

# SPEISEKARTE



# Cocktails und Aperitif

Unsere Besonderheiten

## Erasmustini

Belsazar Rosé Vermouth, Limette und Gin

Inspiziert vom klassischen Martini Cocktail, eignet sich dieser Drink als perfekter Start in den Abend. Der Rosé Vermouth besteht aus einem gewürzten Wein aus dem Kaiserstuhl, welcher bittersüß nach Grapefruit und Orangenblüte schmeckt. Die Limette sorgt für eine leichte Säure abgerundet mit einem kleinem Spritzer Gin. Stilvoll serviert in einer schwarzen Cocktailschale.

-6,5-



## Springtime

Hausgemachtes Blutorangensirup, Vanille, Basilikum, Weißburgunder Sekt

Eigentlich als Frühjahrs-Cocktail kreiert, hat sich dieser Drink so großer Beliebtheit erfreut, dass wir ihn ganzjährig anbieten. Die leichte Bitterkeit und Säure des Blutorangensirups ergänzen sich perfekt mit dem etwas milderen Weißburgunder Sekt. Die Vanille gibt hierzu das gewisse Extra.

-6-



## Gin-Basil Cooler

Gin, Limette, Basilikum, Sodawasser

Gin, Basilikum und Limette ist eine Kombination, die einfach passt. Die Limette sorgt in zusammen mit dem Basilikum für eine herrlich erfrischende Note. Der Gin steuert etwas die Würze hinzu, wodurch der Drink etwas komplexer und interessanter wird.

-6,5-

## Rum Mule

Havana 7 Jähriger Rum, Apfel, Spicy Ginger

Der 7 Jährige Havana Club Rum, besticht durch seine lange Lagerung in Eichenholzfässern mit Aromen von Kakao, Honig, Vanille und karamellisierten Tropenfrüchten. Diese werden kombiniert mit dem leicht scharfen Spicy Ginger von Thomas Henry. Abgerundet wird der Drink durch die Süße und Frucht des naturtrüben Apfelsafts.

-7-

## Hausgemachter Gin mit Tonic

Hausgemachter Gin hergestellt mit Zitrone, Limette, Pfeffer, Ingwer, Kamille, Zimt, Chilli, Koriander und Kardamon

Nach langem herumprobieren haben wir endlich die perfekte Rezeptur für unseren hausgemachten Gin gefunden. Neben seiner Zitrusnote besticht der Gin durch seine würzigen Noten von Pfeffer, Kardamon und Ingwer. Dies ergänzt sich sehr gut mit dem bitteren Tonic von Thomas Henry.

-7-



# Aperitif

Unsere Klassiker

## Sekt

Glas Sekt	5,00
Glas Sekt mit Pfirsichlikör	5,00
Glas Sekt mit Walderdbeerlikör	5,00
Kir Royal	5,00
Hausaperitif	5,00
Hugo	6,00
Aperol Spritz	6,00

## Portwein

Sandemann rot	4,00
Sandemann weiß	4,00

## Martini

Bianco	4,00
Rosso	4,00
Extra Dry	4,00

## Sherry

Sandemann medium	4,00
Sandemann trocken	4,00

## Campari

Pur	3,80
Orange	5,00
Soda	5,00

## Pastis

Ricard	2cl	3,20
Pernod	2cl	3,20
Pastis	2cl	3,20
Cynar	2cl	3,20



# Alkoholfreie Cocktails

---

## **Virgin Springtime**

Hausgemachtes Blutorangensirup, Vanille, Basilikum und Soda

Eine fruchtige Limonade mit einer leichten bittersüßen Note von der Blutorange, welche durch die leicht würzigen Noten der Vanille abgerundet werden.

-4-

## **Lime-Basil Lemonade**

Limette, Zitrone, Basilikum, Sodawasser

Hausgemachte Limonade auf der Basis von Limette, Zitronensaft und Basilikum. Aufgegossen wird mit einem spritzigen Sprudel, wodurch es noch erfrischender wird.

-4-

## **Alkoholfreier Hugo**

Alkoholfreier Prosecco, Holunder, Limette, Minze und Soda

Wie ein klassischer Hugo nur in alkoholfrei. Alkoholfreier Prosecco wird mit Holundersirup, einer Scheibe Limette und Minzblättern verfeinert. Am Ende wird dieser noch mit Soda aufgespritzt

-5-

**Weitere Cocktails finden Sie auf unserer Tafel an der Theke**



# Unsere Empfehlungen

---

**Rosa gebratene Entenbrust**  
Orangen-Cassis , Lavendelsoße

26,8

**Steak vom Angusrind**  
Portweinjus, Rotweinbutter, glacierte Perlzwiebeln

26,9

**Rinderfilet**  
Portweinjus, Kräuterseitlinge

30,5

**Filetplatte**  
Rind, Schwein, Kalbsfilet  
An ihren Soßen

28

**Cordon bleu vom Kalb**  
Zitronenbutter, Rahmsoße

22



# Menüs

---

## **3-Gang-Überraschungsmenü**

von unserem Küchenchef für Sie zusammengestellt.  
Nach Ihrer Wahl zum Hauptgang Fisch oder Fleisch

34,9

## **4-Gang-Überraschungsmenü**

von unserem Küchenchef für Sie zusammengestellt.  
Nach Ihrer Wahl zum Hauptgang Fisch oder Fleisch

40,9

## **Weinbegleitung**

Gerne stellen wir Ihnen für das Menü die passenden Weine zusammen.  
Für 3-Gang-Überraschungsmenü berechnen wir für die Weinreise 19,0  
und beim 4-Gang-Überraschungsmenü 24,0



# Suppen

---

## **Kürbissüppchen**

Mit Ingwer, Orangensaft, Milchschaum, geröstete Kerne und Oel

6,5

## **Cappuccino vom Kürbis**

mit einer Riesengarnele

9,8

## **Topinambursuppe**

Vermouth

6,9

## **Petersilienwurzelcreme**

Blattpetersilien Espuma

6,9

# Vorspeisen

---

## **Carpaccio von gelber und roter Bete**

Apfel, Ziegenkäse, frischer Wildkräuter Salat und knuspriges Walnusskrokant,  
(auch vegan möglich)

9,5

## **Champignonköpfe**

gefüllt mit Scampis, in feiner Knoblauch-Kräutersoße

12,9

## **Vorspeisenteller St. Erasmus**

Variation kleiner Köstlichkeiten, nach Saison

11,5

## **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

mit Selleriepüree und Kräuteröl

12



# Salate

---

## **Ziegenkäse in der Mandelkruste**

mit verschiedenen Blattsalaten  
(vegetarisch)

klein 10,9 | groß 13,9

## **Sportler Salat**

Blattsalate, Schweinemedallions, frische Früchte

klein 9,9 | groß 13,9

## **verschiedene Blattsalate**

Medallions von verschiedenen Fischen oder Scampis

klein 13,9 | groß 18,9

## **Salat Rumpsteak**

kleines Rumpsteak, verschiedene Blattsalate Kräuterbutter

18,9



# Fischgerichte

---

## **Scampis**

In einer würzigen Kräuter-Knoblauchsoße

25,9

## **Fischplatte St. Erasmus**

verschiedene Edelfische an ihren Soßen

25,5

## **Variation aus dem Trassemer Weiher**

Bachsaibling, Forelle und Lachsforelle an ihren Soßen

22,5

## **Trassemer Lachsforelle auf der Haut gebraten**

unter einer Tomaten-Meerrettichkruste und Rieslingsoße

21,9

## **Medaillons vom Lachs**

an Hummer-Rieslingsoße

22,9



# Fleischgerichte

**Filet vom edlen Iberico-Schwein**  
(freilaufendes Schwein aus Spanien nur mit Eicheln gefüttert)  
**-gilt als das geschmackvollste Schweinefleisch der Welt-**  
Portweinjus, Kräutersaitlinge

24,9

## Surf n Turf

Saftig gebratenes Rinderfilet unter einer würzigen Kräuterkruste mit frischen Scampis und einer aromatischen Portweinjus

32

## Paniertes Schnitzel

mit frischen Champignons, Lauchzwiebeln, Tomaten, Rucola und Käse vom Altfuchshof überbacken

vom Kalb – 21,8  
vom Eifelschwein – 16,9  
von der Pute – 16,9

## Pfeffersteak nach Art des Hauses

Pfeffersoße mit Champignons – Rosmarin,

200 gr. – 23,9  
280 gr. – 25,9  
400 gr. – 36,0



## Hausplatte

Saftig gebratene Steaks vom Rind, Eifelschwein und Putenbrust an ihren Soßen

21,8



## Schweinefilet vom Eifelschwein

an drei Soßen

20,9

## Beilagen

Wir servieren zu jedem Gericht die passenden Beilagen



# Vegetarisch & Vegan

---

## **Rotes Gemüse Curry**

Kokosmilch, geröstete Cashew Kerne,  
Basmati Reis dazu ein knackiger Salat  
**(vegan)**

13,9

## **Hausgemachte Vegetarische Nudeln**

Kirschtomate, Lauchzwiebeln, Babyspinat, Pesto,  
würziger Grana Padano, Gemüsewürfel dazu ein knackiger Salat  
**(auch Vegan möglich)**

Vorspeise ohne Salat 7,0  
Hauptgang 13,9

## **Spinatklöße**

mit würzigem Altfuchskäse  
und knackigem Salat

13,9



# Toast

---

## **Toast nach Art des Hauses**

2 Schweinesteaks vom Eifelschwein, Champignonrahmsauce, mit Käse überbacken

13,9

## **Rumpsteak auf Toast**

mit geröstetem Speck und Zwiebeln

18,9

# Vesper

---

## **Schweizer Wurstsalat**

mit Brot 9,5

## **Schinkenplatte**

12

## **Käse vom Altfuchshof in Kahren**

11



# Dessert

---

## **Dessertteller St. Erasmus**

Variation feinsten hausgemachter Süßigkeiten  
9,9

## **Nussknacker**

Nuss-Eis, Karamell-Eis, Vanille-Eis,  
hausgemachter Eierlikör, Karamellsoße, Sahne, karamellisierte Nüsse  
7,5

## **Mini Dessert**

ein Espresso und eine süße Köstlichkeit  
5,5

## **Creme Brûlée**

Sorbet der Saison  
7,9

## **Dreierlei von der Schokolade**

Törtchen – Mousse und Parfait  
8,9

## **Variation vom hausgemachten Eis-Sorbet**

8,4

## **Gemischtes Eis**

mit Schlagsahne  
4,2

## **Coupe Dänemark**

3 Kugeln Vanille-Eis, heiße Schokoladensoße, Schlagsahne  
5,9

## **Eis und Heiß**

3 Kugeln Vanille-Eis wahlweise mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen  
5,9

## **Kleiner Käseteller**

8,9

