

*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



Apéro



Aperol Spritz
Aperol,
Crémant d'Alsace von Dirlers-Cadé,
Sprudel
7,-

Campari Orange
mit Fair-Trade-Orangensaft
8,-

Gin Tonic
mit Feiner Keppler Gin aus Baden
8,-

Kir
mit Cassislikör von Jean-Paul Metté
und Weißburgunder von Burg Ravensburg
8,-

Kir Royale
mit Cassislikör von Jean-Paul Metté und Riesling
Sekt brut 32 von Frank John
12,-

Porto
Quinta do Noval
7,-

2012 Sherry Pedro Ximenez
T. Albalá – Spanien
7,-

Allgäuer Büble Bier
Bayrisch Hell oder Edelweiß
im Sommer vom Faß,
im Winter in der Bügelflasche
3,- (0.3) 4,- (0.5)

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

2013 Riesling brut 32 (*biodynamisch*)
Frank John – Pfalz
7,- 14,- 52,50

Prisecco Weißduftig (*alkoholfrei*)
alte Äpfel und Birnen, Traube, Pfirsich,
Holunderblüten, Kräuter
Manufaktur Jörg Geiger – Schwäbische Alb
3,10 6,20 22,-

Birnenschaumwein Trocken
Champagnerbratbirne (*Slow Food Presidio*)
Manufaktur Jörg Geiger – Schwäbische Alb
5,- 10,- 38,-

Naturessence (*Bio*)
Pinot Noir, Chardonnay
Benôit Lahaye – Champagne, France
11,- 22,- 82,-

2014 Crémant d'Alsace Rosé
Brut (*biodynamisch*)
Pinot Noir
Dirlers-Cadé – Alsace, France
5,70 11,40 43,-

Prosecco di Valdobbiadene DOCG
Prosecco
Casa Coste Piane – Veneto, Italia
3,80 7,60 28,-

Puglia

Gruß aus der Küche

Crudo misto di pesce, piccola insalata

Focaccia pugliese, Burrata di Andria, Capocollo

Lagane mit Kichererbsen, Meeresfrüchten
und bitteren Kräutern

Göppinger Bio-Weidelamm gebraten,
Weizensalat, glasierte lampascioni,
halbgetrocknete Tomaten und Paprika

Carteddate, Mandeleis, Saba, Honighippe

89,-

ein Gang weniger

79,-



WEINBEGLEITUNG

2015 Bandol Rosé
Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan
Tempier – Provence, France

2015 Sancerre Le Chavignol
Sauvignon Blanc
Gerard Boulay – Loire, France

2013 Spätburgunder (*biodynamisch*)
Vorgrimmler – Baden

2009 Etna rosso «Aetneus»
Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese
I Custodi delle vigne dell'Etna – Sicilia, Italia

Banyuls Rimage
Grenache Noir
Parcé Frères – Roussillon, France

31,-

Feld und Wald

Gruß aus der Küche

Carpaccio von Wurzeln und hausgemachten Essiggurken,
Sprossen, Joghurtgelatine, Gin-Schaum

Gemüseküchlein, konfierte Tomaten, robiola ai tre latti ,
Basilikumpesto, caponata di melanzane

Mit Reis gefüllte Tomate,
Eis von Olivenöl und Chilli, Rucola

Ravioli gefüllt mit Auberginen, Thymian und Scamorza,
Paprikacrème, Kapernäpfel, Tomatensalat

Kirschtörtchen, Rose, Pistazie

79,-

ein Gang weniger

69,-

WEINBEGLEITUNG

2015 Muscat (*biodynamisch*)
Dirler Cadé – Alsace, France

2016 Ihringer Winklerberg VDP EL
Silvaner
Dr. Heger – Baden

2012 Cerasuolo di Vittoria
Nero d'Avola, Frappato
Cos – Sicilia, Italia

2014 Crozes Hermitage (*Bio*)
Syrah
Yann Chave – Rhône, France

2012 Recioto le Tordare
Corvina, Corvinone, Rondinella
Cà la Bionda – Veneto, Italia

28,-

Wild und Wasser

Gruß aus der Küche

Carne cruda vom Demeter-Glanrind,
cannolo gefüllt mit Parmigiano-Mousse, marinierte Eier,
schwarzer Sommertrüffel

Ceviche vom Wildfang-Wolfsbarsch, Zucchini mit Minze,
Tomatenkonfitüre, Buchweizenkeks

Rigatoni von Mancini mit Ragú (*vom Göppinger Bio-Weidelamm*),
Kalamata-Oliven, Rosmarin und geräucherter Ricotta

Monsieur Mieral's Taubenkeule alla umbra,
die Brust gebraten, die Leber als Parfait,
Kohlrabipürée, Kartoffelsalat, Portweinsauce

Sautierter Pfirsich mit Vanille und Maldon-Salz, Butter-
milchmousse, Basilikumgranita

99,-

ein Gang weniger

89,-

WEINBEGLEITUNG

2013 Fontanasanta (*biodynamisch*)
Nosiola

Elisabetta Foradori – Trentino, Italia

2015 Orthogneiss (*biodynamisch*)
Melon de Bourgogne

Domaine de l'Ecu – Loire, France

2014 Langhe Nebbiolo (*biodynamisch*)
Sottimano – Piemonte, Italia

2010 Amarone della Valpolicella Ravazzol
Corvina, Corvinone, Rondinella
Cà la Bionda – Veneto, Italia

2012 Jurançon Clos Uroulat (*Bio*)
Petit Manseng

Charles Hours – Sud-Ouest, France

31,-

SUPPEN

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

GoedeVissers-Miesmuscheln
im Safransud
14,-

Pappa al pomodoro (*veget.*)
10,-

Zuppa di pesce del litorale
mit Wildfang Fisch, Krustentieren
und Meeresfrüchten
28,-

SALATE

Gemischter Salat (*veget.*)
7,-

Panzanella toscana (*veget.*)
12,-

Gemischter Salat (*veget.*)
mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Zucchini a scapece und Körnern
14,-

Salade nicoise
16,-

VORSPEISEN

Carpaccio von Wurzeln
und hausgemachten Essiggurken,
Sprossen, Joghurtgelatine,
Gin-Schaum (*veget.*)
20,-

Wattenmeer Krabben mit Rührei
und Roggenbrot
12,-

Ceviche vom Wildfang-Wolfsbarsch,
Zucchini mit Minze, Tomatenkonfitüre,
Buchweizenkeks
28,-

Im Haus filetierter GoedeVissers-Matjes,
Friséesalat, konfitüre von roten Zwiebeln,
geräucherte Milch
18,-

Focaccia pugliese, Burrata di Andria,
Capocollo
16,-

Crudo misto di pesce, piccola insalata
28,-

Gemüseküchlein, konfierte Tomaten,
robiola ai tre latti, Basilikumpesto,
caponata di melanzane (*veget.*)
20,-

Carne cruda (*vom Demeter-Glanrind*),
cannolo gefüllt mit Parmigiano-Mousse,
marinierte Eier, schwarzer Sommertrüffel
28,-

Kaninchenterrine, coppa di Parma, Ge-
müse-giardiniera, Wurzeln
18,-

Bio-Wurst-Spezialitäten aus
unserem Laden mit
frittiertem gnocco emiliano
20,-

Mit Reis gefüllte Tomate,
Eis von Olivenöl und Chilli,
Rucola (*veget.*)
20,-

ZWISCHENGERICHTE

Rigatoni von Mancini mit Ragú (vom Göppinger Bio-Weidelamm),
Kalamata-Oliven, Rosmarin und geräucherter Ricotta
22,-

Ravioli gefüllt mit Auberginen, Thymian und Scamorza,
Paprikacrème, Kapernäpfel, Tomatensalat (veget.)
24,-

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

Maccheroni von Mancini alla amatriciana
13,-*

Lagane mit Kichererbsen, Meeresfrüchten und bitteren Kräutern
24,-

Trenette von Mancini alle vongole
16,-

Tajarin mit Ragú von Wildfang-Drachenfisch,
Kirschtomaten und Basilikum
24,-

**Für jeden Teller «Amatriciana»,
überweisen wir zwei Euro an
die Gemeinde Amatrice. Genießen
Sie das Wahrzeichen dieser
Region in unserem Restaurant,
von Marcello authentisch mit
Guanciale und Pecorino
zubereitet – wir spenden für die
Erdbebenopfer.*

HAUPTGERICHTE

Pulled Pork, Tobin's BBQ-Sauce,
Coleslaw, Pommes, Bun
16,-

Wildfangfisch mit Gemüse
35,-

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

Göppinger Bio-Weidelamm gebraten, Weizensalat, glasierte
lampascioni, halbgetrocknete
Tomaten und Paprika
33,-

Marinierter und gegrillter Rücken (vom Göppinger Bio-Hausschwein),
Spinat-Flan, Gemüse-Taboulé
28,-

Monsieur Mieral's Taubenkeule alla umbra,
die Brust gebraten, die Leber als Parfait,
Kohlrabipüree, Kartoffelsalat, Portweinsauce
38,-

DESSERTS

Tiramisù
6,-

Crème Brûlée mit frischen Beeren
10,-

Carteddate, Mandeleis, Saba, Honighippe
12,-

Sautierter Pfirsich mit Vanille und Maldon-Salz,
Buttermilchmousse, Basilikumgranita
12,-

Kirschtörtchen, Rose, Pistazie
14,-

Pannacotta mit Erdbeersalat
10,-

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*) Taggiasca-Oliven, Kaninchen, Taube, Sundheimer Huhn, Ricotta, aceto balsamico tradizionale di Modena, Pasta Mancini, Guanciale, einige unserer Käse, Rauchöl, Friséesalat, Haselnüsse, Risottoreis, Café

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, Périgord-Trüffel, 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
5,- 10,- 38,-

2013 Riesling brut 32 (*biodynamisch*)
Frank John – Pfalz
7,- 14,- 52,50

Naturescence (*Bio*)
Pinot Noir, Chardonnay
Benôit Lahaye – Champagne, France
11,- 22,- 82,-

2014 Crémant d'Alsace Rosé
Brut (*biodynamisch*)
Pinot Noir
Dirler-Cadé – Alsace, France
5,70 11,40 43,-

Prosecco di Valdobbiadene DOCG
Prosecco
Casa Coste Piane – Veneto, Italia
3,80 7,60 28,-

Weiß

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

2016 Ihringer Winklerberg VDP EL

Silvaner
Dr. Heger – Baden
4,15 8,30 31,-

2015 Weißburgunder Kalmit (*biodynamisch*)

Sven Leiner – Pfalz
6,- 12,- 45,-

2015 Muscat (*biodynamisch*)

Dirlér Cadé – Alsace, France
5,30 10,60 40,-

2015 Orthogneiss (*biodynamisch*)

Melon de Bourgogne
Domaine de l'Ecu – Loire, France
4,70 9,40 35,-

2015 Sancerre «Le Chavignol»

Sauvignon Blanc
G. Boulay – Loire, France
6,- 12,- 45,-

2015 Pouilly Fumé (*Bio*)

Sauvignon Blanc
Jonathan Pabiot – Loire, France
5,30 10,60 40

2015 Réserve della Contessa (*biodynamisch*)

Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Manincor – Alto Adige, Italia
3,90 7,80 29,-

2013 Caroline (*biodynamisch*)
Chardonnay, Viognier, Manzoni Bianco,
Sauvignon

Pranzegg – Alto Adige, Italia
7,- 14,- 53,-

2012 Malvasia

Edi Kante – Friuli, Italia
7,- 14,- 53,-

2013 Fontanasanta (*biodynamisch*)

Nosiola
Elisabetta Foradori – Trentino, Italia
7,50 15,- 56,-

Rosé

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

2014 Côtes du Ventoux «Les Terrasses»

Grenache, Syrah, Cinsault
Château Pesquière, Rhône, France
3,- 6,- 22,-

2015 Bandol Rosé

Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan
Tempier – Provence, France
6,70 13,40 50,-

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.)

2013 Spätburgunder (*biodynamisch*)

Klaus Vorgrimmmler – Baden

4,10 8,20 31,-

2014 Syrah

Oliver Zeter – Pfalz

8,- 16,- 60,-

2013 Saumur Champigny (*biodynamisch*)

Cabernet Franc

Domaine des Roches Neuves – Loire, France

5,20 10,40 39,-

2012 Pommard «Les Vaumuriens» (*Bio*)

Pinot Noir

Chantal Lescure – Bourgogne, France

10,80 21,60 81,-

2014 Crozes Hermitage (*Bio*)

Syrah

Yann Chave – Rhône, France

6,- 12,- 45,-

2013 Corbières «Rozeta» (*Bio*)

Carignan, Grenache, Cinsault

Maxime Magnon – Languedoc

et Roussillon, France

6,30 12,60 47,-

2012 Cerasuolo di Vittoria

Nero d'Avola, Frappato

Cos – Sicilia, Italia

5,50 11,- 41,-

2014 Langhe Nebbiolo (*biodynamisch*)

Sottimano – Piemonte, Italia

4,50 9,- 34,-

2009 Etna rosso «Aetneus»

Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese

I Custodi delle vigne dell'Etna – Sicilia, Italia

8,90 17,80 67,-

2010 Amarone della Valpolicella

«Ravazzol»

Corvina, Corvinone, Rondinella

Cà la Bionda – Veneto, Italia

10,- 20,- 76,-

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.