

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

VORSPEISEN

Variation vom Grabener Spargel  16,50 €
Gegrillt, gepickelt & in Tempura gebacken
mit Avocado, Sesam & Grapefruit

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

Gebeizte Gelbflossenmakrele 18,50 €
mit Zitrusfrucht, Passionsfruchtscabeche, eingelegten
Schalotten, Koriander &
Wildkräutern

Karamellierter Ziegenkäse 15,50 €
an Balsamicoerdbeeren mit rosa Pfeffer
auf gebackenem Brioche,
dazu Kräutersalat & geröstete Nüssen

Frühlings-Kräutersalat  7,50 €
mit Ercks-Vinaigrette & gepickeltes Gemüse
& Kracherle

SUPPEN

UNSERE LIEBLINGSSUPPE:

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

Geeistes Melonen-Tomatensüppchen  12,50 €
mit Limetten-Olivenespuma &
Falafel-Grillgemüsespieß & Salsa Verde

HAUPTGERICHTE


Barbecue Short Rib vom Mingolsheimer Weiderind  33,50 €
Schalottenjus, grüner Spargel & Parmesan-Pommes Dauphines

Adlerfisch auf der Haut gebraten  36,00 €
an Chorizo Beure Blanc, kontiertem Lauch, Pommes Anna & geräucherter Grapefruit

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

Risotto vom Kurpfälzer Emmer  22,50 €
mit gegrilltem Sommergemüse an Kräutervelouté, Parmesanspähne & Rukola
... dazu gebratene Wildgarnelen (5 Stück) + 22,00 €

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“ 27,00 €
mit glacierten Apfelspalten, Zwiebelsauce & Kartoffelstampf
dazu ein Kräutersalat

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

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, auf der Haut gebraten | 14,50 € |
| ... Variation von rohem & gekochtem Schinken | 10,00 € |

kurzfristige saisonale Anpassungen & Änderungen vorbehalten

SÜSSER ABSCHLUSS

Honig-Kokos-Törtchen 16,00 €
mit weißer Schokolade, Banane & Wiesenheudeis

Lauwarmes Schokoladenküchle mit flüssigem Kern 14,50 €
an marinierten Erdbeeren aus der Region,
Mandelcrumble & hausgemachtem Vanilleeis

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 €

