

ERCK. DAS RESTAURANT

casual fine dining

Unser „MENÜ. PLAISIR“, eine kulinarische Liebeserklärung an unsere Heimat. Mit saisonalen Produkten aus unserer Region. Kombiniert mit überregionalen Aromen & einer weltoffenen Küche kreieren wir unsere „kreative Heimatküche“.

MENÜ. PLAISIR

-kreative Heimatküche-

AMUSE BOUCHE

Gruß aus der Küche & Fingerfood

VORSPEISEN

SAIBLINGSTATAR

Avocado . Sesam . Kräuter

ZWEIERLEI ZIEGENKÄSE

Brine . Rote Zwiebel . Sonnenwirbele

SUPPE

TOPINAMBURSUPPE

Räucherforelle | Nussbutter | Petersilie

HAUPTGERICHTE

FILET VMOM MINGOLSHIMER WEIDERIND

Kräutersaitling . Möhre . Mais

RHEINZANDER

Erbse . Dashi . Kartoffel



RICOTTARAVIOLI

Kürbis . Radicchio . Belper Knolle

DESSERT

GATEAU VON DREIERLEI SCHOKOLADE



Rumtopffrüchte . Mandeleis . Nougat

VARTIATION VON HAUSGEMACHTEM SORBET

Crumble

KÄSE VOM WAGEN



Chutney . Feigensenf . Früchtebrot

Käse als zusätzlicher Gang,
vor oder nach dem Dessert +14 €



4 Gänge Menü 81 €
3 Gänge Menü (ohne Suppe) 67 €

Weinbegleitung

4 Gang 36 €

3 Gang 31 €

ERCK. DAS RESTAURANT

casual fine dining

MENU. À PARTAGER

- Genuss zu zweit -

BADISCHE TAPAS

Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche
zum Schnabulieren & gemeinsamen Genießen
á la carte für zwei Gäste 38,00 €

CHATEAU BRIAND FLAMBÉ

vom Mingolsheimer Weiderind

Jus & Sauce Bernaise

supplements au choix

Marktgemüse | Kräutersalat

Kartoffelgratin | Süßkartoffelpommes | Wedges

á la carte für zwei Gäste 103 €

DESSERTVARIATION

Süße Gaumenfreude aus unserer Patisserie

á la carte für zwei Gäste 32 €

Menü für 2 Gäste

82 € je Gast

Lässig, entspannt &
unkompliziert! Zu guten
Gesprächen & einem schönen
Glas Wein immer wieder einen
Bissen schnabulieren. Die
Gaumenfreuden in der Mitte des
Tisches zum Teilen & gemeinsam
genießen – wie daheim bei
Freunden!

Das ist unser MENU. À PARTAGER