

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

VORSPEISEN

Räucherlachstatar 17,00 €
auf Kartoffelrösti an Sauerrahm & Roter Bete

Badischer Feldsalat 15,50 €
mit Kartoffel-Walnussdressing, glacierten Balsamico-Apfelspalten & Bauernbrotkracherle

Gänseleberparfait 19,50 €
an Physaliskompott, geröstetem Brioche & Feldsalatbouquet

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

MENÜS

Stell dir aus unserer 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 €

SUPPEN

UNSERE LIEBLINGSSUPPE:

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

Topinambursuppe 14,00 €
mit geräucherter Forelle, Birnenchurney & Kartoffelstroh

MENÜ. À PARTAGER

- Genuss 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 -

Kraichgauer Gemüsesüppchen

mit Falafel & Lauchzwiebeln

...

48 Stunden Sous Vide gegarter Bauch vom Kraichgauer Landschwein

an Pfefferjus & Linsengemüse & Rosenkohl

...

Lauwarmes Schokoladenkuchle

mit eingelegten Gewürzkirschen,
Mandelcrumble & Fruchtsorbet

Menü 39,90 € je Gast

FLEISCH, FISCH & VEGI

Rostbraten vom Mingolsheimer Rind vom Kästelhof 37,50 €
mit Schmorzwiebelsauce, Wintergemüse & geschabten Spätzle

Auf der Haut gebratener Lachs 29,00 €
mit Fenchelgemüse, dazu Tagliatelle & Beurre Blanc

Kartoffel-Waldpilzstrudel 26,00 €
mit Curry-Mandel-Velouté, sautierten Steinpilzen, Selleriecreme & wildem Brokkoli

Braten von der Freilandgans 33,50 €
an Gewürzjus & Apfelrotkraut, dazu Kartoffelklöße & Maronen

Wildschweinschnitzel „Wiener Art“ in der Haselnusspanade 28,00 €
dazu Bratkartoffeln & Preiselbeeren

vegan

vegetarisch

Schmeck den Süden-Gericht

SÜSSER ABSCHLUSS

Karamelldelice 15,50 €
mit eingelegten Gewürzkirschen, Nougat & Mandeleis

Affogato 5,00 €
Eine Kugel von selbstgemachtem Vanilleeis mit kräftigem Espresso

Hausgemachtes Eis & Sorbet je Kugel 3,00 €
Wir verraten Ihnen gern, welche Sorten wir aktuell im Sortiment haben

Unsere GASTSTUBE: Hier wird gegessen & getrunken, gefeiert & gelacht & du bekommst 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 für guten Geschmack. Wir sind begeistert von gutem Essen, einem guten Tropfen Wein & geselliger Lebensart. Diese Begeisterung möchten wir hier 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