

À LA CARTE

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)

ERCK. DAS RESTAURANT

casual fine dining

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

SPARGELVELOUTÉ

Lachsklößle | | Sauerrahm | fermentierter Elefantknoblauch

FILET & RAGOUT VOM WEIDERIND

Thymianjus | Zwiebel | Döppekuchen

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Banane | Café | Dulcey-Schokolade

ODER

KÄSE. vom Wagen

Früchtebrot | Feigensenf | Relish

Menü je Gast Weinbegleitung

89,00 € 29 € je Gast

71,00 € 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 findest du Informationen zu den meisten unserer Lieferanten.

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

VORSPEISEN & SUPPE

FRÜHLINGSALAT

Vinaigrette | Wildkräuter | gepickelte Radiesle

8 €

GRAVED LACHSFORELLE

Wakame | Sesam | Miso

19 €

SPARGELVELOUTÉ

Lachsklößle | | Sauerrahm |
fermentierter Elefantknoblauch

14 €

SPARGEL SALAT

Erdbeere | Black Tiger Garnelen | Calamataoliven

18 €

ZWISCHENGÄNGE

BÄRLAUCHVELOUTÉ

Lachsforellennocken | Kartoffel | Sauerrahm

14 €

WILDRAVIOLI

getrüffelte Beurre Blanc | Sellerie | Mandel

21 €

HAUPTGERICHTE

KABELJAU

Schnittlauch Beurre Blanc | Spargel | Kartoffelrisotto

35 €

FILET & RAGOUT VOM WEIDERIND

Thymianjus | Zwiebel | Döppekuchen

43 €

SELBSTGEMACHTE CAVATELLI ^{VEGI}

Currysauce | Spargel | gedörnte Tomaten | Mandel

25 €

RAGOUT VOM ODENWÄLDER HIRSCH

Preiselbeerrahm | Brokkoli | Serviettenknödel

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.