


VORSPEISEN & SUPPEN

Zweierlei vom Ziegenkäse  
mit Granatapfel & Roter Zwiebelmarmelade,
an Kräutersalat mit Honigvinaigrette 15,00 €

Tatar vom Mingolsheimer Weiderind 
mit Kapernäpfel, Sour Cream & Sauerteigbrot
klein 19,00 € | groß 27,50 €

½ duzend Weinbergschnecken
In Jus, mit Estragon-Senfbuttermilch & Brie gratiniert,
dazu Bauernbrot 12,50 €

Bärlauchrahmsüppchen
mit Zandernocken, Meerrettichschaum &
Kartoffelstroh 13,00 €


Kräutersalat  
mit Ercks-Vinaigrette & gepickelten Radiesle
& Kracherle 7,00 €




WILD AUF WILD

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



Unser legendärer Hirschburger 
saftiger Patty aus 100% regionalem Hirsch
im Brioche-Bun mit hausgemachtem Cole Slaw,
BBQ-Sauce, knusprigem Speck,
roter Zwiebelmarmelade, Bergkäse &
Kräutersalat 17,00 €

Schnitzel vom Odenwälder Hirsch
„Wiener Art“ in Haselnusspanade 
mit badischem Kartoffel-Gurkensalat 26,50 €

ERCKS GASTSTUBE

saisonal regional badisch

MENÜ. À PARTAGER

Dieses Menü bieten wir freitags,
samstags, an Feiertagen oder auf Vorstellung an

- Genuss zu zweit -

BADISCHE TAPAS

Variation verschiedener Köstlichkeiten
aus unserer Heimatküche
à la carte für zwei Gäste 38,00 €

CHATEAU BRIAND FLAMBÉ vom Mingolsheimer Weiderind

Jus & Sauce Bernaise

Beilegen zur Auswahl

Marktgemüse | Kräutersalat
Süßkartoffelpommes | Wedges | Bratkartoffeln |
Kartoffel-Sauerrahmstampf
à la carte für zwei Gäste 106 €

DESSERTVARIATION

Süße Gaumenfreude aus unserer Patisserie
à la carte für zwei Gäste 32 €

Menü für 2 Gäste 84 € je Gast

HEIMAT. GENUSS. MENÜ

-kreative Heimatküche-

Zweierlei vom Ziegenkäse

mit Granatapfel & Roter Zwiebelmarmelade, an
Kräutersalat mit Honigvinaigrette

Bärlauchrahmsüppchen

mit Zandernocken, Meerrettichschaum &
Kartoffelstroh

Rosa gebratener Lammrücken

unter einer Bärlauchkruste mit Ratatouille &
knuspriger Polenta

Vanille-Crème Brûlée

mit Birnenchutney, Mandeleis & Crumble

4-Gänge-Menü 73,00 €

3-Gänge-Menü (ohne Vorspeise) 61,00 €

Unsere GASTSTUBE: 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

Rumpsteak vom Mingolsheimer Freilandrind 
mit Café de Paris-Butter
ca. 180 g 26,00 € | ca. 250 g 30,50 €

N Konfierter Label Rouge Lachs
E mit Beurre Blanc, gegrilltem Spargel &
U Bärlauchrisotto 33,00 €

N Rosa gebratener Lammrücken
E unter einer Bärlauchkruste mit Ratatouille &
U knuspriger Polenta 36,00 €


Bratlinge von Alb-Quinoa  
an Currysauce, rahmiger Schwarzwurzel &
Möhrencreme 21,00 €

Hausgemachte Bärlauch-Ricotta-Ravioli 
an mit Radiccio, gegrillten Mähren & gerösteten
Pinienkernen 24,00 €

BEILAGEN & SAUCEN

Kartoffelwedges 4,00 €
Süßkartoffelpommes 5,00 €
Marktgemüse 4,50 €
Bratkartoffeln 4,00 €
Kartoffel-Sauerrahmstampf 4,00 €
BBQ-Sauce | Ketchup | Mayonnaise 2,00 €

SÜSSER ABSCHLUSS & KÄSE

Erck-Gedeck 
Kleine Dessertüberraschung aus unserer Patisserie,
dazu ein Espresso 13,00 €

Vanille-Crème Brûlée  
mit Birnenchutney, Mandeleis & Crumble 15,00 €

Kleiner Käseteller
mit fünf feinen Rohmilchkäse,
dazu gibt's Feigensenf & Brot 16,00 €

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

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