



Speisekarte

Menü

Unser Tipp

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

**3 Gang
 Überraschungsmenü**

34,9

**4 Gang
 Überraschungsmenü**

40,9

Dessert

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

Dessertvariation | 9,9
 Variation hausgemachter
 Süßigkeiten

Creme 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

Vorweg

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 St. Erasmus, Auswahl kleiner saisonaler
 Köstlichkeiten | 11,5

Kürbis-Ingerwuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl | 6,9

Topinambursuppe abgeschmeckt mit Vermouth | 6,9

Salate

Ziegenkäse in der Mandelkruste, mit verschiedenen Blattsalaten | 14,9

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

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

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

Rumpsteak vom Angusrind, Portweinjus, rote Zwiebelconfit
 200gr 23,9 | 280gr 26,9 | 400gr 36

Fischvariation, Auswahl von verschiedenen Edelfischen | 25,5

Medaillon von der Trassemmer Lachsforelle, auf der Haut gebraten, unter
 einer Tomaten-Meerrettichkruste mit Rieslingsoße | 23,9

Hausgemachte Nudeln, mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Babyspinat,
 Pesto, Grana Padano und Gemüsewürfeln | 13,9

Rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Chashewkernen und Basmatireis
 vegan 14,9 | mit gebratenen Garnelen 21,9 | mit Putenbruststreifen 18,9

Dreierlei vom Kürbis Gnocchi, Ravioli Ragout | 16,9

Rücken vom Hirschkalb Wildjus, Nuss, Trockenobstkruste | 30

Steak vom Hirschkalb mit Bergpfeffersoße und Sellerie | 28,5

Ragout vom Hirschkalb verschiedene Pilze, Rotweinbirne und
 Preiselbeeren | 22,8

Medaillon vom Hirschkalb mit Mirabellenkonfit und Wildjus | 27,5