

Speisekarte

Vorweg

Filet-Tatar vom Eifelrind mit gebackenen Kapern und pochiertem Wachtelei | 15,5

Champignonsköpfe mit gegrillten Garnelen, in feiner Knoblauch-Kräutersoße | 13,8

Carpaccio von gelber und roter Beete mit Apfel, Ziegenkäse, frischer Wildkräutersalat und knusprigem Walnusskrokant | 11,5

Vorspeisenvariation Erasmus Auswahl kleiner saisonaler Köstlichkeiten | 12,5

Spargelcremesuppe | 7,4

Kräuterschaumsuppe mit Bärlauchpesto | 7,3

Salate

Gegrillte Garnelen, mit verschiedenen Blattsalaten | 19,9

Ziegenkäse in der Mandelkruste, mit verschiedenen Blattsalaten | 15,9

Kleines Rumpsteak, mit würziger Kräuterbutter und verschiedenen Blattsalaten | 21,9

Hauptgerichte

Trassemer Bachforellenfilet mit Spargelragout, luftiger Hollandaise und Kräuteröl | 24,9

Filet vom Iberico-Schwein mit Kräuterseitlingen und Portweinjus | 26

Surf 'n' Turf saftig gebratenes Rinderfilet unter einer würzigen Kräuterkruste mit gegrillten Garnelen und Portweinjus | 34,9

Maishähnchenbrust mit erfrischender Salzzitronenvinaigrette und Spargelragout | 25,9

DAS Erasmus Schnitzel mit frischen Champignons, Lauchzwiebeln, Tomaten, Rucola und Käse vom Altfuchshof überbacken vom Kalb 23,5 | vom Eifelschwein 19,8 | von der Pute 19,8

Erasmus Hausplatte saftig gebratene Steaks vom Rind, Eifelschwein und Pute mit den passenden Soßen | 24,5

Rumpsteak vom Angusrind mit Portweinjus, rote Zwiebelmarmelade 400gr 39 | 280gr 29,9 | 200gr 25,9

Edelfischvariation Auswahl von verschiedenen Edelfischen | 26,5

Medaillon von der Trassemer Lachsforelle auf der Haut gebraten, unter einer Tomaten-Meerrettichkruste mit Saarrieslingsoße | 25,9

Spinatklöße mit Kräuterveloute, Röstzwiebeln und gemischtem Salat | 15,9

Rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Chashewkernen und Basmatireis vegan 16,9 | mit gebratenen Garnelen 22,9 | mit Putenbruststreifen 19,9

Hausgemachte Pasta mit Spargel, roten Zwiebeln, Frühlingsschlauch, Cocktailtomaten und Parmesan 18,5 | mit Garnelen 24,5

Spargel mit Hollandaise und Neuen Kartoffeln mit Kalbsschnitzel 28,5 | mit Schweineschitzel 23,5 | mit Kalbsfilet 33

Menü

Unser Tipp

Lassen Sie sich überraschen

4 Gang Überraschungsmenü

47

3 Gang Überraschungsmenü

39

Nach Ihrer Wahl zum Hauptgang
Fisch oder Fleisch

Dessert

Dessertvariation | 9,9
Variation hausgemachter Süßigkeiten

Nussknacker | 7,9
Nuss-, Karamell-, Vanilleeis, Eierlikör, Karamellsoße, Sahne, karamalisierte Nüsse

Creme Brûlée | 8,5
hausgemachtem Sorbet

Coupe Dänemark | 6,8
Vanille-Eis, Schlagsahne, heiße Schokoladensoße

Eis und Heiß | 6,8
Vanilleeis, mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen

Mini Dessert | 5,5
ein Espresso und eine süße Köstlichkeit

Getränke



Special

Erasmus Gin & Tonic | 8,5

Hausgemachter Gin mit Aromen von Limette, Wacholder, Zitronen, Ingwer, Pfeffer, Kardamon, Chilli mit

Thomas Henry Tonic

Auch als 0,5l Flasche zum

Mitnehmen | 22

Softs

Soft 0,3l | 2,9 oder 0,5l | 4,2

Cola, Fanta, Spezi, Zitrone

Cola Zero 0,2l | 2,4

Gerolsteiner 0,75l | 6,3

Medium oder Naturell

0,2l | 2,3

Sprudel oder Naturell

Saftschorle 0,3l | 2,9

Apfel, Maracuja, Rhabarber,

Johannisbeere, Traube,

Kirsch, als Saft 0,2l | 2,6

Kaffee

Kaffee | 3,2

Espresso | 2,6

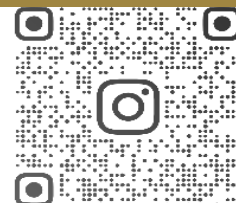
Doppelter Espresso | 3,9

Cappuccino | 3,9

Latte Macchiato | 3,9

Espresso Macchiato | 2,8

Milchkaffee | 3,9



Aperitif

Saargroni | 8,9

Quitten Gin, Saar Vermouth, Campari

Springtime | 6,9

Blutorange, Vanille, Basilikum, Sekt

Gin-Basil Cooler | 7,5

Gin, Limette, Basilikum, Soda

Rum Mule | 8,5

Rum Havana 7J, Apfel, Spicy Ginger

Aperol Spritz | 6,9

Aperol, Sekt, Orange, Soda

Deja Vu Tonic | 6,9

Deja Vu Oriental Grapefruit Likör, mit

Thomas Henry Tonic

Kasteler Honig Bier 0,33l | 4,6

Glas Winzersekt | 5,5

Martini Bianco oder Rosso | 4,5

Campari Orange oder Soda | 5,9

Alkoholfrei:

Virgin Springtime | 4,5

Blutorange, Vanille, Basilikum, Soda

Lime-Basil Lemonade | 4,5

Limette, Basilikum, Zitrone, Soda

Alkoholfreier Hugo | 5,5

Alkoholfreier Sekt, Holunder,

Limette, Minze, Soda Wasser

offene Weine

Erasmus Cuveé, Weingut Befort, trocken, 0,2l | 6,6 oder 0,5l | 14,9

Grauburgunder, Weingut Befort, trocken 0,2l | 6,8 oder 0,5l | 15,1

Riesling, Weingut Mertes, trocken 0,2l | 6,3 oder 0,5l | 14,6

Riesling, Weingut Koch, lieblich 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Riesling, Weingut Zilliken, lieblich 0,2l | 6,6 oder 0,5l | 14,9

Riesling, Weingut von Hövel, feinherb 0,2l | 6,9 oder 0,5l | 15,3

Riesling Butterfly, Weingut Zilliken, feinherb 0,2l | 6,4 oder 0,5l | 14,6

Riesling, Weingut Zilliken, trocken 0,2l | 6,9 oder 0,5l | 15,3

Elbling, Weingut Befort, trocken 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Riesling, Weingut Mertes, feinherb 0,2l | 6,3 oder 0,5l | 14,6

Riesling, Weingut Koch, trocken 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Weißburgunder, Weingut Peters, trocken 0,2l | 6,3 oder 0,5l | 14,6

Liebling, Weingut Dostert, trocken 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Saar Rosé, Weingut Willems feinherb 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Rosé, Domaine Vinsmoselle trocken 0,2l | 6,3 oder 0,5l | 14,6

Primitivo, Weingut Brunnenhof, trocken 0,2l | 6,3 oder 0,5l | 14,6

Dornfelder, Weingut Brunnenhof, trocken 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Spätburgunder, Weingut Apel, trocken 0,2l | 6,5 oder 0,5l | 14,9

Haut Medoc, Haut Medoc AC, trocken 0,2l | 7,2 oder 0,5l | 15,9

Bier

Bitburger Pils 0,25l | 2,9 oder 0,5l | 4,9

Bitburger 0,0% Pils oder Radler 0,33l | 3,2

Benediktiner Weizen 0,3l | 3,2 oder 0,5l | 4,9

Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5l | 4,9

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch unsere große Weinkarte.

Alle Neuigkeiten als Erstes erhalten? -> folge uns auf Instagram

HOTEL_ERASMUS