

Aperitif

KLASSIKER

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Orange, Sodawasser | 6,9

Hugo

Holunderblütensirup, Minze, Sekt und Soda | 6,9

Glas Winzersekt, Erasmus Brut

Weißburgunder Brut - Weingut Brunnenhof | 5,5

Kasteler Honig Bier

Klassisches Pils, angesetzt mit Honig | 4,5

ALKOHOLFREI

Bitter Spritz

Alkoholfreier Sekt, Orangenbitter und Soda | 5,5

Virgin Springtime

Blutorange, Vanille, Basilikum und Soda | 4,5

Lime-Basil Lemonade

Limette, Basilikum, Zitrone und Soda | 4,5

Alkoholfreier Hugo

Alkoholfreier Sekt, Holunder, Limette, Minze und Soda | 5,5

ERASMUS - SPECIALS

Erasmus Gin X Tonic

Hausgemachter Gin mit Aromen von Limette, Wacholder, Zitronen, Ingwer, Pfeffer, Kardamon und Chilli mit Thomas Henry Tonic | 8,5

Saargroni

Quitten Gin, Roter Saar Vermouth, Campari | 8,9

Springtime

Blutorange, Vanille, Basilikum mit Winzersekt | 6,9

Gin-Basil Cooler

Bombay Sapphire Gin, Limette, Basilikum, Soda | 7,9

Rum Mule

Havana Club 7 Jahre, Apfelsaft, Spicy Ginger | 8,9

Deja-Vu Tonic

Dejavu Oriental Grapefruit likör mit Thomas Henry Tonic | 6,9

Offene Weine

Weiß, trocken

Erasmus X Cuvéé Weingut Befort

Weißburgunder - Chardonnay 0,2l | 6,6 oder 0,5l | 14,9

Grauburgunder, Weingut Befort

mild 0,2l | 6,8 oder 0,5l | 15,1

Weißburgunder, Weingut Peters

frisch 0,2l | 6,3 oder 0,5l | 14,6

Elbling, Weingut Befort

spritzig 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Riesling trocken, Weingut Mertes

fruchtig 0,2l | 6,3 oder 0,5l | 14,6

Riesling trocken, Weingut Koch

mineralisch 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Riesling trocken, Zilliken

würzig mineralisch 0,2l | 6,9 oder 0,5l | 15,3

Weiß, feinherb

Erasmus X Riesling, Von Hövel

fruchtig 0,2l | 6,6 oder 0,5l | 14,9

Riesling Butterfly, Zilliken

mineralisch 0,2l | 6,8 oder 0,5l | 15,2

Riesling, Weingut Mertes

würzig 0,2l | 6,3 oder 0,5l | 14,6

Weiß, lieblich

Riesling lieblich, Weingut Koch

fruchtig spritzig 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Riesling lieblich, Weingut Zilliken

exotische Früchte 0,2l | 6,6 oder 0,5l | 14,9

Rosé

Erasmus X Rosé, Stephan Müller

sommerlich frisch 0,2l | 6,3 oder 0,5l | 14,6

Liebling, Weingut Dostert

mineralisch leicht 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Saar Rosé feinherb, Willems

fruchtig 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Rot

Spätburgunder, Weingut Apel

elegant 0,2l | 6,5 oder 0,5l | 14,9

Dornfelder, Weingut Brunnenhof

dunkle Frucht 0,2l | 5,9 oder 0,5l | 13,9

Primitivo, Nardelli, Italien

gehaltvoll fruchtig 0,2l | 6,9 oder 0,5l | 14,6

Haut Medoc, Haut Medoc AC, Frankreich

würzig vollmundig 0,2l | 7,2 oder 0,5l | 15,9

Vorspeisen

Filet-Tatar vom Eifelrind

mit gebackenen Kapern und einem Landei | 15,5

Gegrillte Garnelen

mit Champignonköpfen, in feiner Knoblauch-Kräutersoße | 13,8

Carpaccio von Gelber und Roter Beete

mit Apfel, Ziegenkäse, Wildkräutersalat und knusprigem Walnusskrokant | 11,5

Erasmus Vorspeisenvariation

Auswahl kleiner saisonaler Köstlichkeiten | 12,5

Suppen

Weißer Tomatensuppe

mit Basilikumklösschen und Basilikumöl | 7,4

Tafelspitzbrühe

mit Einlage | 7,8

Hauptgänge

Fleisch

Filet vom Schwein

mit Kräuterseitlingen, Portweinjus und Kartoffelgratin, Zur Wahl:
Eifelschwein | 22,9 oder Ibericoschwein | 25,9

Surf ´n´ Turf

saftig gebratenes Rinderfilet unter eine würzigen Kräuterkruste mit gegrillten Garnelen, Portweinjus und Kartoffelgratin | 34,9

Maishähnchenbrust

mit dreierlei Möhren, Fregola Sarda und Langpfefferschäum | 25,9

Das Erasmus Schnitzel

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

Erasmus Steakplatte

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

Rumpsteak vom Angusrind

mit Portweinjus, Roter Zwiebelmarmelade und Pommes Dauphine
400g 39 | 280g 29,9 | 200g 25,9

Fisch

Trassemer Bachforelle

mit Kräuterweißbrotkruste, Spitzkohl, Beurre Blanc, glasierten Trauben und Fregola Sarda | 24,9

Medaillon von der Trassemer Lachsforelle

mit Dreierlei vom Lauch und Tomatentagliatelle | 25,9

Fischgericht des Tages

Wechselndes Fischgericht | 25,5

Vegetarisch

Spinatklöße

mit Kräuterveloute, Röstzwiebeln und gemischtem Salat | 15,9

Fregola Sarda

besondere Pastaform, erinnert an Bulgur mit Gemüsebällchen | 17,8

Rotes Gemüsecurry

mit Kokosmilch, Cashewkernen und Basmatireis
vegan 16,8 | gegrillten Garnelen 22,9 | mit Putenbruststreifen 19,9

Hauptgänge

Salate

Salat Garnele

Gegrillte Garnelen mit gemischtem Blattsalat | 19,9

Salat Ziegenkäse

Ziegenkäse in der Mandelkruste mit gemischtem Blattsalat | 16,9

Salat Rumpsteak

kleines Rumpsteak mit gemischtem Blattsalat und Kräuterbutter | 21,9

Empfehlung / Menü

Lassen Sie sich überraschen

4 Gang Überraschungsmenü

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert | 47

3 Gang Überraschungsmenü

Vorspeise | Hauptgang | Dessert | 39

Nach Ihrer Wahl zum Hauptgang Fisch oder Fleisch

Dessert

Dessertvariation

Variation hausgemachter Süßigkeiten | 9,9

Crème Brûlée

mit hausgemachtem Sorbet | 8,5

Mini Dessert

ein Espresso und eine süße Köstlichkeit | 5,5

Parfait aus handgepflücktem Holunder

mit Rieslinggelee, Traubenkompott, Holunderschaum und Orangen-Yuzugel | 9,3

Lokale Käseauswahl vom Altfuchshof

mit Feigensenf und Fruchtbrot | 10,5

Eis

Nussknacker

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

Coupe Dänemark

Vanilleeis, Schlagsahne und heiße Schokoladensoße | 6,8

Eis und Heiß

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen | 6,8

Sie möchten mehr über unsere Lieferanten und die Herkunft unserer verwendeten Produkte erfahren?

Dann scannen Sie einfach diesen QR-Code ein:

Hier finden Sie auch unsere
erweiterte Getränkekarte

