ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

Gans - ganz lecker!

Unsere traditionelles Gänseessen mit Kraichgauer Freilandgänsen
vom Geflügelhof Ziegler in Bammental, zubereitet nach unserem Familienrezept

VORSPEISEN

Graved Label Rouge Lachs im Gewürzrauch
mit Fenchel, Orange & Sauerrahm 17,50 €

Badischer Feldsalat
mit Kartoffel-Walnussdressing, glacierten Balsamico-Apfelspalten & Bauernbrotkracherle 12,00 €
... dazu Wildschweinschinken + 5,00 €

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

HEIMAT. GENUSS. MENÜ

-das Menü nach deinen Wünschen-

Stell dir aus unserer á la carte Speisenkarte 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 €

SUPPEN

Alexanders Bouillabaisse
mit Fisch & Meeresfrüchten, geröstetem Knoblauchbrot & Sauce Rouille
Vorspeise 13,50 € | Hauptgericht 20,00 €

Getrüffeltes Maronensüppchen 15,00 €
mit gebackener Praline vom Ochsenschwanz, Schwarzwurzel & Nussbutterschau

Unser Gänsemenü

-Die Gänge sind auch á la carte, einzeln bestellbar-

Parfait von der Gänseleber 19 €
Physalis | Honigkuchen | Sonnenwirbele

***

Gänseconsommé 13,50 €
Gansecrustillant | getrüffelte Grießklößle | Petersilienwurzel

***

Braten von Kraichgauer Freilandgans 34 €
Apfelrotkohl | Thüringer Kartoffelklöße | Maronen

***

Karamelldelice 15,50 €
an marinierten Gewürzzwetschgen mit Punschsorbet & Zimthippe

4-Gänge Menü je Gast 78,00 €
3- Gänge Menü (ohne Vorspeise) je Gast 60,50 €

Ganze Gans

Genuss wie bei Oma, nur in unserer Gaststube
Tranchiert am Tisch mit Beilagen mitten auf dem Tisch & jeder nimmt sich, was er möchte.
Sharing is caring!

Gaze Kraichgauer Freilandgans
mit Gewürzjus, Apfelrotkraut & Rosenkohl,
Thüringer Kartoffelklößen nach Omas Rezept
& Maronen

Gans für 4 Gäste 250,00 €
Gans für 6 Gäste 280,00 €

Zum Genießen daheim: Unsere Gänse gibt's auch Tischfertig vorbereitet mit Beilagen
Wir bitten um 2 Tage Vorbestellungszeit

Abholung auch am 24*., 25. & 26. Dezember
Jeweils bis 12:00 Uhr
*am 24.12. Vorbereitetet & gegarte Gans für das Finsing daheim mit Zubereitungsanleitung.

Unsere GASTSUBE: Hier wird gegessen & getrunken, gefeiert & gelacht & du bekommst HEIMATGENUSS mit einem richtig guten Bauchgefühl.
Zutaten, deren Ursprung & Erzeuger wir kennen, Wildbret aus heimischer & eigener Jagd, echtes Handwerk, Heimatliebe & Kreativität, das ist für uns die Basis für guten Geschmack. Wir sind begeistert von gutem Essen, einem guten Tropfen Wein & geselliger Lebensart. Diese Begeisterung möchten wir hier mit dir teilen!

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

Dein Erck-Team

FLEISCH, FISCH & VEGI

Rostbraten vom Mingolsheimer Rind
mit Schmorzwiebeln, Marktgemüse & geschabten Spätzle 35,50 €

Auf der Haut gebratene Zandertranche
auf rahmigem Winzersektkraut, dazu eine knusprige Kartoffelschnitte & Beurre Blanc 31,00 €

Kartoffel-Kürbissstrudel
mit Curry-Mandel-Velouté, sautierten Steinpilzen, Selleriecreme & wildem Brokkoli 24,00 €

Ragout vom heimischen Wild
mit Preiselbeersauce, Marktgemüse & Schupfnudeln 28,00 €

vegan
vegetarisch
Schmeck den Süden-Gericht

SÜSSER ABSCHLUSS

Ofenschlupfer
mit Grand-Manier-Orangen, Mandelcrumble & Pistazieneis 14,00 €

Affogato
Eine Kugel von selbstgemachtem Vanilleeis mit kräftigem Espresso 5,50 €

Hausgemachtes Eis & Sorbet
Wir verraten dir gern, welche Sorten wir aktuell im Sortiment haben je Kugel 3,00 €