

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

HERZLICH WILKOMMEN IN UNSERER GASTSTUBE!

Hier bekommst du HEIMATGENUSS mit einem richtig guten Bauchgefühl.

Zutaten, deren Ursprung & Erzeuger wir kennen, Wildbret aus heimischer & eigener Jagd, echtes Handwerk, Heimatliebe & Kreativität, das ist für uns die Basis des guten Geschmacks. Wir sind begeistert von gutem Essen, einem guten Tropfen Wein & Genuss, diese Begeisterung möchten wir mit dir teilen.

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



„Wilde Genussreise“ Kochkurs mit Anja Schué & Alexander Erck

Samstag, 29. MÄRZ 2025

Entdecke die Kombination von
Wildkräutern & Wildbret in der
Küche

Bad Schönborner Genusstage

21. APRIL bis 27. APRIL 2025





Entdecke die Genussvielfalt der
Bad Schönborner Gastronomen

Wir sind dabei mit unserem
Genusstagemenü (zu unseren
regulären Öffnungszeiten)

ERCKS GASTSTUBE

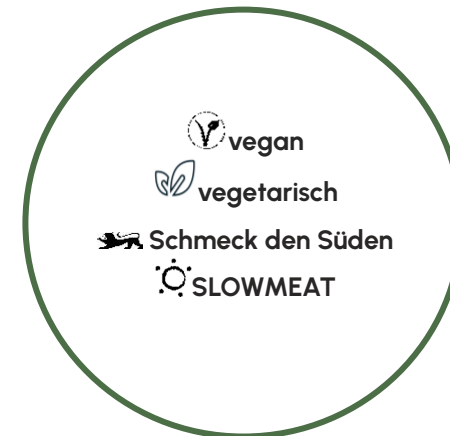
saisonal regional badisch

VORSPEISEN

-  **Zweierlei vom Ziegenkäse**  14,50 €
mit Birne & Roter Zwiebelmarmelade, an Kräutersalat mit Honigvinaigrette
- Rindertatar vom Mingolsheimer Weiderind**  klein 19,00 €
mit Kapernäpfel, Sour Cream & geröstetes Sauerteigbrot groß 27,50 €
- 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 & Kalamata-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

- | | |
|--|---------|
|  Bärlauchcremesuppe
mit Zandernocke, Meerrettichschaum & Kartoffelstroh | 12,00 € |
| Rinderkraftbrühe vom Mingolsheimer Weiderind 
mit Flädle, Wurzelgemüse & Grießklöße | 11,00 € |
|  Kräutersalat 
mit Ercks-Vinaigrette & eingelegten Radiesle & Kracherle | 6,50 € |
| Wilddieb-Salat 
Großer Kräutersalat mit gebratenen Rehfilets, Champignons & Sauerteigkracherle | 15,00 € |

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

HEIMATGENUSS-MENÜ

Zweierlei vom Ziegenkäse
mit Birne & Roter Zwiebelmarmelade,
an Kräutersalat mit Honigvinaigrette

Bärlauchcremesuppe
mit Zandernocke, Meerrettichschaum & Kartoffelstroh

Filet vom heimischen Wildschein im Speckmantel
an Grüner Pfeffer-Jus & Bohnen, dazu Kartoffelgatin

Vanille-Crème Brûlée
mit Zitrusfrüchtesalat, hausgemachtem Mandeleis

4-Gänge-Menü 67,00 €

3-Gänge-Menü (ohne Vorspeise) 54,00 €

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

WILD AUF WILD

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



Unser legendärer Hirschburger im Brioche-Bun

saftiger Patty aus 100% regionalem Hirsch
mit hausgemachtem Cole Slaw, BBQ-Sauce, knusprigem Speck,
roter Zwiebelmarmelade & Bergkäse & Kräutersalat

16,00 €

dazu empfehlen wir:

Kartoffelwedges	4,00 €
Süßkartoffelpommes	4,00 €
extra BBQ-Sauce	2,00 €

Wildschweinschnitzel „Wiener Art“

in Haselnusspanade, mit badischem Kartoffel-Gurkensalat

25,00 €

Filet vom heimischen Wildschein im Speckmantel

an Grüner Pfeffer-Jus & Bohnen, dazu Kartoffelgatin

29,00 €

Wildragout

mit Preiselbeeren & geschabten Spätzle

...dazu empfehlen wir:

Marktgemüse	5,00 €
Kleiner Kräutersalat	4,50 €

20,50 €

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

MENU. À PARTAGER

-Die Menügänge können auch á la carte bestellt werden-

BADISCHE TAPAS

Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche
zum Schnabulieren & gemeinsamen Genießen

á la carte für zwei Gäste 38,00 €

CHATEAU BRIAND FLAMBÉ

vom Mingolsheimer Weiderind

Jus & Sauce Bernaise

...dazu empfehlen wir:

Marktgemüse | Kräutersalat

Kartoffelgratin | Süßkartoffelpommes | Wedges

á la carte für zwei Gäste 106 €

DESSERTVARIATION

Süße Gaumenfreude aus unserer Patisserie

á la carte für zwei Gäste 32 €

Menü für 2 Gäste 84 € 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

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

ca. 250 g 29,80 €

ca. 180 g 25,50 €

...dazu empfehlen wir:

Marktgemüse 5,00 €

Kleiner Kräutersalat 4,50 €

Bratkartoffeln 4,00 €

Kartoffelwedges 4,00 €

Skrey in Kräuter-Olivenöl konfiert

mit Estragon-Senfsauce, jungem Blattspinat & Rote Bete Gnocchi

33,00 €

Rinderroulade

- Rindfleisch Kästelhof, Familie Kästel in Bad Schönborn-Mingolsheim -
mit Zwiebel-Speck-Jus, Rotkraut & Kartoffelklößen

28,00 €

Hausgemachte Bärlauch-Frischkäse-Ravioli

an Beurre Blanc, gepickelten Schalotten & gerösteten Pinienkernen

23,00 €

Bratlinge von Alb-Quinoa

an Currysauce, rahmiger Schwarzwurzel & Mährencreme

21,00 €

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

SÜSSER ABSCHLUSS & KÄSE

	Erck-Gedeck		13,00 €
	Kleine Dessertüberraschung aus unserer Patisserie, dazu ein Espresso		
	Vanille-Crème Brûlée		15,00 €
	mit Zitrusfrüchtesalat, hausgemachtem Mandeleis & Crumble		
	Kleiner Käseteller		16,00 €
	mit fünf feinen Rohmilchkäsen aus der Region, den Bergen & Frankreich dazu gibt's Feigensenf Salzbutter & Brot		
	Hausgemachtes Eis & Sorbet		je Kugel 3,00 €
	wir verraten dir gern, welche Sorten wir aktuell im Sortiment haben		
	Affogato		5,50 €
	Eine Kugel von selbstgemachtem Vanilleeis mit kräftigem Espresso		