

*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., Späth.  
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,-

## 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.*

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.

# Terra e Mare

Piccolo benvenuto // *kleiner Gruss aus der Küche*

Pane: patrimonio culturale //  
*Unsere Brotvariation: Mit viel Zeit, Hingabe  
und 10-jährigem-Sauerteig für Sie von uns gebacken*

Rombo scottato, topinambur, prezzemolo, olio si sesamo //  
*Wilder Bretonischer Glatbutt, Topinambur, Petersilie, Sesamöl*

La Carbonara meglio che a Roma //  
*Spaghetti aus der alten Hartweizengrießsorte Senatore Cappelli alla Carbonara  
mit Berg-Guanciale (1300 ü.NN) aus Accumoli*

Ravioli ripieni di coda di manzo, sedano e rape //  
*Ravioli gefüllt mit Ochenschwanz vom Boeuf de Hohenlohe Rind,  
Kohlrabi, Staudensellerie, Markschaum*

Petto di pollo, Salsa al vin Jaune, Tartufo Nero e crema di carciofi //  
*Gebratene Brust vom biodynamischen Hähnchen aus Künzelsau,  
Périgord-Trüffel, Vin Jaune und Artischockencreme*

Formaggio // *Meisterlich gereifter Käse*

Pre-Dessert

Variatione di clementine e nocciola //  
*Variation von der Clementine und der piemontesischen Haselnuss*

3 Gänge (*Glatbutt, Hähnchenbrust, Dessert oder Käse*)

89,-

4 Gänge (*Glatbutt, Ravioli, Hähnchenbrust, Dessert oder Käse*)

119,-

5 Gänge (*Glatbutt, Carbonara, Ravioli, Hähnchenbrust, Dessert oder Käse*)

139,-

6 Gänge (*Glatbutt, Carbonara, Ravioli, Hähnchenbrust, Dessert und Käse*)

155,-

Gerne servieren wir Ihnen eine stimmige Weinbegleitung 10,- (*je Gang*)

Wir möchten Sie freundlich bitten, die Menükomposition nicht zu ändern.



## *Flora e Prato*

Piccolo benvenuto // *kleiner Gruss aus der Küche*

Pane: patrimonio culturale //

*Unsere Brotvariation: Mit viel Zeit, Hingabe  
und 10-jährigem-Sauerteig für Sie von uns gebacken*

Uovo poché, erba cipollina, crema di patate, tartufo uncinato, funghi//  
*Pochiertes Ei, Schnittlauch, Kartoffelcrème, Spinat, wilde Waldpilze, wilder Herbsttrüffel*

La Cacio e Pepe meglio che a Roma //

*Spaghetti aus der alten Hartweizengrießsorte Senatore Cappelli „Cacio e Pepe“,  
mit Kubeben-, Andaliman- und Urwaldpfeffer*

Tortelli ripieni di zucca, fonduta di pecorino //

*Tortelli gefüllt mit Kürbis, Pecorinofonduta*

Lenticchie, pere, pastinaca//

*Abblinsen, Schaum von Nashibirnen, Pastinake*

Formaggio // *Meisterlich gereifter Käse*

Pre-Dessert

Dolce natalizio al cioccolato//

*Virungaschokoladenmousse, Lebkuchen, Esmeraldaschokoladensoße*

3 Gänge (*Ei, Linsen, Dessert oder Käse*)

79,-

4 Gänge (*Ei, Tortelli, Linsen, Dessert oder Käse*)

109,-

5 Gänge (*Ei, Cacio e Pepe, Tortelli, Linsen, Dessert oder Käse*) r

129,-

6 Gänge (*Ei, Cacio e Pepe, Tortelli, Linsen, Dessert und Käse*)

145,-

Gerne servieren wir Ihnen eine stimmige Weinbegleitung 10,- (*je Gang*)

Wir möchten Sie freundlich bitten, die Menükomposition nicht zu ändern.

## 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