

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

VORSPEISEN

Tatar von geröstetem Blumenkohl  14,50 €
mit Mandelcreme, Kapern-Estragonvinaigrett,
Sesam & Rukola

Rosa gebratenes Roastbeef 16,50 €
-dünn aufgeschnitten als Carpaccio-
mit Sauce Gribiche, gedörrten Tomaten,
karamellisiertem Zwiebelchutney & Rukola

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

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

SUPPEN

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

Gartentomatenessenz  12,50 €
mit Ricotta-Quarkklößchen, Basilikum &
Tomatenmarmelade



HAUPTGERICHTE

Osso Bucco vom Kalb, 24 Stunden zart geschmort 31,00 €
auf Safranrisotto mit Zitronengremolata & glacierte Möhren

Wildgarnelen & Lachsklöße 34,00 €
auf jungem Spinat an Krustentierbisque, dazu Tagliatelle

Grillgemüsestrudel  25,00 €
auf Selleriecreme, dazu gegrillte Kräutersaitlingen & Paprika-Kapernsalsa

Rosa gebratene Rehhüfte aus heimischer Jagd 35,50 €
mit sautierten Pfifferlingen dazu an Preiselbeerrahmsauce, wilder Brokkoli
& geschabte Spätzle

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
...

**Burgunderbraten vom Weiderind in
mediterraner Jus**
Grillgemüse &
Serviettenknödelscheiben
...

Karamelldelice
an Zwetschgenkompott & Fruchtsorbet
39,00 €

KLASSIKER

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 oder Süßkartoffelpommes + 3,50 €

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

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

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

...

DESSERT VARIATION

Süße Gaumenfreude aus unserer Patisserie

Menü für 2 Gäste 84 € je Gast

SÜSSER ABSCHLUSS

Nougat-Grießklöße  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