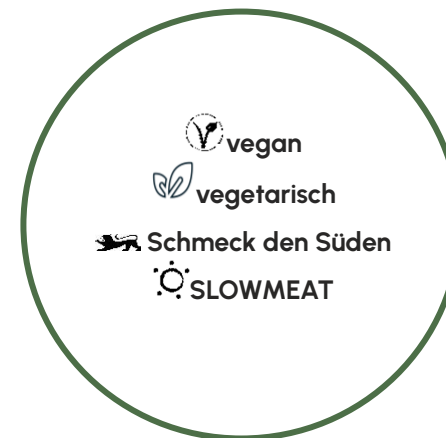
*saisonal regional badisch*

## VORSPEISEN

-  **Karamellierter, milder Ziegenkäse**  13,50 €  
mit eingelegten Birnenspalten & Nüssen an Kräutersalat mit Honigvinaigrette
- Rindertatar vom Mingolsheimer Weiderind**  klein 18,00 €  
mit Kapernäpfel, Sour Cream & geröstetes Sauerteigbrot groß 25,00 €
- Gebeizte & in Buchenholzrauch geräucherte Lachsforelle**  15,00 €  
auf lauwarmer Kartoffelwaffel, mit Dillschmand, gepickelten Radiesle & Herbstsalat
- ½ duzend französische Weinbergschnecken in Jus** 12,50 €  
mit Estragon-Senfbutterm & Brie gratiniert, dazu Bauernbrot
-  **Jamón Iberico Belotta, 48 Monate gereift in den er Savanne der Extremadura** 17,50 €  
vom schwarzen Ibericoschwein, aufgezogen in den Savannen der Extremadura  
frisch aufgeschnitten (ca. 50 g), mit Pan Cristal, Tomatentapenade  
& Kräutersalat & Gordal Oliven



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](http://www.dein-erck-de/lieferanten) findest du Informationen zu den meisten unserer Lieferanten.



# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*

## SUPPE, SALAT & KLEINIGKEITEN

- |   |                    |
|---|--------------------|
|  Badische Grünkernsuppe <sup>V</sup> <br>mit Petersilienstroh & Kracherle   | 8,00 €             |
| Rinderkraftbrühe vom Mingolsheimer Weiderind <br>mit Flädle, Wurzelgemüse & Grießnocken  | 9,50 €             |
|  Badischer Feldsalat mit Kartoffeldressing & Kracherle <br>mit Kartoffeldressing & Sauerteigkracherle<br>... Sauerteigkracherle mit Speck | 10,00 €<br>12,00 € |
|  Wildkräutersalat <br>mit Ercks-Vinaigrette & eingelegten Radiesle & Kracherle  | 6,50 €             |
| Elsässer Flammkuchen <br>mit Speck, Zwiebel & Sauerrahm  | 8,90 €             |

# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*

## WILD AUF WILD

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



### Unser legendärer Hirschburger im Brioche-Bun

16,00 €

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 € |
| Ketchup            | 1,50 € |
| Mayonnaise         | 1,50 € |

### Wildschweinschnitzel „Wiener Art“

24,00 €

in Haselnusspanade, mit badischem Kartoffel-Gurkensalat

### Wildragout

19,50 €

mit Preiselbeeren & geschabten Spätzle

... dazu empfehlen wir:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Wintergemüse         | 5,00 € |
| Kleiner Kräutersalat | 5,00 € |

# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*

## MENU. À PARTAGER

### BADISCHE TAPAS

Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche  
zum Schnabulieren & gemeinsamen Genießen

à la carte für zwei Gäste 38,00 €

\*\*\*

### CHATEAU BRIAND FLAMBÉ

vom Mingolsheimer Weiderind

Jus & Sauce Bernaise

### supplements au choix

Marktgemüse | Kräutersalat

Kartoffelgratin | Süßkartoffelpommes | Wedges

à la carte für zwei Gäste 103 €

\*\*\*

### DESSERTVARIATION

Süße Gaumenfreude aus unserer Patisserie

à la carte für zwei Gäste 32 €

Menü für 2 Gäste 82 € je Gast

Lässig, entspannt & unkompliziert! Zu guten Gesprächen & einem schönen Glas Wein immer wieder einen Bissen schnabulieren. Die Gaumenfreuden in der Mitte des Tisches zum Teilen & gemeinsam genießen – wie daheim bei Freunden!

Das ist unser MENU. À PARTAGER

# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*

## VEGI, FLEISCH & FISCH

### **GANZE GANS im „Family-Style“- frisch aus dem Ofen, am Tisch tranchiert**

Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Kartoffelklöße & natürlich Sauce mitten auf dem Tisch  
... kann gemeinsam essen entspannter & geselliger sein?

Ganze Gans mit Beilagen  
für 4 Gäste 250 € | für 6 Gäste 280 €

### **Rumpsteak vom Mingolsheimer Freilandrind**

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

ca. 250 g 29,00 €

ca. 180 g 25,00 €

...dazu empfehlen wir:

Wintergemüse 5,00 €

Kleiner Kräutersalat 5,00 €

Bratkartoffeln 4,00 €

Kartoffelwedges 4,00 €

### **Rheinzander auf der Haut gebraten**

an Winzersektkraut & glacierten Trauben, dazu Kartoffel-Nussbutterpüree

33,00 €

### **Braten von der Bauernente**

- Geflügelhof Ziegler, Bammental -  
an Honigjus, dazu Apfelrotkohl & Kartoffelklöße

28,00 €

### **Hausgemachte Kürbis-Frischkäse-Ravioli**










an Currysauce, dazu Brokkoli, geröstete Mandeln & Kräutersalat

22,00 €

# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*

## SÜSSER ABSCHLUSS & KÄSE

- |  |  |                 |
|--|--|-----------------|
|  Erck-Gedeck                |  | 13,00 €         |
| Kleine Dessertüberraschung aus unserer Patisserie, dazu ein Espresso   |  |                 |
|  Badische Apfelküchle       |   | 9,00 €          |
| mit hausgemachtem Vanilleeis, Zimtzucker & Zabaione vom Apfel Cidre  |  |                 |
|  Kleiner Käseteller         |   | 15,00 €         |
| mit regionalem & französischem Rohmilchkäse<br>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<br>mit kräftigem Espresso von Kronen-Kaffee, Karlsruhe             |  |                 |