

# 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 | 9,8
- Vorspeisenvariation Erasmus** Auswahl kleiner saisonaler Köstlichkeiten | 11,5
- Kürbissuppe** mit Ingwer, Kürbiskernen und Kürbisöl | 7,2
- Topinambursuppe** abgeschmeckt mit Vermouth | 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 | 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 | 33,9
- DAS Erasmus Schnitzel** mit frischen Champignons, Lauchzwiebeln, Tomaten, Rucola und Käse vom Altfuchshof überbacken vom Kalb 22,8 | vom Eifelschwein 17,9 | von der Pute 17,9
- Erasmus Hausplatte** saftig gebratene Steaks vom Rind, Eifelschwein und Pute mit den passenden Soßen | 24,5
- Rumpsteak vom Angusrind** mit Portweinjus, rote Zwiebelmarmelade 400gr 37 | 280gr 28,9 | 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, 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
- Kürbisgnocchi** auf Orangen-Couscous und Parmesanschaum | 18,9
- Medaillon vom Hirschkalb** mit Trockenobst-Preiselbeerjus | 28,9
- Trassemer Bachforellenfilet**, Beurre Blanc und Brunnenkressepüree | 23,5
- Ragout vom Saarburger Hirschkalb** mit Preiselbeeren | 22,9
- Rücken vom Hirschkalb** unter der Nusskruste mit Rosmarinjus | 32

## Menü

### Unser Tipp

Lassen Sie sich überraschen

### 4 Gang Überraschungsmenü

44,9

### 3 Gang Überraschungsmenü

36,9

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  
Sorbet der Saison
- Coupe Dänemark** | 6,5  
Vanille-Eis, Schlagsahne, heiße Schokoladensoße
- Eis und Heiß** | 6,5  
Vanilleeis, mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen
- Mini Dessert** | 5,5  
ein Espresso und eine süße Köstlichkeit

# Getränke

## 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
- Hugo** | 6,9  
Holunder, Sekt, Minze, Limette, Soda
- Kasteler Honig Bier** 0,33l | 4,6
- Glas Sekt** | 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

## 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

## offene Weine

- Riesling, Van Volxem, trocken**, 0,2l | 7,2 oder 0,5l | 15,9
- 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
- Grauburgunder, Weingut Befort, trocken** 0,2l | 6,4 oder 0,5l | 14,7
- Riesling, Weingut von Hövel, feinherb** 0,2l | 6,9 oder 0,5l | 15,3
- Riesling Butterfly, Weingut Zilliken, feinherb** 0,2l | 6,4 o. 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

- 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
- Cabernet&Merlot, Vina Maipo, Trocken** 0,2l | 6,2 oder 0,5l | 14,5

## Kaffee

- Kaffee** | 2,9
- Espresso** | 2,5
- Doppelter Espresso** | 3,9
- Cappuccino** | 3,8
- Latte Macchiato** | 3,8
- Espresso Macchiato** | 2,8
- Milchkaffee** | 3,8

## Bier

- Bitburger Pils** 0,25l | 2,8 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

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch unsere große Weinkarte.

