

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



SILVESTERDINNER

Dienstag, 31. DEZ

Kulinarischer
Jahresausklang mit
unserem 5 Gänge Menü

KOCHKURS MIT ALEXANDER ERCK

Samstag, 01. FEB 2025

Fisch, Krustentiere &
Meeresfrüchte im Fokus
mit anschließendem,
gemeinsamen Menü

VALENTINSTAG

Freitag, 14. FEB 2025

GenussLIEBE, Liebe zum
Genuss oder Liebe
genießen! Romantisches
Candle-Light-Dinner mit
4-Gänge-Menü

GENUSSFREUNDE Die Küchenparty






Samstag, 01. MÄR 2025

Ein grandioser Abend 12
Gänge | 2 Winzer | 1 DJ

ERCKS GASTSTUBE

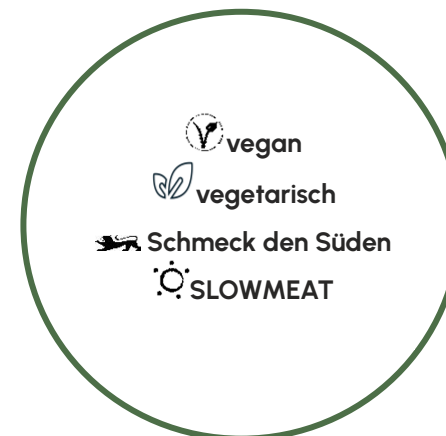
saisonal regional badisch

VORSPEISEN

-  **Karamellierter, milder Ziegenkäse**  13,50 €
mit eigelegter Birne & Nüssen an Kräutersalat mit Honigvinaigrette
- Rindertatar vom Mingolsheimer Weiderind**  klein 18,00 €
mit Kapernäpfel, Sour Cream & geröstetes Sauerteigbrot groß 25,00 €
- Pastete vom Kraichgauer Reh**  17,00 €
mit Cassisfeigen, Feldsalat & Trüffel
- ½ duzend französische Weinbergschnecken in Jus** 12,50 €
mit Estragon-Senfbuttermilch & 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 findest du Informationen zu den meisten unserer Lieferanten.



ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

SUPPE, SALAT & KLEINIGKEITEN

 Badische Grünkernsuppe ^V  mit Petersilienstroh & Kracherle	8,00 €
Rinderkraftbrühe vom Mingolsheimer Weiderind  mit Flädle, Wurzelgemüse & Markklöble	11,00 €
 Badischer Feldsalat mit Kartoffeldressing & Kracherle  mit Kartoffeldressing & Sauerteigkracherle ... Sauerteigkracherle mit Speck	10,00 € 12,00 €
 Wildkräutersalat  mit Ercks-Vinaigrette & eingelegten Radiesle & Kracherle	6,50 €
Elsässer Flammkuchen  mit Speck, Zwiebel & Sauerrahm	8,90 €

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

HEIMATGENUSS-MENÜ

Saiblingstatar

an Avocado-creme, Kartoffelblini,
Kräutersalat & Sesamvinaigrette

a la carte 18,00 €

Suppe vom Topinambur aus unserem Garten

mit Räucherforelle & Kartoffelstroh

a la carte 12,00 €

Heimischer Rehrücken

unter der Parmesan-Haselnusskruste
mit wildem Brokkoli & Waldpilzstrudel

a la carte 36,00 €

Bratapfeltiramisu

mit Niederegger Marzipan,
Mascarponecreme & Punsch-Sorbet

a la carte 13,00 €

4-Gänge-Menü 74,00 € je Gast

3-Gänge-Menü (ohne Vorspeise) 58,00 €

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

Rumpsteak vom Mingolsheimer Freilandrind 	ca. 250 g	29,00 €
- Kästelhof, Familie Kästel in Bad Schönborn-Mingolsheim - mit Café de Paris-Butter & Jus	ca. 180 g	25,00 €
<u>...dazu empfehlen wir:</u>		
Wintergemüse	5,00 €	
Kleiner Kräutersalat	5,00 €	
Bratkartoffeln	4,00 €	
Kartoffelwedges	4,00 €	
Rheinzander auf der Haut gebraten 		33,00 €
an Winzersektkraut & glacierten Trauben, dazu Kartoffelpüree & Nussbutterschaum		
Braten von der Bauernente 		28,00 €
- Geflügelhof Ziegler, Bammental - an Honigjus, dazu Apfelrotkohl & Kartoffelklöße		
 Hausgemachte Kürbis-Frischkäse-Ravioli 		22,00 €
an Currysauce, dazu Brokkoli, geröstete Mandeln & Kräutersalat		
 KARTOFFEL-WALDPILZSTRUDEL 		26,00 €
an Curry-Schnittlauchsauce, rahmiger Schwarzwurzel & Selleriecreme		

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

SÜSSER ABSCHLUSS & KÄSE

- | | | |
|---|----------|---------|
|  Erck-Gedeck  | | 13,00 € |
| Kleine Dessertüberraschung aus unserer Patisserie, dazu ein Espresso | | |
|  Gautau von dreierlei Schokolade  | | 9,00 € |
| an hausgemachten Rumtopfrüchten, hausgemachtem Mandeleis & Nougat | | |
|  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 | | |