

Aperitif

KLASSIKER

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Orange, Sodawasser | 7,8

Hugo

Holunderblütensirup, Minze, Sekt und Soda | 7,8

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 | 5,9

Virgin Springtime

Blutorange, Vanille, Basilikum und Soda | 5,5

Alkoholfreier Hugo

Alkoholfreier Sekt, Holunder, Limette, Minze und Soda | 5,9

ERASMUS - SPECIALS

Erasmus Gin X Tonic



Hausgemachter Gin mit Aromen von Limette, Wacholder, Zitronen, Ingwer, Pfeffer, Kardamon und Chilli mit Thomas Henry Tonic | 8,9

Saargroni

Quitten Gin, Roter Saar Vermouth, Campari | 11

Springtime

Blutorange, Vanille, Basilikum mit Winzersekt | 7,5

Green Goblin

P31 Aperitivo Green, Limette, Orange, Sekt, Soda, Green Magic | 8,9

Saargau Mule

Hausgemachter Beerenlikör, Limette, Spicy Ginger | 11

Offene Weine

Weiß, trocken

Erasmus X Cuvéé Weingut Befort

Weißburgunder - Chardonnay 0,2l | 7,2 oder 0,5l | 17,6

Grauburgunder, Weingut Befort

mild 0,2l | 7,4 oder 0,5l | 18,1

Weißburgunder, Weingut Peters

frisch 0,2l | 6,9 oder 0,5l | 16,9

Elbling, Weingut Befort

spritzig 0,2l | 6,6 oder 0,5l | 16,3

Erasmus X Riesling, Johann Koch

mineralisch 0,2l | 7,2 oder 0,5l | 17,6

Riesling trocken, Weingut Mertes

fruchtig 0,2l | 6,9 oder 0,5l | 16,9

Weiß, feinherb

Erasmus X Riesling, Von Hövel

fruchtig 0,2l | 7,5 oder 0,5l | 18,4

Riesling Butterfly, Zilliken

mineralisch 0,2l | 7,4 oder 0,5l | 18,2

Weiß, lieblich

Riesling lieblich, Weingut Zilliken

exotische Früchte 0,2l | 7,3 oder 0,5l | 17,8

Rosé

Erasmus X Rosé, Stephan Müller

sommerlich frisch 0,2l | 6,9 oder 0,5l | 16,9

Liebling, Weingut Dostert

mineralisch leicht 0,2l | 6,6 oder 0,5l | 16,3

Saar Rosé feinherb, Willems

fruchtig 0,2l | 6,6 oder 0,5l | 16,3

Rot

Erasmus X Spätburgunder, Apel

elegant 0,2l | 7,5 oder 0,5l | 18,4

Merlot, Weingut Bretz

dunkle Frucht 0,2l | 6,9 oder 0,5l | 16,9

Primitivo, Nardelli, Italien

gehaltvoll fruchtig 0,2l | 7,5 oder 0,5l | 18,4

Haut Medoc, Haut Medoc AC, Frankreich

würzig vollmundig 0,2l | 7,9 oder 0,5l | 19,3

Vorspeisen

Filet-Tatar vom Eifelrind

mit gebackenen Kapern und einem Landei | 15,9

Gegrillte Garnelen

mit Champignonköpfen, in feiner Knoblauch-Kräutersoße | 14,8

Carpaccio von Gelber und Roter Beete

mit Apfel, Ziegenkäse, Wildkräutersalat und knusprigem Walnusskrokant | 12,5

Erasmus Vorspeisenvariation

Auswahl kleiner saisonaler Köstlichkeiten | 13,5

Ziegenkäse in Mandelkruste

mit Wildkräutersalat | 13,5

Suppen

Petersilienwurzelsuppe

mit Petersilienöl | 7,8

Kürbissuppe

Mit Kürbiskernen, Milchschaum und Kürbiskernöl | 7,9

Hauptgänge

Fleisch

Surf 'n' Turf

saftig gebratenes Rinderfilet unter eine würzigen Kräuterkruste mit gegrillten Garnelen, Portweinjus und Kartoffelgratin | 35,9

Filet vom Eifelschwein

mit 3 Pfeffer-Rahmsoße, Gemüse garnitur und Kartoffelgratin | 24,9

Geschmorte Rinderbäckchen

mit Gremolataflocken, Pastinakenpüree und Erbsen | 25,9

Das Erasmus Schnitzel

mit frischen Champignons, Lauchzwiebeln, Tomaten, Rucola, überbacken mit lokalem Käse, Pommes Frites und gemischtem Salat vom Kalb 24,5 | 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, Gemüse garnitur und Pommes Dauphine 400g 39 | 280g 29,9 | 200g 25,9

Fisch

Medaillon von der Trassemer Lachsforelle

mit Dreierlei von der Tomate, Gemüse garnitur und Spinatklösschen | 27,8

Trassemer Bachforelle

mit Kräuterweißbrotkruste, Spitzkohl, Beurre Blanc, glasierten Trauben, Gemüse garnitur und Kürbisgnocchi | 24,9

Fischgericht des Tages

Wechselndes Fischgericht | 25,5

Vegetarisch

Spinatklöße

mit Kräuterveloute, Röstzwiebeln und gemischtem Salat | 18,5

Kürbisgnocchi

mit Kürbiskernen, Frühlingszwiebeln, Parmesan und gemischtem Salat | 19,5

Rotes Gemüsecurry

mit Kokosmilch, Cashewkernen, Basmatireis und gemischtem Salat
vegan 19,5 | gebratenen Garnelen 25,9 | mit Putenbruststreifen 22,9

Hauptgänge

Wild

Rücken vom Saarburger Hirsch

mit Birnenkompott, Kürbisgnocchi und Spätburgunderjus | 31,8

Ragout vom Saarburger Hirschkalb

mit hausgemachten Spätzle | 24,8

Empfehlung / Menü

Lassen Sie sich überraschen

4 Gang Überraschungsmenü

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert | 49

3 Gang Überraschungsmenü

Vorspeise | Hauptgang | Dessert | 39

Nach Ihrer Wahl zum Hauptgang Fisch oder Fleisch

Dessert

Dessertvariation

Variation hausgemachter Süßigkeiten | 12

Crème Brûlée

mit hausgemachtem Sorbet | 9,5

Mini Dessert

ein Espresso und eine süße Köstlichkeit | 5,5

Walnussparfait

mit Amarenakirsche, Rotweingel und Schwarzer Nuss | 10,8

Eis

Nussknacker

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

Coupe Dänemark

Vanilleeis, Schlagsahne und heiße Schokoladensoße | 7,5

Eis und Heiß

Vanilleeis mit heißen Himbeeren | 7,5

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

Dann scannen Sie einfach diesen QR-Code ein:



Perfekt, um den Abend ausklingen zu lassen. Unsere neue Cocktailbar & Vinothek
„Pure - weinBAR“
Dienstags-Samstags ab 17.00

