

VORSPEISEN & SUPPEN

Hühnerbrühe

Eierstich Grießnocken Fleischklöße
6 €

Kürbissuppe^V

Windbeutel Kürbiskernöl Sauerrahm
6 €

Ochsenmaulsalat

Rote Bete Grober Senf Schnittlauch
12 €

Feldsalat

Meerrettichdressing Nüsse Wildschweinschinken
9 €

BRASSERIE KLASSIKER

Wildmaultaschen

Schmorzwiebel Landei Salatbouquet
14 €

Käsespätzle^V

Bergkäse Lauchzwiebel Feldsalat
14 €

Flammkuchen „Elsässer Art“

Speck Zwiebeln Schnittlauch
8 €

Weinbergschnecken

Brie Kräuterbutter Bauernbrot
½ Dutzend 7 € / 1 Dutzend 13 €

ZWISCHENGÄNGE & KLEINIGKEITEN

Grünkernküchle^V

Bibelsekäs Kürbis Petersilienwurzel
16 €

Garnelenravioli

Fenchel Rotkohlsud Orange
17 €

HEIMAT SCHMECKT: REGIONALE FREILANDGÄNSE AUS BAMMENTAL

Gänse - Menü

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust

Sonnenwirbelesalat schwarze Nüsse Hagebuttenmark
14 €

Gänseessenz

Pistazienklöße Wurzelgemüse Croustillant
7 €

Gänsebraten

Gewürzrotkraut Kartoffelklöße Maronen
24 €

Lauwarmer Ofenschlupfer

Gebanntes Mandeleis Dörrfrüchte Karamell
8 €

4 Gänge 49 €

3 Gänge (ohne Suppe) 42 €

Gänsebratleber

Brioche Physaliskompott Gewürzschokolade

15 €

Tranchen von der Gänsebrust

Rosenkohl Kartoffelklöße Maronen

25 €

Gänsekeule

Gewürzrotkraut Kartoffelklöße Maronen

27 €

Ganze Ganz ab 4 Personen

Gewürzrotkraut & Rosenkohl Kartoffelklöße Maronen

ab 100 €

HAUPTGERICHTE

Zander

Estragon-Senf-Sauce Sauerkraut Perlgraupen
25 €

Sauerbraten vom Odenwälder Hirsch

Steckrübe Schupfnudeln Quitte
23 €

Wiener Schnitzel

Rahmlauch Kartoffelsalat Preiselbeeren
22 €

Kalbsleber

Ante Porta Schalotte Kartoffelpüree
20 €

Waldpilzstrudel^V

Frischkäsesauce Maronen Kräutersalat
18 €

Limousin-Rinderrücken

Sellerie Möhren Kartoffel
26 €

ERCK-KLASSIKER FÜR ZWEI

Chateau Briand vom Kästelhof

Burgunderjus gegrillter Romanesco
Steinpilze Pommes Pont Neuf
59 €

DESSERT & KÄSE

Dessertgläser

5 €

Käseauswahl vom Käsesommelier Gueth

Preis nach Verzehr

saisonal · regional · badisch

„Wir lieben unsere Heimat, und das sollen Sie bei uns schmecken! Mit der Auswahl und Verwendung von Produkten und Rohstoffen aus der Region fängt für uns die Freude am Kochen an. Wild aus eigener Jagd, Rindfleisch vom Landwirt im Ort, Eier aus dem Kraichgau & Gemüse von kleinen Bauern in der Region -wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Produkte. Wir verarbeiten vorwiegend saisonale Rohstoffe weil uns diese einfach besser schmecken.“
Die saisonalen, regionalen, teilweise überregionalen Produkte & ein persönlicher Kontakt zu den Erzeugern sind für uns die erste Wahl um Ihnen die kulinarische Vielfalt der Region auf den Teller zu zaubern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude die Region zu genießen.

Alexander Erck