

ERCK. DAS RESTAURANT

casual fine dining

À LA CARTE

MENU. À PARTAGER

-Genuss zum teilen-

Lässig, entspannt & unkompliziert! So muss doch ein perfekter Abend unter Lieblingsmenschen oder Kolleginnen & Kollegen sein. Zu guten Gesprächen immer wieder einen Bissen schnabulieren, die Leckerbissen in der Mitte des Tisches teilen & gemeinsam genießen. Das ist unser MENU. À PARTAGER

AMUSE BOUCHE

Gruß aus der Küche & Fingerfood

BADISCHE TAPAS

à la carte zu zweit 2023: 34 € | 2024: 37,80 €

Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche zum Schnabulieren & gemeinsamen Genießen

CHATEAU BRIAND FLAMBÉ

à la carte zu zweit 2023: 92 € | 2024: 102,30 €

Jus & Sauce Bernaise

suppléments au choix

Herbstgemüse | Feldsalat

Kartoffelgratin | Süßkartoffelpommes | Wedges

... ein bisschen mehr Genuss
„CHATEAU BRIAND ROSINI-STYLE“

mit gebratene Entenleber

2023: +16 € | 2024: +17,80 je Gast

DESSERTVARIATION

à la carte zu zweit 2023: 28 € | 2024: 31,10 €

Süße Gaumenfreude aus unserer Patisserie

ab 2 Gästen

2023: Menü 72 € je Gast (ohne Leber)

2024: Menü 82 € je Gast (ohne Leber)

MENU. PLAISIR

-kreative Heimatküche-

Unser MENU. PLAISIR ist eine kulinarische Liebeserklärung an unsere Heimat. Produkte & Zutaten, deren Ursprung wir kennen, deren Geschmack wir lieben & die wir mit Leidenschaft verarbeiten. Schmecke die Aromen der Welt in unserer Heimat.

AMUSE BOUCHE

Kleiner Gruß aus der Küche & Fingerfood

GRAVED LACHS

Fenchel | Dill | Orange

ENTENCONSOMMÉ

Sellerie | Ravioli | Champignon

OCHSENSCHWANZ

Roter Curry | Artischocke | Topinambur

DUO VOM REGIONALEN HIRSCH

Parmesan | Wirsing | Wecklegateau

OPERASCHNITTE

Banane | Dulcey | Miso

ODER

KÄSE. vom Wagen

Früchtebrot | Feigensenf | Relish

5 Gänge

Menü je Gast

2023: 97 €

2024: 107,90 €

Weinbegleitung

35 € je Gast

4 Gänge (ohne Ochsenschwanz)

2023: 76 €

2024: 84,50 €

29 € je Gast

3 Gänge (Suppe + Hauptgang + Dessert)

2023: 60 €

2024: 66,70 €

24 € je Gast

VORSPEISEN

FELDSALAT

Kartoffeldressing | Speck | Kracherle

2023 | 2024

8 € | 8,90 €

Ziegenkäse | Kracherle | Kartoffeldressing

15 € | 16,70 €

GRAVED LACHS

Fenchel | Dill | Orange

18 € | 20,00 €

ZWISCHENGÄNGE

ENTENCONSOMMÉ

Sellerie | Ravioli | Champignon

14,00 €

OCHSENSCHWANZ

Roter Curry | Artischocke | Topinambur

23 € | 25,60 €

HAUPTGERICHTE

SEETEUFEL

Krustentierbisque | Fenchel | Kartoffelrisotto

39 €

DUO VOM REGIONALEN HIRSCH

Parmesan | Wirsing | Wecklegateau

37 € | 41,10 €

ALB QUINOA-KÜCHLE

Curry | Artischocke | Möhre

25 €

BOEUF BOURGUIGNON

Wintergemüse | Champignons | Kartoffelklöße

28 € | 31,10 €

SECRETO IBERICO PURO DE BELLOTTA

Pfeffersauce | Schmorgemüse | Schupfnudeln

30,00 €

DESSERT & KÄSE

SORBETVARIATION

dreierle hausgemachte Sorbets

9 € | 10,00 €

BANENENKUCHEN

Dulcey | Haselnuss | Miso

16 €

KÄSE. vom Wagen

Hausgemachtes Früchtebrot | Feigensenf | Relish

15 € | 16,70 €

PETIT SUCRÉ

Die kleine, süße Überraschung & ein Espresso

13 €

LIEBE GENUSSFREUNDINNEN &- FREUNDE,

wir freuen uns, euch bei uns im „ERCK“ zu begrüßen & euch mit unserer kreativen Heimatküche kulinarisch zu begeistern.

Seit der Eröffnung des „ERCK“ vor über 45 Jahren verfolgten unsere Familie & das Team einen Grundsatz: **Ehrliche Küche mit regionalen Produkten!**

Die Kulinarik im „ERCK“ trägt seit 2018 die Handschrift von Alexander Erck. Der Grundsatz der ehrlichen Küche mit regionalen Zutaten, ist die Basis der kreativen Heimatküche, welche überregionale & weltoffene Einflüsse erfährt. Sie ist eine Hommage an unsere vielfältige Heimat, deren Küche unter anderem durch die Nähe zu Frankreich beeinflusst ist.

Ob entspannte Abende mit Freunden, Kollegen & Lieblingsemenschen, Feiern oder Catering- mit unserer kreativen Heimatküche möchten wir euch ein kulinarisches Erlebnis Schaffen.

Ein unerlässlicher Grundsatz für unsere hochwertige Küche ist die Qualität der Rohstoffe & Produkte, welche wir verarbeiten.

Hier stehen wir als Herzblutgastronomen immer wieder vor neuen Herausforderungen. Vor allem durch gestiegene Lebensmittel- & Energiepreise, sowie anderen Betriebskosten.

Wir möchten unser Niveau & die kulinarischen Highlights für euch, weiterhin beibehalten & haben bisher versucht, starke Preiserhöhungen weitgehend zu vermeiden.

Mit dem Wegfall der Mehrwertsteuersenkung auf Speisen in der Gastronomie zum Jahreswechsel 2023/24 kommen wir leider nicht um die Weitergabe des erhöhten Steuersatzes herum. Wir müssen die Preise erhöhen, ohne dabei die bisher gestiegenen Kosten zu berücksichtigen.

Auf unserer Speisekarte befinden sich aktuell zwei Preise bei vielen Gerichten & Menüs: Zum einen der Preis, den wir bis 31.12.2023 durch den reduzierten Mehrwertsteuersatz & damit einer Milderung der Kosten verlangen konnten. Etwas größer gedruckt ist der Preis, den wir nun verlangen müssen, ohne dabei unsere gestiegenen Kosten zu berücksichtigen. Diese Erhöhung müssen wir an den Staat abgeben.

Wir freuen uns auf einen schönen Abend mit euch!

Euer Erck Team



Wo sich Schweine „sauwohl“ fühlen & halbwild durch die Landschaft streichen, wo Rinder in aller Ruhe in freier Natur altern dürfen & Merinoschafe zwischen uralten Stein- & Korkeichen weiden, dort befindet sich Europas größtes Naturschutzgebiet: Die Extremadura.

Mit der geschützten Bezeichnung „slowmeat“ wird Fleisch von Iberischen Rindern, den echten Iberischen Schweinen, den „Iberico Puro de Bellotta“ & Merinoschafen gekennzeichnet, welche in völliger Freiheit durch diese riesige Savanne ziehen & sich artgerecht von Steppengräsern, Kräutern & Eichen ernähren.

Fleisch von glücklichen Tieren & nachhaltiger Umgang mit der Natur bei der Aufzucht spielen für uns eine wichtige Rolle. Für uns ist es eine Selbstverständlichkeit, dass wir uns mit der Herkunft unserer Rohstoffe & Lebensmittel auseinandersetzen & bestmögliche Qualität in Einklang mit bestmöglichem Tierwohl bringen.

Neben Wild aus heimischer, nachhaltiger Jagd, welches mir als Jäger besonders am Herzen liegt, Rindfleisch von Freilandrindern aus unserem Dorf & Forellen aus dem Kraichgau, um nur einige heimische Produkte zu nennen, freuen wir uns, dass wir unseren Gästen als „slowmeat“-Partner ein weiteres nachhaltiges Fleisch kredenzen dürfen.