

erasmus
RESTAURANT

*Der größte Schatz
Europas ist die
Vielfalt, damit
kann man spielen,
ein Klavier mit
Tausend Tasten.*

Marcello Gallotti

Was ist gut?

Unter dieser Fragestellung suchen wir stets nach weitergehender gastronomischer Qualität. Das ist die Basis unserer Küche: Wir bieten erstklassige, moderne und saisonale Gerichte und Menüs, die von der französischen, italienischen und deutschen Küche inspiriert sind. Dazu servieren wir persönlich ausgewählte, natürliche Weine und Karlsruher Trinkwasser. Unsere Produkte stammen überwiegend aus der Region und sind zu 90 Prozent biologisch zertifiziert. Wir beziehen sorgfältig und ökologisch korrekt hergestellte Grundprodukte und machen daraus alles selbst: vom Brot über Blätterteig bis hin zu Pasteten und Terrinen. Für unsere Fleischgerichte kaufen wir nicht einzelne Premiumstücke wie Filets oder Rücken, sondern verarbeiten grundsätzlich komplette Tiere.

„Erasmus. slowfood, bio, höchste Kochkunst. Mehr als ein Münchner Sternelokal würden wir für das Erasmus liegen lassen.“

Sabine Ruland, Dirk Vangerow
Foodhunter Magazin

„Hervorragende Küche und exzellente Weine.“

Slow Food Magazin

„Gropius wäre sicher begeisterter Gast im Erasmus gewesen.“

Carlo Petrini in der Zeitung
La Repubblica



Wir sind Partner

Wir unterstützen



Slow Food®
Deutschland e.V.

Apéro

Aperol Spritz
7,-

Campari
Orange, Soda oder Natur
8,-

Gin Tonic
mit Clouds Bio Gin
10,-

Kir
mit Cassislikör von Jean-Paul Metté
8,-

Kir Royale
mit Cassislikör von Jean-Paul Metté
12,-

Porto
7,-

Sherry Pedro Ximenez
7,-

Klosterhof
Bio-Bier aus Heidelberg,
Pilsener oder Weizen
3,50 (0,3) 4,50 (0,5)

(0,1l / 0,75l)

2013 Riesling brut 32 (Bio)
Frank John – Pfalz
8,10 61,-

Prisecco Weißduftig (alkoholfrei)
alte Äpfel und Birnen, Traube, Pfirsich,
Holunderblüten, Kräuter
Manufaktur Jörg Geiger – Schwäbische Alb
3,80 29,-

Birnenschaumwein Trocken
Champagnerbratbirne (Slow Food Presidio)
Manufaktur Jörg Geiger – Schwäbische Alb
7,- 53,-

Naturessence (Bio)
Pinot Noir, Chardonnay
Benôit Lahaye – Champagne, France
14,80 111,-

2014 Crémant d'Alsace Rosé Brut (Bio)
Pinot Noir
Dirler-Cadé – Alsace, France
6,40 48,-

Prosecco di Valdobbiadene DOCG
Prosecco
Casa Coste Piane – Veneto, Italia
5,- 38,-

Friuli Venezia Giulia

Gruß aus der Küche

Capesante alla triestina

*vor Norwegen handgetauchte Jakobsmuscheln,
gratinert nach Triester Art (26,-)*

Frico, uovo in camicia, radici, tartufo bianco d'Alba

*Krosser Friulanischer Rohmilchbergkäse, pochiertes Ei,
Wurzeln, Weißer Albatrüffel (36,-)*

Cialzons carnici

*Halbmondförmige Pasta gefüllt mit Spinat und Gewürzen nach
karnischer Art, geräucherter Ricotta (20,-)*

Rombo e scampo in padella, patate in tecia, carciofi carsici

*Gebratener Steinbutt und Kaisergranat, beides aus Wildfang,
Bratkartoffeln mit Speck, Artischocken mit Minze (38,-)*

Strudel con gelato al papavero

Apfelstrudel mit Mohnis (12,-)

fünf Gänge plus Gruß aus der Küche
und Naschereien

105,-



WEINBEGLEITUNG

2013 Malvasia

Malvasia Bianca, Bellone, Greco, Bombino
Edi Kante – Friuli Venezia Giulia, Italia

2014 Bourgogne rouge „Les Verduns“

Pinot Noir
Chantal Lescure – Bourgogne, France

2015 Vom blauen Schiefer

Riesling
Clemens Busch – Mosel

2015 Pietranera

Zibibbo
Marco de Bartoli – Sicilia, Italia

Prosecco di Valdobbiadene DOCG

Casa Coste Piane – Veneto, Italia

33,-

Wild und Wasser

Gruß aus der Küche

Hausgebeizter irischer Biolachs, Buttermilcheis,
Weizengrießkrokette, Sauerkrautravioli (28,-)

Gegrillte Polenta, Paprika gefüllt mit Heilbutt,
Kalamatatapenade (28,-)

Tajarin mit Ragú von biodynamischer Ente aus Künzelsau,
halbgetrocknete Tomaten, sautierte Pilze (24,-)

Sous-vidé gegarte Brust vom Elsässer Fasan,
seine Keule als Terrine, Radicchio trevigiano in lardo
di Colonnata, Rotweingelee (38,-)

Cremeux au chocolat, Rote Bete, Eis von der Haselnuß
Tonda gentile delle langhe igp (12,-)

fünf Gänge plus Gruß aus der Küche
und Naschereien

104,-

WEINBEGLEITUNG

2015 Muscat

Muskateller

Dirler-Cadé – Alsace, France

2014 Mâcon Village

Chardonnay

Clos des Vignes du Maynes – Bourgogne, France

2014 Nebbiolo „Perbacco“

Vietti – Piemonte, Italia

2012 Grand Vin

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot

Château Champ de Treille – Bordeaux, France

Vecchio Samperi Ventennale

Grillo

Marco de Bartoli – Sicilia, Italia

37,-

Feld und Wald

Gruß aus der Küche

Flan von wilden Artischocken, Fonduta alla valdostana,
weißer Albatrüffel (36,-)

Frittata in trippa alla fiorentina (16,-)

Spaghetti von Mancini mit Broccoli, Mandeln, kandierter
Zitrone und Kalamataoliven (18,-)

Kartoffel, Kürbis, Körner, Rote Bete, Schwarzwurzel,
Grünkohl, Weißkohl (28,-)

Orangengranita, Safrancrème,
hausgemachter Blätterteig (12,-)

fünf Gänge plus Gruß aus der Küche
und Naschereien

88,-

WEINBEGLEITUNG

2015 Langhe bianco
Chardonnay, Nebbiolo
Roagna – Piemonte, Italia

2014 Syrah
Oliver Zeter – Pfalz

2014 Pinot Blanc „Barriques“
Domain Ostertag – Alsace, France

2015 Pouilly Fumé „Eurythmie“
Sauvignon blanc
Jonathan Pabiot – Loire, France

Geist von den Orangen
der Contadini per Passione
exklusiv für uns destilliert
Axel Hubach – Pfalz

42,-

*Über die Menüs hinaus
bieten wir Ihnen zwei Mal
wöchentlich wechselnden
Wildfangfisch und klassische
italienische Pastagerichte, wie
Spaghetti alla Carbonara oder
Trenette alle vongole an.
Bei Interesse sprechen Sie uns
bitte darauf an.*

**BIOZERTIFIZIERUNG
UND ALLERGENE**

Unser Restaurant ist Bio-zertifiziert und wir sind Mitglied im Bioland-Anbauverband.

Folgende von uns verwendeten Zutaten stammen jedoch (*noch*) nicht aus biologischer Landwirtschaft:

(*tagesaktuell*) Friulanischer Rohmilchbergkäse, Pistazien, geräucherte Ricotta, wilde Artischocken, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Pasta Mancini, lardo di Colonnata, Café, Sprossen.

Einige unserer Produkte bleiben auch in Zukunft un-zertifiziert. Warum? Weil Sie in Ihrer Art einzigartig sind, von Lebensmittelhandwerkern stammen, die Ihrem ganz eigenen Standard (teilweise weitreichender als jeder Bio-Standard) treu sind. Diese Produzenten haben wir größtenteils während unseres Studiums der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo (Italien) kennengelernt. Dort hat man uns auch gelehrt, die richtigen Fragen zu stellen, um wahre Lebensmittelqualität von einer schönen Geschichte unterscheiden zu können. Aus Wildfang, Flora und Fauna stammend und damit nicht Bio-zertifizierbar sind: Alle Meerestiere, Trüffel und wilde Pilze, Safran.

Sollten Sie von Lebensmittelallergien oder Intoleranzen betroffen sein, teilen Sie uns dies bitte mit. Wir beraten Sie gerne. Selbstverständlich halten wir auch eine Speisekarte mit entsprechenden Kennzeichnungen für Sie bereit.

Dass wir auch wirklich Bio sind, wird regelmäßig kontrolliert. Der Bio-Zertifizierer hat die Nummer:

DE-ÖKO-006

Wein

SCHAUMWEIN

Perlend

(0,1 / 0,2 / 1 Fl.)

Birnenschaumwein Trocken
Champagnerbratbirne (*Slow Food Presidio*)
Manufaktur Jörg Geiger – Schwäbische Alb
7,- 14,- 53,-

2013 Riesling brut 32 (*Bio*)
Frank John – Pfalz
8,10 16,20 61,-

Naturessence (*Bio*)
Pinot Noir, Chardonnay
Benôit Lahaye – Champagne, France
14,80 29,60 111,-

2014 Crémant d'Alsace Rosé Brut (*Bio*)
Pinot Noir
Dirler-Cadé – Alsace, France
6,40 12,80 48,-

Prosecco di Valdobbiadene DOCG
Prosecco
Casa Coste Piane – Veneto, Italia
5,- 10,- 38,-

Weiß

(0,1 / 0,2 / 1 Fl.)

2015 Vom blauen Schiefer

Riesling
Clemens Busch – Mosel
6,30 12,60 47,-

2015 Muscat (Bio)

Muskateller
Dirler Cadé – Alsace, France
4,40 8,80 33,-

2011 Pinot Réserve (Bio)

Auxerrois, Pinot blanc
Dirler-Cadé – Alsace, France
4,40 8,80 33,-

2014 Pinot Blanc „Barriques“

Domain Ostertag – Alsace, France
6,30 12,60 47,-

2014 Mâcon Village (Bio)

Chardonnay
Clos des Vignes du Maynes – Bourgogne, France
8,- 16,- 60,-

2015 Pouilly Fumé „Eurythmie“

Sauvignon blanc
Jonathan Pabiot – Loire, France
14,- 28,- 106,-

2012 Irouléguy „Pantxuri Ophites“

Gros Manseng
Petit Manseng, Arretxea – Sud-Ouest, France
13,60 27,20 102,-

2015 Langhe bianco

Chardonnay, Nebbiolo
Roagna – Piemonte, Italia
5,50 11,- 41,-

2012 Bianco Pomice Malvasia delle Lipari

Carricante
Tenuta di Castellaro – Sicilia, Italia
6,80 13,60 51,-

2015 Pietranera

Zibibbo
Marco de Bartoli – Sicilia, Italia
6,30 12,60 47,-

2013 Malvasia

Malvasia Bianca, Bellone, Greco, Bombino
Edi Kante – Friuli Venezia Giulia, Italia
8,10 16,20 61,-

Rosé

(0,1 / 0,2 / 1 Fl.)

2014 Côtes du Ventoux «Les Terrasses»

Grenache, Syrah, Cinsault
Château Pesquié, Rhône, France
4,10 8,20 31,-

2015 Bandol Rosé

Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan
Tempier – Provence, France
9,70 19,40 73,-

Bio-Rosenzauber (alkoholfrei)

Apfel, Birne, Himbeere, Brombeere, Damastener
Rosenwasser, Gartenminze
Manufaktur Jörg Geiger – Schwäbische Alb
3,50 7,- 26,-

Rot

(0,1 / 0,2 / 1 Fl.)

2014 Sankt Laurent (*Bio*)
Weingut im Zwölberich – Nahe
4,40 8,80 33,-

2014 Syrah
Oliver Zeter – Pfalz
7,60 15,20 57,-

2014 Saumur Champigny (*Bio*)
Cabernet Franc
Domaine des Roches Neuves – Loire, France
6,- 12,- 45,-

2014 Bourgogne rouge „Les Verduns“
Pinot Noir
Chantal Lescure – Bourgogne, France
8,- 16,- 60,-

2013 Corbières „Rozeta“
Carignan, Grenache, Cinsault
Maxime Magnon – Languedoc, France
7,30 14,60 55,-

2012 Grand Vin
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot
Château Champ de Treille – Bordeaux, France
6,30 12,60 47,-

2013 Chianti Riserva „I Tre Borri“
Sangiovese
Corzano e Paterno – Toscana, Italia
8,- 16,- 60,-

2014 Nebbiolo „Perbacco“
Vietti – Piemonte, Italia
5,70 11,40 43,-

Andere Getränke

BIERE & ERFRISCHUNGEN

Schöffelhofer Hefeweizen (*alkoholfrei*)
4,- (0,5)

Clausthaler Pils extra herb (*alkoholfrei*)
3,- (0,33)

Zum Klosterhof aus Heidelberg (*Bio*)
Pils oder Weizen
4,50 (0,5 Flasche)

Apfelschorle
mit naturtrübem Apfelsaft (*Bio*)

Holunderschorle
mit hausgemachtem Holunderblütensirup

Rhabarberschorle
mit hausgemachtem Rhabarbersaft (*Bio*)

3,- (0,3) 4,- (0,5)

Coca Cola
3,- (0,3) 4,- (0,5)

Seezüngle Limonade vom Bodensee (*Bio*)
Kirsche oder Träuble
3,50 (0,33)

weitere Softdrinks auf Anfrage

HEISSES

Espresso oder Tasse Kaffee
mit hausgemachtem Gebäck
3,50

Cappuccino, Milchkaffee, latte macchiato
mit hausgemachtem Gebäck
4,50

In Europa angebauter Tee
verschiedene Sorten, auf Nachfrage

WASSER

Karlsruher Wasser, mit und ohne Kohlen-
säure, gratis aber nicht umsonst.
Bitte spenden Sie in die Box an der Kasse.
Wir halten 2,-
je Flasche für angemessen.

Ihre Spende überweisen wir zu
100 % an den Verein
„Viva con agua“, welcher damit
Trinkwasserbrunnen baut.