

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 | 7,5

Virgin Springtime

Blutorange, Vanille, Basilikum und Soda | 6,5

Alkoholfreier Hugo

Alkoholfreier Sekt, Holunder, Limette, Minze und Soda | 7,5

ERASMUS - SPECIALS

Erasmus Gin X Tonic



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 | 7,9 oder 0,5l | 19,2

Weißburgunder, Weingut Peters

frisch 0,2l | 7,5 oder 0,5l | 18,5

Elbling, Weingut Befort

spritzig 0,2l | 7,2 oder 0,5l | 17,8

Erasmus X Riesling, Johann Koch

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

Riesling trocken, Weingut Mertes

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

Weiß, feinherb

Erasmus X Riesling, Von Hövel

fruchtig 0,2l | 7,8 oder 0,5l | 18,9

Riesling Butterfly, Zilliken

mineralisch 0,2l | 7,7 oder 0,5l | 18,8

Weiß, lieblich

Riesling lieblich, Weingut Zilliken

exotische Früchte 0,2l | 7,9 oder 0,5l | 19,2

Rosé

Erasmus X Rosé, Stephan Müller

sommerlich frisch 0,2l | 7,4 oder 0,5l | 18,2

Liebling, Weingut Dostert

mineralisch leicht 0,2l | 7,2 oder 0,5l | 17,8

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 | 7,5 oder 0,5l | 18,5

Primitivo, Nardelli, Italien

gehaltvoll fruchtig 0,2l | 7,8 oder 0,5l | 18,9

Haut Medoc, Frankreich

würzig vollmundig 0,2l | 8,5 oder 0,5l | 20

Vorspeisen

Tatar vom Eifelrind

mit Senfsaat, gepickelten Zwiebeln, Kartoffelespuma und Belper-Knolle | 17,5

Gegrillte Garnelen

mit Champignonköpfen, in feiner Knoblauch-Kräutersoße | 16,5

Erasmus Vorspeisenvariation

Auswahl kleiner saisonaler Köstlichkeiten | 15,5

Ziegenkäse in der Mandelkruste

mit Wildkräutersalat, gepickeltem Gemüse, Birne, kandierter Walnuss und Feigensoße | 15,5

Angemachte Pfifferlinge

mit Wildkräutern, Brunnenkresse und wachweichem Onsenei | 16,5

Suppen

Weißer Tomatensuppe

mit Basilikumklösschen | 8,9

Currysuppe

mit Papadame und Zitronenkonfit | 8,9

Hauptgänge

Fleisch

Surf 'n' Turf

saftig gebratenes Rinderfilet unter einer würzigen Kräuterkruste mit gegrillten Garnelen, Portweinjus und Süsskartoffel-Kroketten | 37,5

Rumpsteak vom Angusrind

mit einer Champignon-Kräuter-Pfefferjus, saisonaler Gemüse garnitur und Kartoffelgratin | 33

DAS Erasmus Schnitzel

mit frischen Champignons, Lauchzwiebeln, Tomaten, Rucola, überbacken mit lokalem Käse, Pommes Frites und gemischtem Salat vom Kalb 27 | vom Eifelschwein 21,5 | von der Pute 21,5

Erasmus Steakplatte

saftig gebratene Steaks vom Rind, Eifelschwein und Pute mit den passenden Soßen und Kartoffelgratin | 26,5

Fisch

Medaillon von der Trassemer Lachsforelle

mit Beurre Blanc, Estragonöl, Petersilienrisotto und saisonaler Gemüse garnitur | 29,9

Fischgericht des Tages

Wechselndes Fischgericht | 29,9

Vegetarisch

Rotes Gemüsecurry

mit Kokosmilch, Cashewkernen, gebackener Banane, Basmatireis und gemischtem Salat vegan 22 | mit Riesengarnelen 27,9 | mit Putenbruststreifen | 25,9

Spinatklöße

mit Gemüse-Tomatenfond, Röstzwiebeln, Bergkäse, Rucola und gemischtem Salat | 20,5

Saisonal-Pfifferlinge

Semmelklöße (vegi)

mit gebratenen Pfifferlingen à la crème und Wildkräuter Salat | 23

Gebratenes Zanderfilet

mit Pak Choi, gebratenen Pfifferlingen, Chorizoschaum und Kartoffel-Lauch-Stampf | 32

Saltimboca vom Kalb

mit Madeirasoße, gebratenen Pfifferlingen und Petersilienrisotto | 31

Filet vom Duroc-Schwein

mit Portweinjus, gebratenen Pfifferlingen, Spätzle und saisonaler Gemüse garnitur | 28

Menü

FAVORITE
FAVORITE
FAVORITE

5 Gang Gourmetmenü

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptgang | Dessert | 64

Unsere Empfehlung: Weinbegleitung zum Menü | 30

4 Gang Gourmetmenü

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert | 49

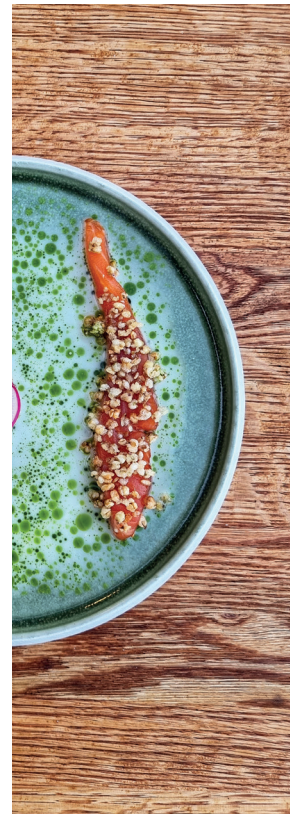
Unsere Empfehlung: Weinbegleitung zum Menü | 24

Lassen Sie sich überraschen

3 Gang Überraschungsmenü

Vorspeise | Hauptgang Fisch oder Fleisch | Dessert | 44

Unsere Empfehlung: Weinbegleitung zum Menü | 18



Dessert

Dessertvariation

Variation hausgemachter Süßigkeiten | 13,5

Tagesdessert

täglich wechselndes Dessert aus unserem Tagesmenü auf Ihrem Tisch | 11,5

Crème Brûlée

mit hausgemachtem Sorbet | 10,5

Café Gourmand

ein Espresso mit hausgemachtem Macaron und Tagesparfait | 9,5

Eis

Nussknacker

Nuss-, Karamell-, Vanilleeis, Eierlikör, Karamellsoße, Sahne, karamelisierte Nüsse | 8,9

Coupe Dänemark

Hausgemachtes Vanilleeis, Schlagsahne und heiße Schokoladensoße | 8,5

Eis und Heiß

Hausgemachtes Vanilleeis, mit heißen Himbeeren | 8,5