


ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

VORSPEISEN

Salat vom gegrillten Spargel   16,50 €
mit Zitrusfrüchten, Kalamataoliven & Rukola
... dazu 3 gebratene Wildgarnelen + 10,50 €

Tatar vom Mingolsheimer Weiderind 
mit Sauerrahm & Kapern & eingelegten Radiesle
kleiner Tatar 18,00 €
großer Tatar 26,50 €

Zweierlei vom Kalbskopf  17,50 €
-Kalbsköpfsülze & gebackener Kalbskopf-
mit Vinaigrette vom groben Senf, Sour Cream
gepickelten Radiesle & Frühlingskräutern

Karamellierter Ziegenkäse 15,50 €
an Erdbeer-Rhababersalat
auf gebackenem Brioche,
dazu Kräutersalat & geröstete Nüssen

Frühlings-Kräutersalat  7,00 €
mit Ercks-Vinaigrette & gepickeltes Gemüse
& Kracherle

SUPPEN

UNSERE LIEBLINGSSUPPE:
Alexanders Bouillabaisse 13,50 €
mit Fisch & Meeresfrüchten, Sauce Rouille &
geröstetem Knoblauchbrot
als Hauptgericht 22,00 €

Spargelcremesuppe  12,50 €
mit Räucherlachs, Sour Cream & Gartenkresse

HAUPTGERICHTE


Rumpsteak vom Kästelhof  36,50 €
unter der Bärlauchkruste mit Frühlingsgemüse & Haselnussschupfnudeln

Kalbsleber „Berliner Art“ 27,00 €
mit glacierten Apfelspalten, Zwiebelsauce & Kartoffelstampf
dazu ein Kräutersalat

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

Maischolle „Müllerin“  32,50 €
Mit Beurre Blanc, Schmorgurke & Kartoffel-Kräuterstampf

Cavatelli aus Khorasan-Mehl vom Kurpfalzbauer   25,00 €
mit gegrilltem Spargel, konfierte Tomaten & Mandeln an Currysauce

Unser legendärer Hirschburger  17,00 €
saftiger Patty aus 100% regionalem Hirsch im Brioche-Bun
mit hausgemachtem Cole Slaw, BBQ-Sauce, knusprigem Speck,
roter Zwiebelmarmelade, Bergkäse & Kräutersalat
... mit Kartoffelwedges + 3,50 €
... mit Süßkartoffelpommes + 3,50 €

Gebratene Wildmaultaschen  19,50 €
mit Landei & Zwiebelsauce an Frühlings-Blattsalat


Erntefrischer Spargel
vom Spargelhof Kammerer in Graben-Neudorf


Spargel klassisch- 1 Portion 24,00 €
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu Kartoffeln & Flädle

Perfekte Begleiter zum Spargel

... kleines Kalbsschnitzel 16,00 €
... Tranche vom Label Rouge Lachs, 14,50 €
auf der Haut gebarten
... Variation von rohem & gekochtem Schinken 10,00 €

SÜSSER ABSCHLUSS

Rhabarber trifft weißer Schokolade  15,50 €
Törtchen auf einem Knusperboden, Rhabarbersorbet
& Vanilleganaches


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

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



GENUSS FÜR DAHEIM

Unsere Saucen, die Bouillabaisse, Sirup für
erfrischende Drinks und weitere HEIMAT-
GENUSS-PRODUKTE gibt's auch zum Mitnehmen
für daheim.

.Auch perfekt als Geschenk 

MENÜ. À PARTAGER

-Ein Genusshighlight zu zweit-

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

BADISCHE TAPAS

Variation verschiedener Köstlichkeiten
aus unserer Heimatküche
für zwei Gäste 38,00 €

• • •

CHATEAU BRIAND FLAMBÉ vom Mingolsheimer Weiderind

Jus & Sauce Bernaise

Beilegen zur Auswahl

Marktgemüse | Kräutersalat

Süßkartoffelpommes | Wedges | Bratkartoffeln | Kartoffel-Sauerrahmstampf

für zwei Gäste 106 €

• • •

DESSERTVARIATION

Süße Gaumenfreude aus unserer Patisserie

für zwei Gäste 32 €

Menü für 2 Gäste 84 € je Gast

HEIMATSCHMECKERMENÜ

-bodenständig, regional, lecker-

Bärlauchschaumsüppchen

mit jungen Erbsen & Kracherle

• • •

Sous Vide gegarte Schweinebäckle

auf Alblinsen, dazu Wurzelgemüse & Lorbeerjus

• • •

Trifle von Panna Cotta & Waldbeeren

mit Crumble & Fruchtsorbet

Menü 39,90 € je Gast

MENÜS

Stell dir aus der à la carte Speisekarte dein
Wunschmenü zusammen

Menü mit Wild, Fleisch & Fisch

3- Gänge Menü 52,00 €

4- Gänge Menü 61,00 €

vegetarisches & veganes Menü

3- Gänge Menü 45,00 €

4- Gänge Menü 53,00 €