

ERCK. DAS RESTAURANT

casual fine dining

Unser „MENÜ. PLAISIR“,
eine kulinarische
Liebeserklärung an unsere
Heimat. Saisonalen
Produkten aus unserer
Region., kombiniert mit
überregionalen Aromen &
einer weltoffenen Küche.

MENÜ. PLAISIR

-kreative Heimatküche-

AMUSE BOUCHE

Gruß aus der Küche & Fingerfood

VORSPEISEN

KRAICHGAUFORELLE

Sanddorn . Buttermilch . Petersilie

ZIEGENKÄSE

Rote Bete . Honig . Haselnuss

ZWISCHENGERICHTE

BOUILLABAISSE

Meeresfrüchte . Safran . Rouille

RICOTTARAVIOLI

Kürbis . Radiccio . Belper Knolle

HAUPTGERICHTE

FILET VMOM MINGOLSHEIMER WEIDERIND

Steinpilz . Möhre . Mais

RHEINZANDER

Erbse . Dashi . Kartoffel

WIRSING-PARMESAN-CANNELONI

Blumenkohl . Trüffel . Granatapfel

DESSERT

BRILLANT SAVARIN CHEESE CAKE

Birne . Vanille . Apfelsider

VARIATION VON HAUSGEMACHTEM SORBET

Crumble

KÄSE VOM WAGEN

Chutney . Feigensenf . Früchtebrot

Käse als zusätzlicher Gang +14 €

4 Gänge Menü (mit Zwischengericht) 81 €
3 Gänge Menü (ohne Zwischengericht) 67 €

Weinbegleitung

4 Gang 36 €
3 Gang 31 €



vegan



vegetarisch



Schmeck den Süden-Gericht



SLOWMEAT

ERCK. DAS RESTAURANT

casual fine dining

MENU. À PARTAGER

- Genuss zu zweit -

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