

# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*

## HERZLICH WILKOMMEN IN UNSERER GASTSTUBE!

Hier bekommst du HEIMATGENUSS mit einem richtig guten Bauchgefühl.

Schon bei der Eröffnung des ERCK vor fast 50 Jahren war die Gaststube mit bodenständiger Regionalküche nicht wegzudenken. Mit unserer „neuen“ Gaststube gehen wir ein Stück zu unseren Wurzeln zurück. Eine Küche für jeden Tag, traditioneller und manchmal etwas deftiger, aber keineswegs „altbacken oder verstaubt“.

Nimm Platz, vergiss den Alltag und genieße unsere Heimat: Bei jedem Biss, jedem Schluck, in jedem Moment bei uns im ERCK.

*Dein Erck-Team*

## BESONDER HIGHLIGHTS: UNESERE GENUSSEVENTS

*Genuss & Lebensart*



### **GENUSSFREUNDE** **-Die Küchenparty-**

Samstag, 26. OKT

Ein grandioser Abend!  
9 Gänge | 2 Winzer | 1 DJ

139 € je Gast

### **Traditionelles** **Martinsgansessen**

Montag, 11. NOV

Freilandgänse aus dem  
Kraichgau

4-Gang Menü 92 €  
Ganze Gans ab 230 €

### **Kochkurs** **„Winteraromen“**

Sonntag, 24. NOV

Gemeinsam kochen &  
genießen mit Alex Erck

169 € je Gast

### **SILVESTERDINNER**

Dienstag, 31. DEZ





Kulinarischer  
Jahresausklang mit  
unserem 5 Gänge Menü

125 € je Gast

# ERCKS GASTSTUBE

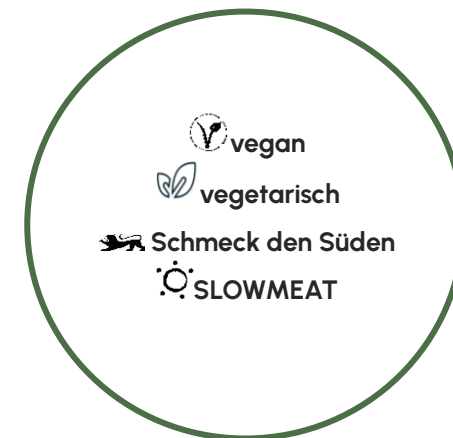
*saisonal regional badisch*

## VORSPEISEN

-  **Karamellierter, milder Ziegenkäse**  13,50 €  
mit eingelegten Birnenspalten & Nüssen an Kräutersalat mit Honigvinaigrette
- Rindertatar vom Mingolsheimer Weiderind**  klein 18,00 €  
mit Kapernäpfel, Sour Cream & geröstetes Sauerteigbrot groß 25,00 €
- Gebeizte & in Buchenholzrauch geräuchertes Kraichgauforellenfilet**  15,00 €  
auf lauwarmer Kartoffelwaffel, mit Dillschmand, gepickelten Radiesle & Herbsttslat
- ½ duzend französische Weinbergschnecken in Jus** 12,50 €  
mit Estragon-Senfbutterm & Brie gratiniert, dazu Bauernbrot
-  **JAMÓN IBERICO BELOTTA, 48 Monate gereift in den er Savanne der Extremadura** 17,50 €  
vom schwarzen Ibericoschwein, aufgezogen in den Savannen der Extremadura  
frisch aufgeschnitten (ca. 50 g), mit Pan Cristal, Tomatentapenade  
& Kräutersalat & Gordal Oliven



Produkte & Rohstoffe aus unserer Heimat sind für uns die Grundlage von gutem Geschmack & nachhaltiger Gastronomie. Über diesen QR-Code & unter [www.dein-erck-de/lieferanten](http://www.dein-erck-de/lieferanten) findest du Informationen zu den meisten unserer Lieferanten.



# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*

## SUPPE, SALAT & KLEINIGKEITEN

-  **Badische Grünkernsuppe** <sup>V</sup>   
mit Petersilienstroh & Kracherle 8,00 €
-  **Kürbissuppe**   
mit karamellisierten Kürbiskernen & Kürbiskernöl 8,00 €
- Herbstsalat mit Walnussdressing & Kracherle**   
- dazu gebratenen Rinderstreifen & Champignons 19,00 €  
 - mit sautierten Champignons 14,00 €
-  **Wildkräutersalat**   
mit Ercks-Vinaigrette & eingelegten Radiesle & Kracherle 6,50 €
- Elsässer Flammkuchen**   
mit Speck, Zwiebel & Sauerrahm 8,90 €

# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*

## WILD AUF WILD

-wildbret aus heimischen Wäldern,  
aus eigener Jagd & von befreundeten Jägern-



### Unser legendärer Hirschburger im Brioche-Bun

15,00 €

saftiger Patty aus 100% regionalem Hirsch  
mit hausgemachtem Cole Slaw, BBQ-Sauce, knusprigem Speck,  
roter Zwiebelmarmelade & Bergkäse & Kräutersalat

dazu empfehlen wir:

Kartoffelwedges	4,00 €
Süßkartoffelpommes	4,00 €
BBQ-Sauce	2,00 €
Ketchup	1,50 €
Mayonnaise	1,50 €

### Wildschweinschnitzel „Wiener Art“

22,00 €

in Haselnusspanade, mit badischem Kartoffel-Gurkensalat

### Wildragout

18,00 €

mit Preiselbeeren & geschabten Spätzle

... dazu empfehlen wir:

Herbstgemüse	5,00 €
Kleiner Kräutersalat	5,00 €

# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*

## MENU. À PARTAGER

### BADISCHE TAPAS

Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche  
zum Schnabulieren & gemeinsamen Genießen

à la carte für zwei Gäste 38,00 €

\*\*\*

### CHATEAU BRIAND FLAMBÉ

vom Mingolsheimer Weiderind

Jus & Sauce Bernaise

### supplements au choix

Marktgemüse | Kräutersalat

Kartoffelgratin | Süßkartoffelpommes | Wedges

à la carte für zwei Gäste 103 €

\*\*\*

### DESSERTVARIATION

Süße Gaumenfreude aus unserer Patisserie

à la carte für zwei Gäste 32 €

Menü für 2 Gäste 82 € je Gast








Lässig, entspannt & unkompliziert! Zu guten Gesprächen & einem schönen Glas Wein  
immer wieder einen Bissen schnabulieren. Die Gaumenfreuden in der Mitte des Tisches  
zum Teilen & gemeinsam genießen – wie daheim bei Freunden!

Das ist unser MENU. À PARTAGER

# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*










## VEGI, FLEISCH & FISCH

 <b>Alb-Quinoa-Bowl</b> 		21,00 €
- Quinoa aus Dächingen im Biosphärengebiet Schwäbische Alb - mit Roter Bete, Avocado, gebackener Brokkoli, gerösteten Nüssen & Kürbissaure		
<b>Rumpsteak vom Mingolsheimer Freilandrind</b> 	ca. 250 g	28,00 €
- Kästelhof, Familie Kästel in Bad Schönborn-Mingolsheim - mit Café de Paris-Butter & Jus	ca. 180 g	24,00 €
<u>...dazu empfehlen wir:</u>		
Herbstgemüse	5,00 €	
Kleiner Kräutersalat	5,00 €	
Bratkartoffeln	4,00 €	
Kartoffelwedges	4,00 €	
<b>Kraichgauforelle „Müllerin Art“</b> 		22,00 €
mit Weißwein-Buttersauce & Kartoffelstampf mit Sauerrahm		
<u>...dazu empfehlen wir:</u>		
Herbstgemüse	5,00 €	
Kleiner Kräutersalat	5,00 €	
<b>Braten von der Bauernente</b> 		28,00 €
- Geflügelhof Ziegler, Bammental - an Honigjus, dazu Apfelrotkohl & Kartoffelklöße		
 <b>Hausgemachte Kürbis-Frischkäse-Ravioli</b> 		22,00 €
an Currysauce, dazu Brokkoli, geröstete Mandeln & Kräutersalat		

# ERCKS GASTSTUBE

*saisonal regional badisch*

## SÜSSER ABSCHLUSS & KÄSE

- |   |   |          |         |
|---|---|----------|---------|
|   | <b>Erck-Gedeck</b>                     |          | 13,00 € |
|   | Kleine Dessertüberraschung aus unserer Patisserie, dazu ein Espresso  |          |         |
|    | <b>Badische Apfelküchle</b>            |          | 9,00 €  |
|   | mit hausgemachtem Vanilleeis, Zimtzucker & Zabaione vom Apfel Cidre   |          |         |
|    | <b>Kleiner Käseteller</b>              |          | 15,00 € |
|   | mit regionalem & französischem Rohmilchkäse<br>dazu gibt's Feigensenf, Trauben & Brot                                   |          |         |
|   | <b>Hausgemachtes Eis &amp; Sorbet</b>  | je Kugel | 2,50 €  |
|   | wir verraten dir gern, welche Sorten wir aktuell im Sortiment haben   |          |         |
|  | <b>Affogato</b>                      |          | 5,50 €  |
|   | Eine Kugel von selbstgemachtem Vanilleeis<br>mit kräftigem Espresso von Kronen-Kaffee, Karlsruhe                        |          |         |