# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*

## VORSPEISEN

**Glacierter Kräutersaitling** 14,50 €
mit Apfelrelish, Staudensellerie, Miso & Rauke

**Tatar vom Mingolsheimer Weiderind**
mit Pommery-Senf, gedörrten Tomaten, karamellisiertem Zwiebelchutney, Eigelb und Kräutersalat, dazu Landbrot
kleiner Tatar (90g) 17,50 €
großer Tatar (140 g) 26,00 €

**Karamellisierter Ziegenkäse** 15,50 €
auf geröstetem Brioche mit Honig, eingelegtem Pfirsich, roter Zwiebelmarmelade, & Kräutersalat

**Saisonaler Zupf- & Kräutersalat** 7,50 €
mit Balsamiconinaigrette & gepickeltem Gemüse & Kracherle

## ZWISCHENGÄNGE & SUPPEN

**UNSERE LIEBLINGSSUPPE:**
**Alexanders Bouillabaisse** 14,00 €
mit Fisch & Meeresfrüchten, Sauce Rouille & geröstetem Knoblauchbrot
als Hauptgericht 23,50 €

**Rinderkraftbrühe vom Weiderind** 11,50 €
mit Wurzelgemüse, Markklößle & Ricotta-Grießklößle

**Hausgemachte Tagliolini** 12,00 €
mit Trüffelsauce & gerösteten Mandeln
dazu schwarzer Trüffel, + 4,00 €
am Tisch gehobelt je Gramm

vegan
vegetarisch

## HAUPTGERICHTE

**Rosa gebratener Rinderrücken von Kästel`s Mingolsheimer Weiderind** 36,00 €
an Portweinjus, mit wildem Brokkoli, gepickelten Schalotten & Mais

**Adlerfisch, auf der Haut gebraten** 34,00 €
auf Beluga Linsen-Risotto an Estragon Beurre-Blanc, Winzersekt-Rahmkraut & Kürbischutney

**Kraichgauforelle „Müllerin Art“** 29,00 €
an Weißwein-Buttersauce, dazu Petersilienkartoffeln & Kräutersalat

**Offene Kürbis-Pilzravioli** 25,00 €
Mit Birne, Walnusspesto & Rotkohlvelouté

**Wild-Rahm-Ragout aus eigener Jagd** 27,50 €
mit sautierten Pfifferlingen dazu an Preiselbeerrahmsauce, Wirsing-Parmesanroulade & gebratene Serviettenknödel

### *Menüs*

Stell dir dein Wunschmenü zusammen

**Wild, Fleisch & Fisch**
3-Gänge 52,00 €
4-Gänge 61,00 €

**vegetarisch & vegan**
3-Gänge 45,00 €
4-Gänge 53,00 €

### *Heimatschmecker-Menü*

**Pfifferlingcremesüppchen**
mit gerösteten Mandeln & konfierter Kirschtomate
• • •
**Rückemsteak vom Landschwein**
mit Frischkäse & Kürbis überbacken, dazu Zucchinigemüse & Kartoffelsoufflé
• • •
**Törtchen von dreierlei Schokoladenmousse**
an Bühler Zwetschgen & Vanilleeis

39,00 €

## KLASSIKER

**Kalbsleber „Berliner Art“** 28,00 €
mit glacierten Apfelspalten, Zwiebelsauce & Kartoffelstampf
dazu ein Kräutersalat

**Wildschweinschnitzel „Wiener Art“ in der Haselnusspanade** 27,00 €
dazu Bratkartoffeln & Preiselbeeren

Änderungen vorbehalten!

## MENÜ. À PARTAGER

-Genuss zum Teilen-

Dieses Menü bereiten wir nach Vorbestellung zu.
Wir bitten um 24 Stunden Vorbestellung

**BADISCHE TAPAS**
Variation verschiedener Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche
• • •
**CHATEAU BRIAND FLAMBÉ vom Mingolsheimer Weiderind**
Jus & Sauce Bernaise

**Beilegen zur Auswahl**
Marktgemüse | Kräutersalat
Süßkartoffelpommes | Wedges |
Bratkartoffeln | Kartoffel-Sauerrahmstampf
• • •
**DESSERTVARIATION**
Süße Gaumenfreude aus unserer Patisserie

Menü für 2 Gäste 84 € je Gast

## SÜSSER ABSCHLUSS

**Nougat-Grießklößle** 15,50 €
auf Kompott von Bühler Zwetschgen mit Zimtcreme & Zwetschgen-Portweinsorbet

**ERCK-Gedeck** 13,50 €
kleine Dessertüberraschung aus unserer Patisserie, dazu ein Espresso

**Affogato** 5,50 €
Kräftiger Espresso und eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis

**Hausgemachtes Eis & Sorbet** je Kugel 3,00€
Die saisonalen Sorten kennt unser Service-Team