

# 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

\*\*\*

### DESSERT VARIATION

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

Kleiner Gruß aus der Küche & Fingerfood

\*\*\*

### GRAVED LACHSFORELLE

Wakame | Sesam | Miso

\*\*\*

### BÄRLAUCHVELOUTÉ

Lachsforellennocken | Kartoffel | Sauerrahm

\*\*\*

### WILDRAVIOLI

getrüffeltes Beurre Blanc | Sellerie | Mandel

\*\*\*

### DAS BESTE VON KÄSTELS WEIDERIND

Jus | wilder Brokkoli | Kartoffel

\*\*\*

### MOELLEUX AU CHOCOLADE

Banane | Café | Dulcey-Schokolade

ODER

### KÄSE. vom Wagen

Früchtebrot | Feigensenf | Relish

Menü je Gast Weinbegleitung

107 € 35 € je Gast

86 € 29 € je Gast

69,00 € 24 € je Gast



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.

Schmeck den Süden  
Gastronomien  
Baden-Württemberg

## À LA CARTE

### VORSPEISEN

#### FRÜHLINGSALAT

Vinaigrette | Wildkräuter | gepickelte Radiesle

8 €

#### GRAVED LACHSFORELLE

Wakame | Sesam | Miso

19 €

### ZWISCHENGÄNGE

#### BÄRLAUCHVELOUTÉ

Lachsforellennocken | Kartoffel | Sauerrahm

14 €

#### WILDRAVIOLI

getrüffeltes Beurre Blanc | Sellerie | Mandel

21 €

### HAUPTGERICHTE

#### SEETEUFEL

Krustentierbisque | Fenchel | Kartoffelrisotto

39 €

#### DAS BESTE VON KÄSTELS WEIDERIND

Jus | wilder Brokkoli | Kartoffel

39 €

#### ALB QUINOA-BRATLING

Bärlauchsauce | Möhre | Kräutersaitlinge

25 €

#### RAGOUT VOM ODENWÄLDER HIRSCH

Preiselbeerrahm | Brokkoli | geschabte Spätzle

28 €

### DESSERT & KÄSE

#### SORBET VARIATION

dreierle hausgemachte Sorbets

10 €

#### MOELLEUX AU CHOCOLADE

Birne | Café | Dulcey-Schokolade

16 €

#### KÄSE. vom Wagen

Hausgemachtes Früchtebrot | Feigensenf | Relish

17 €

#### PETIT SUCRÉ

Die kleine, süße Überraschung

13 €

 Für dieses Gericht verwenden wir überwiegend Rohstoffe aus Baden-Württemberg

 Für dieses Gericht verwenden wir „Slow Meat“

Wir behalten uns eine kurzfristige Anpassungen der Speisekarte vor, um die gewohnte Qualität unserer Gerichte zu garantieren. So können wir die Saisonalität bestmöglich zu berücksichtigen & ggf. auf Schwankungen in Verfügbarkeit oder Qualität der Rohstoffe reagieren.