

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

Marcello Gallotti, Ihr Gastgeber und Chefkoch

erasmus

Genuss. Werte. Sinn. **RESTAURANT**

Um Ihnen einen optimalen Service bieten zu können, möchten wir Sie bitten, uns Ihren eventuellen Zeitdruck, Unverträglichkeiten und Essensvorlieben vorab mitzuteilen.

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.

Was ist gut?

Unter dieser Fragestellung suchen wir stets nach weitergehender gastronomischer Qualität.

2016 haben wir **Deutschlands erstes BIO-fine-dining Restaurant** geschaffen.

Für uns bedingen sich das Gute und das Schöne gegenseitig. Wenn eine Zutat durch ihren Geschmack überzeugt, ist Sie für uns noch lange nicht gut. Sie muss einen Mehrwert für die Gesellschaft liefern, um für uns als Gut bewertet zu werden. Ebenso befriedigen uns ökologisch vorbildlich hergestellte Produkte nicht, wenn Sie keinen kulturellen Tiefgang haben.

Deshalb kochen wir mit handwerklich wertvollen Zutaten, die biozertifiziert und möglichst regionalen Ursprungs sind. Bei der Auswahl nutzen wir unsere landwirtschaftliche Fachausbildung und unser gemeinsames Studium der Gastronomischen Wissenschaften (B.Sc.). Im regen Austausch mit den Landwirtinnen und Lebensmittelhandwerkern lernen wir stetig mehr, um ihnen eine einzigartige Produktqualität anbieten zu können. Auch der Bioland-Verband spielt in dieser Entwicklung eine wichtige Rolle.

Die von uns verwendeten Zutaten sind zu 99 % biozertifiziert, kommen, wo immer sinnvoll, aus nächstliegender, kleinbäuerlicher, Landwirtschaft und stehen für eine handwerkliche, diversifizierte Lebensmittelkultur.

DE-ÖKO-006



(0,1l / 0,75l)

Aperitivo

Fächerbräu (*Bio*)
Pils, Festbier,
Weizen oder Helles
5,50 (Flasche 0,33)

Vecchio Samperi Perpetuo
Grillo
Marco de Bartoli – Marsala, Sicilia
8,- (5 cl)

Kir
mit Bio-Cassissirup von Teinacher
und spritzigem Weisswein
8,-

Kir Royale
mit Bio-Cassissirup von Teinacher
und Sekt
10,-

„Spritz“ (*Bio*)
mit Apéritivo Veneziano von Humbel
und Sekt
10,-

Vermuth bianco /rosso (*Bio*)
von Rovero
8,-

Gin tonic (*Bio*)
mit „Mediterraneo“ Gin von Biostilla
und herbal tonic von aqua monaco
10,-

Winzersekt:

Cuvée 203 Brut Nature (*Bio*)
Chardonnay, Weißb., Spätb.
Christmann & Kauffmann
Gimmeldingen, Südliche Weinstraße, Pfalz
12,50- 75,-

Champagne:

2019 Plénitude de Solemme (*Bio*)
Chardonnay, Pinot Meunier
Solemme - Villers-Aux-Noeuds, Montagne de Reims, Champagne
17,- 103,-

Spumante:

Franciacorta Rosé Extra Brut (*Bio*)
Pinot Noir, Chardonnay
Barone Pizzini – Provaglio d’Iseo, Lombardia
13,- 85,-

Alkoholfrei

Bio [d3in] BITTER (*alkoholfrei*)
Wacholder, Hydrolat, Bitter
Manufaktur Jörg Geiger – Schlat, Württemberg
10,-

Prisecco (*alkoholfrei*)
Manufaktur Jörg Geiger – Schlat, Württemberg
5,50 36,-

Champagne

V2021/2020 Éclats de Meulière Extra Brut (*bio*)

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
Jeuniaux-Robin - Talus-Saint-Prix, Côte de Blancs
55,-

Brut Réserve (*bio*)

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Leclerc Briant - Épernay, Montagne de Reims
74,-

Exclusive Brut (*bio*)

Pinot Noir
Fleury - Courteron, Côte des Bar
62,-

2020 A l'Aube de la Côte des Bar Extra Brut (*bio*)

Pinot Noir, Chardonnay
Louise Brison - Noé-Les-Mallets, Troyes, Côte des Bar
47,-

Weiß

2022 Le Haut-Lieu Vouvray sec (*bio*)

Chenin blanc
Domaine Huet - Vouvray, Touraine, Loire
38,-

2020 L d'Or AOP (*bio*)

Melon de Bourgogne
Luneau-Papin - Le Landreau, Nantes, Loire
24,-

Rot

2016 Côtes de Bourg (*bio*)

Merlot, C.sauvignon, C.franc, Malbec
Château Falfas - Bayon-sur-Gironde, Gironde, Bordeaux
28,-

2020 Sancerre Rouge AOC (*bio*)

Pinot Noir
Domaine Vacheron - Sancerre, Cher, Loire
40,-

2015 Marsannay AOC Les Longerois (*bio*)

Pinot Noir
Jean Fournier - Marsannay-la-Côte, Côte d'Or, Bourgogne
62,-

2019 Barolo DOCG Castiglione

Nebbiolo
Vietti - Castiglione Falletto, Langhe, Piemonte
62,-

Weiß

2022 Auxerrois (Bio)
Weingut am Zwölberich – Langenlonsheim, Nahe
6,50 39,-

2023 Weissburgunder (Bio)
Vorgrimmler – Tuniberg, Baden
7,50 46,-

2023 Roero Arneis DOCG
Arneis
Vietti, Castiglione Falletto, Langhe, Piemonte
7,- 43,-

2018 Husarenkappe GG(Bio)
Riesling
Burg Ravensburg, Östringen-Tiefenbach, Kraichgau, Baden
13,-, 79,-

2021 Tiefenbach Pinot gris reserve(Bio)
Pinot Gris
Weingut Heitlinger - Östringen-Tiefenbach, Baden
7,50 45,-

2018 Les Riames Monopole Auxey-Duresses AOC
(Bio) Chardonnay
François de Givry
Meursault, Côte d'Or, Bourgogne
20,- 118,-

Rosé

2023 Lubéron AOC (Bio)
Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre
La Canorgue, Val di Pesa, Toscana
8,- 48,-

Alkoholfrei

35 Grad (alkoholfrei)
Sauvignon blanc, Mirabellen, Blüten
Manufaktur Jörg Geiger – Schlat, Württemberg
6,20 37,-

36 Grad (alkoholfrei)
Grenache, Zwetschge, Kräuter
Manufaktur Jörg Geiger – Schlat, Württemberg
6,20 37,-

Rot

2022 Ventoux AOC Terrasses Rouge (Bio)
Grenache, Syrah
Château Pesquié - Mormoiron, Rhône
6,50- 39,-

2021 Chinon AOC Les petites roches (Bio)
Cabernet Franc
Charles Joguet – Sazilly, Touraine
7,5- 46,-

2015 Pinot Noir Le Dernier Cri
Weingut Bietighöfer
Mühlhofen, Südliche Weinstraße, Pfalz
9,80 59,-

2022 Barbera d'Alba Superiore DOC (Bio)
E.Pira & Figli Chiara Boschis
Barolo, Langhe, Piemonte
9,- 55,-

2017 Vaqueyras AOC les Genestes(Bio)
Grenache, Syrah, Mourvèdre
Dom.des Amouriers- Sarrian, Carpentras, Rhône
9,- 54,-

2019 Rosso di Montalcino DOC (Bio)
Sangiovese
Pian dell'Orino – Montalcino, Toscana
20,- 120,-

WASSER

Karlsruher Wasser,
mit und ohne Kohlensäure,
bieten wir ab November 2024 nicht mehr gratis an.

Wir hätten bei einem Wasserumsatz von nur
4 € pro Gast in den letzten 10 Jahren mindestens 300 000 € Umsatz
generieren können.

Unser Gedanke war immer, die Speisenpreise realistischer zu gestalten und
das Wasser (realistischer Weise) nicht zu berechnen.

Immer wieder wurde uns aber über Rückmeldungen (digital) gespiegelt,
dass diese Preisgestaltung von Vielen nicht verstanden wurde.

Unsere Menüs kosten daher ab sofort weniger
und für das Leitungswasser berechnen wir.

€4 (1l)

Schade, aber kein Weltuntergang.
Wer unseren Ansatz bisher durchblickt hatte,
spürt nun keine finanzielle Veränderung.
Alle anderen dürfen sich freuen, dass unsere Menüs ab sofort günstiger sind.

Sie dürfen natürlich weiterhin in die Box für viva con aqua spenden.
Ihre Spende überweisen wir zu 100% an den Verein,
der damit Trinkwasserbrunnen baut.

Hornberger Lebensquell Mineralwasser
medium oder naturelle
7,50 (1l) 2,80 (0,33l)

HEISSES

Espresso
mit Bohnen von Lavazza Tierra Alteco (*Bio*)
mit hausgemachtem Gebäck
3,90

Cappuccino, Milchkaffee,
Latte Macchiato
mit Bohnen von Lavazza Tierra Alteco (*Bio*) und Bioland-Schwarzwald-Heumilch,
mit hausgemachtem Gebäck
5,50

Diverse Kräutertees (*Bio*)
Sonnentor
4,50

Darjeeling, Grüntee Ceylon oder Earl Grey (*Bio*)
Gepa
4,50

OYSTER BAR KARLSRUHE

Pures Meer

Austern Bar Style

*serviert mit Bioland-Pumpernickel,
beurre demi-sel und sizilianischer biodynamischer Zitrone.*

(1 Stück / 6 Stück)

Tia Maraa No.3

Irland/ Charente Maritime, Atlantik

7,50 41,-

Gillardeau No.3

Oléron, Charente Maritime, Atlantik

8,40 46,-

Huitres La Perle de l'Impératrice No.3

Bassin d'Arcachon, Gironde, Atlantik

8,40 46,-

Huitres Super Speciales Tarbouriech No. 3

Lagune de Thau, Herault, Mittelmeer

13,40 73,-

Auch als Degustation möglich.

Antipasti | Vorspeisen

Ferkelfüßchen auf Toast mit Herbsttrüffel, Pilzen und Rucola 19,00 €

Zwei Arancini | Frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung 10,00 €

Butterbrot mit wilden Sardellenfilets aus Sciacca 11,00 €

Kleiner gemischter Salat 9,00 €

Antipasti-Misti Platte mit Wurst, Käse, eingelegte Gemüse und Brot 26,00 €

Salmone marinato, crostino al burro | Gravlachs mit Feldsalat, Butterbrot 20,00 €

2 Carciofi alla romana | Artischocken geschmort mit Minze und Olivenöl 12,00 €

Uova strapazzate al Tartufo nero Pregiato | Rührei mit Trüffel Melanosporum 20,00 €

Hausgebackenes Baguette vom 10 Jahre alten Sauerteig, Grissini, Focaccia und Pane
Toscano & Olivenöl extra vergine 5,00 €

Pasta und Suppen

Hausgemachte Lasagne Tradizionali 20,00 €

Ribollita Toscana | Toskanischer Schwarzkohleintopf mit weissen Bohnen 18,00 €

Spaghettoni alla Carbonara 19,00 €

Spaghettoni all'Amatriciana | Tomatensugo mit Guanciale und Pecorino 19,00 €

Spaghettoni Cacio e Pepe 16,00 €

Risotto ai Frutti di Mare 28,00€

Secondi | Hauptspeisen

Merluzzo nordico in Guazzetto | Kabeljau mit Oliven, Kapern und Tomatensugo
23,00 €

Coscia di Pollo Arrosto | Gebratene Hähnchenkeule 19,00 €

Gulasch vom Hinterwälder Rind nach italienischer Art, Kartoffeln und Karotten
28,00 €

Gegrillter Schweinenacken nach Trieste Art 19,00 €

Spigola al forno servita intera e filettata al tavolo per 2 Persone
Gebackener Wolfsbarsch im Ganzen und filetiert am Tisch serviert (ab 2 Personen)
45 € p.P.

Contorni | Beilagen

Patate al forno | Ofenkartoffeln 5,00 €

Puré di patate | Kartoffelpüree 5,50 €

Broccoletti | Gebratene Stängelkohl 5,0 €

2 Carciofi alla romana | Artischocken geschmort mit Minze und Olivenöl 12,00 €

Spinaci al burro | Spinat in Butter und Parmesankäse mit Pinienkernen 7,00 €

Broccoli e Cavolfiori Gratinati | Gratiniertes Brokkoli und Blumenkohl 6,50 €

Carote Glassate | Glasierte Möhre 5,00 €

Dolci | Desserts

Tiramisu 10,00 €

Haselnusskuchen mit Zabaione 12,00 €

Pannacotta con salsa al caramello | Pannacotta mit Karamellsauce 10,00 €

Selezione di sorbetti e gelati | Variation von Sorbet und Eiscreme 2,80 je Kugel €

Variation aus unserer Käsetheke 19,00 €

LEBENSMITTELHANDWERK

OBST UND GEMÜSE

Naturkosthandel Rinklin, Eichstetten
Bio-Genossenschaft Füllhorn Karlsruhe

MILCH, QUARK, JOGHURT, BUTTER

Bioland Heumilch, Sahne und Butter von
Schwarzwaldmilch über Rinklin

EIER

Biolandhof Rothäusle, mit 1 Ct. je Ei für
ökologische Tierzucht, über Rinklin

HÜLSENFRÜCHTE, GETREIDE, OLIVENÖL, OLIVEN, GESCHÄLTE TOMATEN, KAPERN:

Direktimport von kleinen Biobetrieben
in Italien, die uns auch einen fairen Umgang
mit ihren Mitarbeitenden garantieren und
besondere Sorten kultivieren.

KÄSE

teilweise Direktimport von kleinen
Biobetrieben in Deutschland und Italien.
Ansonsten: Rinklin Naturkost. Meisterlich auf
den Punkt gereiften Biokäse erhalten wir von
From' Ungis (Straßburg).

RINDFLEISCH

Einzelfleischstücke (Ausnahmen für
Veranstaltungen) kommen von biozertifizierten
Tieren von der Schwäbisch-Hällischen
Erzeugergemeinschaft

Ganze Tiere (Hinterwälder Rind, Slow Food
Arche Passagier) bekommen wir vom
Bioland-Hinterbachhof in Malsch (Ettlingen).

KALBFLEISCH

Bioland oder Demetertiere von der
Bruderkalb-Initiative Hohenlohe

SCHWEINEFLEISCH

Ganze Biotiere, bzw Demetertiere der
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall

LAMMFLEISCH

ganze Biotiere der Bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

ZICKLEIN

Ganze Demetertier von den Michlbauern in
Ursensollen bei Nürnberg.

TAUBEN

Biolandwirt Bäuml, Biburg

FISCH

Fisch und andere Meerestiere aus Wildfang,
unproblematischer Fischerei oder
Bio-Zucht: Firma Südfisch, Muggensturm

FASAN, WILDSCHWEIN, REH, HIRSCH

bekommen wir aus echter Jagd, die in der
Karlsruher Gegend, im Hohenloher Raum und
nahe Straßburg stattfindet.

HÜHNER, ENTEN UND GÄNSE

Demeter Brunnenhof, Künzelsau

PASTA

Pasta al grano duro aus der alten Weizensorte
„Senatore Cappelli“, mit ausschließlich
italienischem Weizen,
natürlich bio: Felicetti, Predazzo (Tn)

BIO-KAFFEE

Lavazza: bio

TROCKENWARE, WIE ZUCKER, UND NÜSSE

Naturkosthandel Rinklin, Eichstetten und
Direktimport aus Italien (Pistacchio di Bronte,
Presidio Slow Food, und Piemontesische
Haselnuss)

ESSIG

Aceto Balsamico tradizionale di Modena und
Aceto Balsamico di Modena: Guerzoni
(Demeter)

MEHL

Dachswanger Mühle, Freiburg (Bioland) über
Rinklin

BIO-PARMIGIANO REGGIANO

Caseificio sociale Santa Rita, teilweise von der
alten Rasse „vacca bianca modenese“

GEWÜRZE

Lebensbaum (Bio) und Ecoland (Bio)

Folgende von uns verwendeten Zutaten
stammen jedoch (noch oder gerade) nicht
aus biologischer Landwirtschaft:
(tagesaktuell): Einige Sprossen und Blüten
(zur Dekoration), Honig aus unserem
Garten, Austern und andere Muscheln,
sowie Trüffel und Pilze, die nicht als bio
oder wild gekennzeichnet sind.

Aus Wildfang und Wildsammlung
stammend und damit nicht biozertifiziert
sind alle Produkte, die mit „wild“ in der
Speisekarte bezeichnet sind.

*Die von uns verwendeten Zutaten sind zu 99 % biozertifiziert,
kommen, wo immer sinnvoll, aus nächstliegender,
kleinbäuerlicher, Landwirtschaft und stehen für eine handwerkliche,
diversifizierte Lebensmittelkultur.*