Aperitif

KLASSIKER

Aperol Spritz
Aperol, Sekt, Orange, Sodawasser | 8,5

Hugo
Holunderblütensirup, Minze, Sekt und Soda | 8,5

Glas Winzersekt, Erasmus Brut
Weißburgunder Brut - Weingut Brunnenhof | 6

55ELF - Bier gebraut in Trassem
Helles oder Weizen vom Fass 0,3 | 3,9

ALKOHOLFREI

Bitter Spritz
Alkoholfreier Sekt, Orangenbitter und Soda | 6,9

Virgin Springtime
Blutorange, Vanille, Basilikum und Soda | 5,5

Alkoholfreier Hugo
Alkoholfreier Sekt, Holunder, Limette, Minze und Soda | 6,9

ERASMUS - SPECIALS

Erasmus Gin X Tonic FAVORITE FAVORITE FAVORITE
Hausgemachter Gin mit Aromen von Limette, Wacholder, Zitronen, Ingwer, Pfeffer, Kardamon und Chilli mit Thomas Henry Tonic | 9,5

Saargroni
Quitten Gin, Roter Saar Vermouth, Campari | 11

Springtime
Blutorange, Vanille, Basilikum mit Winzersekt | 7,5

Limoncello Spritz
Hausgemachter Limoncello, Winzersekt, Soda | 8,9

Saargau Mule
Hausgemachter Beerenlikör, Limette, Spicy Ginger | 11

Offene Weine

Weiß, trocken

Erasmus X Cuveé Weingut Befort
Weißburgunder - Chardonnay 0,2l | 7,5 oder 0,5l | 18,5

Grauburgunder, Weingut Befort
mild 0,2l | 7,6 oder 0,5l | 18,8

Weißburgunder, Weingut Peters
frisch 0,2l | 7,2 oder 0,5l | 17,5

Elbling, Weingut Befort
spritzig 0,2l | 6,9 oder 0,5l | 16,9

Erasmus X Riesling, Johann Koch
mineralisch 0,2l | 7,2 oder 0,5l | 17,6

Riesling trocken, Weingut Mertes
fruchtig 0,2l | 7,4 oder 0,5l | 18,1

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

Liebling, Weingut Dostert
mineralisch leicht 0,2l | 6,9 oder 0,5l | 16,9

Saar Rosé feinherb, Willems
fruchtig 0,2l | 6,9 oder 0,5l | 16,9

Rot

Erasmus X Spätburgunder, Apel
elegant 0,2l | 7,8 oder 0,5l | 18,9

Merlot, Weingut Bretz
dunkle Frucht 0,2l | 7,2 oder 0,5l | 17,6

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

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

Vorspeisen

Tatar vom Eifelrind
mit Senfsaat, gepickelten Zwiebeln, Kartoffelespuma und Belper-Knolle I 15,9

Gegrillte Garnelen
mit Champignonköpfen, in feiner Knoblauch-Kräutersoße I 15,8

Erasmus Vorspeisenvariation
Auswahl kleiner saisonaler Köstlichkeiten I 14,8

Ziegenkäse in der Mandelkruste
mit Wildkräutersalat, gepickeltem Frühlingsgemüse, Birne, kandierter Walnuss und Feigensoße I 14,5

Komposition von der Beete
mit Rote Beete gebacken im Salzteig, Tatar von der Gelben Beete, karamelisiertem Ziegenkäse, Apfel, Ziegenkäse, und Buchweizen I 14,5

Suppen

Kürbis-Ingwersuppe
mit Milchschaum, Kürbisöl und Kernen I 8,9

Topinambursuppe
mit Vermouth und Trüffel-Espuma I 8,5

Hauptgänge

Fleisch

Surf 'n' Turf
saftig gebratenes Rinderfilet unter einer würzigen Kräuterkruste mit gegrillten Garnelen, Portweinjus und Pilzkrokette I 35,9

Rumpsteak vom Angusrind
mit einer Champignon-Kräuter-Pfefferjus, saisonaler Gemüsegarnitur und Kartoffelgratin
400g 43 I 280g 32 I 200g 27

DAS Erasmus Schnitzel
mit frischen Champignons, Lauchzwiebeln, Tomaten, Rucola, überbacken mit lokalem Käse, Pommes Frites und gemischtem Salat
vom Kalb 24,5 I vom Eifelschwein 19,8 I von der Pute 19,8

Erasmus Steakplatte
saftig gebratene Steaks vom Rind, Eifelschwein und Pute mit den passenden Soßen und Kartoffelgratin I 25,5

Fisch

Trassemer Bachforelle
mit Kräuterweißbrotkruste, Süßkartoffelrisotto und saisonaler Gemüsegarnitur I 24,9

Fischgericht des Tages
Wechselndes Fischgericht I 28,5

Medaillion von der Trassemer Lachsforelle
mit Beurre Blanc, Estragonöl, Süßkartoffelrisotto und saisonaler Gemüsegarnitur I 28,5

Vegetarisch

Rotes Gemüsecurry
mit Kokosmilch, Cashewkernen, gebackener Banane, Basmatireis und gemischtem Salat
vegan 21 I mit gebratenen Riesengarnelen 26,5
mit Putenbruststreifen I 24,9

Spinatklöße
mit Champignonsragout, Röstzwiebeln, Käse vom Altfuchshof und gemischtem Salat I 19,5

Saisonales

Quark-Pizokel
(Pizokel-Schweizer Teigwarenspezialität) mit gebratenen Shiitake und Champignons, Spinat, regionalem Käse vom Altfuchshof und Wildkräutersalat I 20

Ragout vom Hirschkalb
mit Preilbeeren, Kräuterseitlingen und Quark-Pizokel I 25,5

Schnitzel vom Hirschkalb
mit einer Haselnusspanade, Preiselbeeren, Portweinbirne und frittierten Kartoffelstäben I 28,9

Rücken vom Hirschkalb
mit Kräuterkruste, Rotweinjus,saisonaler Gemüsegarnitur und Pommes Williams I 32

Menü

FAVORITE FAVORITE FAVORITE

5 Gang Gourmetmenü

FAVORITE FAVORITE FAVORITE

Vorspeise I Suppe I Zwischengang I Hauptgang I Dessert I 60
Unsere Empfehlung: Weinbegleitung zum Menü I 30

4 Gang Gourmetmenü
Vorspeise I Suppe I Hauptgang I Dessert I 47
Unsere Empfehlung: Weinbegleitung zum Menü I 24

Lassen Sie sich überraschen
3 Gang Überraschungsmenü
Vorspeise I Hauptgang Fisch oder Fleisch I Dessert I 42
Unsere Empfehlung: Weinbegleitung zum Menü I 18

Dessert

Dessertvariation
Variation hausgemachter Süßigkeiten I 12,5

Schokoladige Verführung
Schokolade, Himbeere, Mandarine I 12

Créme Brûleé
mit hausgemachtem Sorbet I 9,5

Mini Dessert
ein Espresso und eine süße Köstlichkeit I 6,5

Eis

Nussknacker
Nuss-, Karamell-, Vanilleeis, Eierlikör, Karamellsoße, Sahne, karamelisierte Nüsse I 8,5

Coupe Dänemark
Vanilleeis, Schlagsahne und heiße Schokoladensoße I 7,9

Eis und Heiß
Vanilleeis, mit heißen Himbeeren I 7,9