

# ERCK. DAS RESTAURANT

*casual fine dining*

## MENU. À PARTAGER

*-Genuss zum teilen-*

Lässig, entspannt & unkompliziert! So muss doch ein perfekter Abend unter Lieblingsmenschen oder Kolleginnen & Kollegen sein. Zu guten Gesprächen immer wieder einen Bissen schnabulieren, die Leckerbissen in der Mitte des Tisches teilen & gemeinsam genießen. Das ist unser MENU. À PARTAGER

### AMUSE BOUCHE

Gruß aus der Küche & Fingerfood

\*\*\*

### BADISCHE TAPAS

à la carte zu zweit 38,00 €

Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche zum Schnabulieren & gemeinsamen Genießen

\*\*\*

### CHATEAU BRIAND FLAMBÉ vom Mingolsheimer Weiderind

à la carte zu zweit 103 €

Jus & Sauce Bernaise

supplements au choix

Frühlingsgemüse | Kräutersalat  
Kartoffelgratin | Süßkartoffelpommes | Wedges

... ein bisschen mehr Genuss  
„CHATEAU BRIAND ROSINI-STYLE“

mit gebratene Entenleber

17,00 je Gast

\*\*\*

### DESSERTVARIATION

à la carte zu zweit 32 €

Süße Gaumenfreude aus unserer Patisserie

ab 2 Gästen

Menü 83 € je Gast (ohne Leber)

## MENU. PLAISIR

*-kreative Heimatküche-*

Unser MENU. PLAISIR ist eine kulinarische Liebeserklärung an unsere Heimat. Produkte & Zutaten, deren Ursprung wir kennen, deren Geschmack wir lieben & die wir mit Leidenschaft verarbeiten. Schmecke die Aromen der Welt in unserer Heimat.

### AMUSE BOUCHE

Gruß aus der Küche & Fingerfood

\*\*\*

### TATAR VOM BACHSAIBLING

Gurke | Dashi | BIO-Avocado

\*\*\*

### BOUILLABAISSE

Wildgarnele | Melone | Safran

\*\*\*

### BARBECUE-REHHÜFTE IM HEURAUCH

Pfifferlinge | Brokkoli | Aprikose

\*\*\*

### GÂTEAU À LA PFIRSICH MELBA

Himbeer | Vanille | Pistazie

ODER

### KÄSE. vom Wagen

Früchtebrot | Feigensenf | Relish

Menü je Gast Weinbegleitung

4 Gänge-Menü 79 € 32 €

3 Gänge (ohne Bouillabaisee) 67 € 28 €



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.

 Für dieses Gericht verwenden wir „Slow Meat“

 Für dieses Gericht verwenden wir „Slow Meat“

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

## VORSPEISEN & SUPPE

### KRÄUTERSALAT

Vinaigrette | Kracherle | gepickelte Radiesle

7 €

### BOUILLABAISSE

Wildgarnele | Melone | Safran

14 €

### TATAR VOM BACHSAIBLING

Gurke | Dashi | BIO-Avocado

18 €

### BURRATA

Wassermelone | alte Tomatensorten | Basilikum

16 €



### JAMÓN IBERICO BELOTTA, 48 Monate gereift

Vom schwarzen Ibericoschwein, aufgezogen in den Savannen der Extremadura nach dem „Arroba-Prinzip“ (5 x 11,5 kg Gewichtszunahme durch Eichelernährung)

frisch aufgeschnitten (ca. 50 g), serviert mit hausgebackenem, getoastetem Focaccia, Tomatentapenade, & Oliven  
17,50 €

## HAUPTGERICHTE

### POT AU FEU

VON SALZWASSER - & SÜSSWASSERFISCHEN

Beurre Blanc | gegrillter Rhabarber | Kartoffelrisotto

30 €

### FILET & RAGOUT VOM WEIDERIND

Thymianjus | Grillgemüse | Gratin

43 €

### SELBSTGEMACHTE CAVATELLI

Currysauce | Spargel | gedörrte Tomaten | Mandel

25 €

### BARBECUE-REHHÜFTE IM HEURAUCH

Pfifferlinge | Brokkoli | Aprikose

37 €

## DESSERT & KÄSE

### GÂTEAU À LA PFIRSICH MELBA

Himbeer | Vanille | Pistazie

15 €

### SORBETVARIATION

dreierlei hausgemachte Sorbets

10 €

### KÄSE. vom Wagen

Hausgemachtes Früchtebrot | Feigensenf | Relish

17 €

### PETIT SUCRÉ

Die kleine, süße Überraschung

13 €