



Speisekarte

Vorweg

Filet-Tatar vom Eifelrind mit gebackenen Kapern und pochiertem Wachtelei | 14,9

Champignonsköpfe mit gegrillten Garnelen, in feiner Knoblauch-Kräutersoße | 12,9

Carpaccio von gelber und roter Beete mit Apfel, Ziegenkäse, frischer Wildkräutersalat und knusprigem Walnusskrokant | 9,5

Vorspeisenvariation Erasmus Auswahl kleiner saisonaler Köstlichkeiten | 11,5

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumespuma | 7,2

Tafelspitzbrühe mit Butterklößchen, Ravioli und Crêpestreifen | 7,5

Salate

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

Kleines Rumpsteak, mit würziger Kräuterbutter und verschiedenen Blattsalaten | 18,9

Gegrillte Garnelen, mit verschiedenen Blattsalaten | 19,9

Hauptgerichte

Filet vom Iberico-Schwein mit Kräuterseitlingen und Portweinjus | 24,9

Surf 'n' Turf saftig gebratenes Rinderfilet unter einer würzigen Kräuterkruste mit gegrillten Garnelen und Portweinjus | 32,9

DAS Erasmus 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

Erasmus Hausplatte saftig gebratene Steaks vom Rind, Eifelschwein und Pute mit den passenden Soßen | 23,5

Rumpsteak vom Angusrind mit Portweinjus, rote Zwiebelmarmelade 400gr 37 | 280gr 27,9 | 200gr 24,9

Edelfischvariation Auswahl von verschiedenen Edelfischen | 26,5

Medaillon von der Trassemer Lachsforelle auf der Haut gebraten, unter einer Tomaten-Meerrettichkruste mit Rieslingsoße | 24,9

Spinatklöße mit Kräuterveloute und gemischtem Salat | 15,9

Rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Chashewkernen und Basmatireis vegan 15,9 | mit gebratenen Garnelen 21,9 | mit Putenbruststreifen 18,9

Hausgemachte Tagliatelle, mit Pfifferlingen à la creme | 18,9

Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen | 32

Trassemer Lachsforelle mit Kartoffel-Pfifferlingsragout | 28,5

Schweinefilet vom Eifelschwein mit frischen Pfifferlingen à la creme | 22,9

Rumpsteak vom Angus mit frischen Pfifferlingen und Portweinjus | 29,9

Menü

Unser Tipp

Lassen Sie sich überraschen
Von unserem Küchenchef für Sie zusammengestellt.
Nach Ihrer Wahl zum Hauptgang Fisch oder Fleisch

4 Gang Überraschungsmenü

42,9

3 Gang Überraschungsmenü

35,9

Dessert

Dessertvariation | 9,9
Variation hausgemachter Süßigkeiten

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

Crème Brûlée | 8,5
Sorbet der Saison

Coupe Dänemark | 5,9
Vanille-Eis, Schlagsahne, heiße Schokoladensoße

Eis und Heiß | 5,9
Vanilleeis, mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen

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

Getränke



Aperitif

Saargroni | 7,9

Quitten Gin, Saar Vermouth, Campari

Springtime | 6,5

Blutorange, Vanille, Basilikum, Sekt

Gin-Basil Cooler | 6,9

Gin, Limette, Basilikum, Soda

Rum Mule | 7,9

Rum Havana 7J, Apfel, Spicy Ginger

Aperol Spritz | 6,9

Aperol, Sekt, Orange, Soda

Hugo | 6,9

Holunder, Sekt, Minze, Limette, Soda

Hausgemachter Gin Tonic | 7,5

Glas Sekt | 5

Martini Bianco oder Rosso | 4

Campari Orange oder Soda | 5

Ricard 2cl | 3,2

Alkoholfrei:

Virgin Springtime | 4

Blutorange, Vanille, Basilikum, Soda

Lime-Basil Lemonade | 4

Limette, Basilikum, Zitrone, Soda

Alkoholfreier Hugo | 5

Alkoholfreier Sekt, Holunder,

Limette, Minze, Soda Wasser

Softs

Cola 0,3l | 2,9

Cola 0,5l | 4,2

Cola Zero 0,2l | 2,4

Fanta 0,3l | 2,9

Fanta 0,5l | 4,2

Spezi 0,3l | 2,9

Spezi 0,5l | 4,2

Thomas Henry 0,2l | 2,8

Bitter Lemon, Ginger Ale,

Tonic Water, Spicy Ginger

Gerolsteiner 0,75l | 6,3

Medium oder Naturell

Gerolsteiner 0,2l | 2,3

Sprudel oder Naturell

Saftschorle 0,3l | 2,9

Apfel, Orange, Maracuja,

Rhabarber, Johannisbeere,

Traube

Soft 0,2l | 2,6

Apfel, Orange, Maracuja,

Rhabarber, Johannisbeere,

Traube

offene Weine

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

Riesling, Van Volxem, trocken, 0,2l | 7,2 oder 0,5l | 15,9

Riesling, Weingut Mertes, trocken 0,2l | 6,2 oder 0,5l | 14,4

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

Riesling, Weingut Zilliken, lieblich 0,2l | 6,5 oder 0,5l | 14,7

Grauburgunder, Weingut Befort, trocken 0,2l | 6,3 oder 0,5l | 14,5

Riesling, Weingut von Hövel, feinherb 0,2l | 6,2 oder 0,5l | 14,4

Riesling "Butterfly", Weingut Zilliken, feinherb 0,2l | 6,3 oder 0,5l | 14,4

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

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

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

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

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

Weißburgunder, Weingut Peters, trocken 0,2l | 6,2 oder 0,5l | 14,4

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

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

Rosé, Domaine Vinsmoselle trocken 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

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

Spätburgunder, Weingut Bretz, trocken 0,2l | 6,2 oder 0,5l | 14,1

Haut Medoc, Haut Medoc AC, trocken 0,2l | 6,6 oder 0,5l | 14,9

Cabernet&Merlot, Vina Maipo, Trocken 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Kaffee

Kaffee | 2,5

Espresso | 2,3

Doppelter Espresso | 3,9

Cappuccino | 3,5

Latte Macchiato | 3,5

Espresso Macchiato | 2,5

Milchkaffee | 3,5

Bier

Bitburger Pils 0,25l | 2,7 oder 0,5l | 4,5

Bitburger 0,0% Pils oder Radler 0,33l | 2,9

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

Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5l | 4,5

**Liebe Gäste,
wir freuen uns sehr Sie bei uns
Willkommen heißen zu dürfen
und wünschen Ihnen eine
schöne Zeit.**