ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

VORSPEISEN & SUPPE

Gegrillter Melone & Tomate 14,50 €
mit Kapern-Olivenvinaigrette, gerösteten Pinienkernen, Rukola & gebackenen Falafel

„RehTonnato“ 18,00 €
Carpaccio von rosa gebratener Rehhüfte, mariniert mit Thunfischsauce, dazu Kapern, Rucola & gedörrte Tomaten

Burrata 14,50 €
an n Wildkräutersalat, gepickelten Aprikosen & Roter Zwiebelmarmelade, bunten Tomaten

Frühlings-Kräutersalat 7,50 €
mit Himbeervinaigrette & gepickeltem Gemüse & Kracherle

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

vegan
vegetarisch

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Short Rib vom Mingolsheimer Weiderind 33,50 €
Schalottenjus, Avocado, Pimientos de Patrón & Parmesan-Pommes Dauphines

Label Rouge Lachs „BBQ-Style“ 31,00 €
an Zitronen-Beurre Blanc gepickelter Schmorgurke & Risotto vom Kurpfälzer Emmer

Cavatelli aus Khorasan-Mehl vom Kurpfalzbauer 25,00 €
mit Mandeln an Currysauce, konfierten Kirschtomaten, Paprikasalsa & Kräutersaitlinge

Rehrücken aus eigener Jagd an Thymianjus 38,50 €
dazu wildem Brokkoli, gebratenen Semmelknödeltaler, eingelegte Aprikosen & Pfifferlingen

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

Sommersalat mit Zitrusvinaigrette
gergillter Zucchini, Feta & Cous Cous
• • •
Piccata Milanese vom Landschwein
mit Tomatensugo, Ratatouille & Tagliatelle
• • •
Schokoküchle
mit marinierten Waldbeeren & Vanilleeis

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
• • •
DESSERTVARIATION
Süße Gaumenfreude aus unserer Patisserie

Menü für 2 Gäste 84 € je Gast

SÜSSER ABSCHLUSS

Pfirsich Melba 2026 14,50 €
Crème Brûlée von Tahitivanille, zweierlei Pfirsich, Himbeer & Vanillecrumble

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

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

Änderungen vorbehalten!