

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

Marcello Gallotti

erasmus
RESTAURANT

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,-



Marche

Gruß aus der Küche

Chichi'ripieno

Brodetto all'anconetana

Spaghetti Mancini con salsa alle noci

Coniglio con le olive, funghi alla Rossini, patate Anna

Crema frita con le mele

89,-

ein Gang weniger

79,-

WEINBEGLEITUNG

2015 Frascati terre laviche (Bio)
Malvasia Bianca, Bellone, Greco, Bombino
Casale Mattia – Lazio, Italia

2014 Mâcon Village (Bio)
Chardonnay
Clos des Vignes du Maynes – Bourgogne, France

2014 Saumur Champigny (Bio)
Cabernet franc
Domaine des Roches Neuves – Loire, France

Renosu Rosso
Cannonau, Monica, Pascale
Alessandro Dettori – Sardegn, Italia

Riesling Brut 32 (Bio)
Frank John – Pfalz

34,-

Chichi'ripieno
Spezialität aus Offida (AP), eine Brotteigtasche gefüllt mit Paprika, Thunfisch, Kapern, Kalamataoliven, Artischockenherzen, Petersilie und Anchovis

Brodetto all'anconetana
Jeder Hafen in den Marchen ist stolz auf sein eigenes Fischsuppenrezept. Wir haben ein Rezept aus Ancona ausgesucht. Die Suppe wird auf geröstetem, mit Knoblauch eingeriebenem, Brot serviert.

Coniglio con le olive
Mit Kalamataoliven und Rosmarin geschmortes Kaninchen

Funghi alla Rossini
sautierte Pilze mit schwarzem Sommertrüffel

Patate Anna
Timbale von gebutterten Kartoffelscheiben

Crema frita con le mele
Vanille-Crème-Krokette mit Apfel in diversen Formen

Feld und Wald

Gruß aus der Küche

Montisola- Ei nach Gualtiero Marchesi

Törtchen von Brocciu, bittere Kräuter, Kalamataoliven,
konfierte Tomaten

Ravioli mit Steinpilzen gefüllt, Sauce von schwarzen Trüffeln

Kürbisflan, gegrillter Radicchio Trevigiano,
Buchweizentuiles, Kräutersauce, mind. 12 Jahre gereifter
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Schokoladen-Cremeux, Haselnusseis, Rote Bete

79,-

ein Gang weniger

69,-

WEINBEGLEITUNG

2016 Pinot Blanc (*Bio*)
Weissburgunder
Heitlinger – Baden

2015 Muscat (*Bio*)
Muskateller
Dirler Cadé – Alsace, France

2011 Granato
Teroldego
Elisabetta Foradori – Trentino, Italia

2014 *Sankt Laurent* (*Bio*)
Weingut im Zwölberich – Nahe

Banyuls rimage
Grenache
Parcé Frères – Roussillon, France

31,-

Wild und Wasser

Gruß aus der Küche

Kaisergranat, Panizza, geräucherte Aubergine, Bisque

Wachtel Duxelles, sautierter Apfel, Bauernterrine,
Waldorfsalat

Spaghetti con le sarde

Marmite von Schweinekeule, Kalbsbries,
Pastinake und Marsala,
Törtchen von Wirsing, Dinkel und Speck

In Weißwein geschmorte Birne «Gute Luise»,
Eis von Schafsricotta und Thymian

99,-

ein Gang weniger

89,-

WEINBEGLEITUNG

2011 Pinot Réserve (*Bio*)
Auxerrois, Pinot blanc
Dirler-Cadé – Alsace, France

2014 Riesling Kalmit (*Bio*)
Sven Leiner – Pfalz

Ribolla gialla 100 cl
Radikon – Friuli, Italia

2012 Fleurie «vieilles vignes»
Gamay
Yvon Métras – Beaujolais, France

2012 Jurançon Clos Uroulat
Petit Manseng
Charles Hours – Sud-Ouest, France

38,-

SUPPEN

Minestrone di verdure *(veget.)*
9,-

GoedeVissers-Miesmuscheln
im Safransud
14,-

Dinkelsuppe alla lucchese *(veget.)*
12,-

Brodetto all'anconetana
28,-

SALATE

Gemischter Salat *(veget.)*
7,-

Gemischter Salat *(veget.)*
Gemischter Salat mit karamelisiertem
Ziegenkäse, Granatapfel, eingelegtem
Kürbis und Körnern
14,-

VORSPEISEN

Wilde Wattenmeer Austern
3,50 je Stück

Montisola-Ei nach Gualtiero Marchesi *(veget.)*
20,-

Kürbisflan, gegrillter Radicchio Trevigiano,
Buchweizentuiles, Kräutersauce,
mind. 12 Jahre gereifter Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena *(veget.)*
20,-

Törtchen von Brocciu, bittere Kräuter,
Kalamataoliven, konfierte Tomaten *(veget.)*
20,-

Im Haus filetierter
GoedeVissers Matjes,
Friséesalat, Rote Zwiebeln,
Rote Bete, Speck,
Crème fraîche und Brotwürfel
22,-

Chichi'ripieno
18,-

Hummerschwanz alla catalana,
Boliños de Bacalao,
Weizengrießkrokette
26,-

Kaisergranat, Panizza,
geräucherte Aubergine, Bisque
28,-

Schweinefußsalat Burgunder Art, Wurzeln,
Kräuter
20,-

Hausgemachte Blutwurst,
Ravioli gefüllt mit Sauerkraut,
Kartoffelcrème, Sherryschaum
26,-

Wachtel Duxelles,
sautierter Apfel, Bauernterrine,
Waldorfsalat
28,-

ZWISCHENGERICHTE

Ravioli mit Steinpilzen gefüllt,
Sauce von schwarzen Trüffeln *(veget.)*
28,-

Mezze Maniche von Mancini alla Bolognese dell'avvocato
15,-

Spaghetti Mancini con salsa alle noci *(veget.)*
20,-

Spaghetti Mancini con le Sarde
22,-

Trenette von Mancini alle vongole
19,-

Rote Bete Risotto mit Pinienkernen, sautiertem Mangold
und kandierter Zitronenzeste *(veget.)*
22,-

HAUPTGERICHTE

Pulled Pork, Tobin's BBQ-Sauce,
Coleslaw, Pommes, Bun
19,-

Wildfangfisch mit Gemüse
Tagespreis

Gegrillter Wildfang-Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte,
auf Rucolasalat, Kirschtomaten und
Staudensellerie
35,-

Coniglio con le olive,
funghi alla Rossini, patate Anna
38,-

Marmite von Schweinekeule, Kalbsbries,
Pastinake und Marsala,
Törtchen von Wirsing, Gerste und Speck
36,-

DESSERTS

Tiramisù
9,-

Crème Brûlée mit Granatapfel
10,-

Pannacotta mit herbstlichem Obst
10,-

In Weißwein geschmorte Birne «Gute Luise»,
Eis von Schafsricotta und Thymian
12,-

Schokoladen-Cremeux, Haselnusseis, Rote Bete
12,-

Crema frita con le mele
12,-

Unser Eis und Sorbet
2,- (*pro Kugel*)

Käse aus unserem Laden
9,- (3 Sorten) 12,- (4 Sorten) 18,- (6 Sorten)

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*) Kaninchen, Wachtel, Brocciu, Marsala, Sherry aceto balsamico tradizionale di Modena, Pasta Mancini, Guanciale, einige unserer Rohmilchkäse, Friséesalat, Haselnüsse, Risottoreis, Café, Sprossen, Kapernäpfel

Einige unserer Produkte bleiben auch in Zukunft unzertifiziert. 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.)

2016 Pinot Blanc (Bio)

Weissburgunder
Heitlinger – Baden
4,40 8,80 33,-

2014 Riesling Kalmit (Bio)

Sven Leiner – Pfalz
6,90 13,90 52,-

2015 Muscat (Bio)

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

Little James' Basket Press

Sauvignon blanc, Viognier
Château saint Cosme – Rhône, France
4,- 8,- 30,-

2011 Pinot Réserve (Bio)

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

2014 Mâcon Village (Bio)

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

2016 Pouilly fumé florilège (Bio)

Sauvignon blanc
Jonathan Pabiot – Loire, France
7,60 15,20 57,-

2015 Réserve della Contessa (Bio)

Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Manincor – Alto Adige, Italia
5,50 11,- 41,-

2013 Caroline (Bio)

Chardonnay, Viognier, Manzoni Bianco, Sauvignon
Pranzegg – Alto Adige, Italia
8,10 16,20 61,-

2015 Frascati terre laviche (Bio)

Malvasia Bianca, Bellone, Greco, Bombino
Casale Mattia – Lazio, Italia
5,50 10,90 41,-

Ribolla gialla 100 cl

Radikon – Friuli, Italia
12,- 24,- 120,- (1 l)

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
9,70 139,40 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 Crozes Hermitage (*Bio*)
Syrah
Yann Chave – Rhône, France
7,- 14,- 53,-

2012 Fleurie «vieilles vignes»
Gamay
Yvon Métras – Beaujolais, France
10,30 20,60 77,-

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

2010 Chianti classico «Terre di Corzano»
Sangiovese
Corzano e Paterno – Toscana, Italia
4,70 9,40 35,-

2014 Langhe rosso
Nebbiolo
Sottimano – Piemont, Italia
6,- 12,- 45,-

Renosu Rosso
Cannonau, Monica, Pascale
Alessandro Dettori – Sardegna, Italia
6,40 12,80 48,-

2011 Granato
Teroldego
Elisabetta Foradori – Trentino, Italia
12,- 24,- 90,-

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.