

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 Perlugo Metodo classico
10,-

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

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

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

Winzersekt:

2017 Riesling Brut Nature (*Bio*)
mindestens 50 Monate Hefelager,
exklusiv für uns abgefüllt
Frank John – Königsbach (Neustadt), Mittelhaardt, Pfalz
12,- 78,-

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 Bio-Cuvé 21 (*alkoholfrei*)
alte Sorten von Apfel, Heublume, Kräuter
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
6,5,- 39,-

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,-

2020 Bourgogne Côte d'OR Vieilles Vignes AOC (Bio)
Chardonnay
Remy Jobard – Meursault, Côte d'Or, Bourgogne
13,- 79,-

Rosé

2023 Corzanello rosato (Bio)
Sangiovese
Corzano e Paterno - San Casciano, Val di Pesa, Toscana
5,90 35,-

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,-

2020 Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC (Bio)
Montepulciano
Cirelli – Atri, Abruzzo
6,50- 39,-

2022 Pièce de Roche (Bio)
Carignan
Château la Baronne – Fontcouverte, Corbières, Languedoc
9,80 59,-

2022 Filari Corti Langhe Nebbiolo DOC (Bio)
Agricola Brandini – La Morra, Langhe, Piemonte
7,70 46,-

2022 Hautes Côtes de Beaune Bourgogne AOC (Bio)
Pinot Noir
Château de Melin - Auxey-Duresses, Côte de Beaune, Bourgogne
10,30 62,-

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*

Crudo di ricciola, pomodori, cetriolo e ostriche di Scogliera //
Wilde Gelbflossenmakrele, mit Tia Maraa Austern, Gurken und Tomatenvinaigrette (38,-)

Rombo scottato, topinambur, prezzemolo, olio di sesamo //
Wilder Bretonischer Glatthbutt, Topinambur, Petersilie, Sesamöl (36,-)

La Carbonara meglio che a Roma //
*Spaghetti aus der alten Hartweizengrießsorte Senatore Cappelli alla Carbonara
mit Berg-Guanciale (1300 ü.NN) aus Accumoli (26,-)*

Ravioli ripieni di coda di manzo, sedano e rape //
*Ravioli gefüllt mit Ochsenchwanz vom Boeuf de Hohenlohe Rind,
Kohlrabi, Staudensellerie, Markschaum (36,-)*

Petto di pollo, Salsa al vin Jaune, Tartufo Nero e crema di carciofi //
*Gebratene Brust vom biodynamischen Hähnchen aus Künzelsau,
Pèrigord-Trüffel, Vin Jaune und Artischockencreme (40,-)*

Formaggio // *Meisterlich gereifter Käse (22,-)*

Pre-Dessert

Variatione di clementine e nocciola //
Variation von der Clementine und der piemontesischen Haselnuss (22,-)

6 Gänge (*Austern, Glatthbutt, Ravioli, Hähnchenbrust, Dessert und Käse*)
164,- plus Carbonara 184,-

5 Gänge (*Austern, Glatthbutt, Ravioli, Hähnchenbrust, Dessert oder Käse*)
149,- plus Carbonara 169,-

4 Gänge (*Glatthbutt, Ravioli, Hähnchenbrust, Dessert oder Käse*)
129,- plus Carbonara 149,-

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

Wir möchten Sie freundlich bitten, die Menükomposition nicht zu ändern.
Sie können alle Gerichte auch á la carte genießen,
daher die Preise in den Klammern.

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*

Coccobello ! //

Wo ist die Kokosnuss?

Karotte, fermentierte Chilli, Pastinake, Estragon, Vanille (32,-)

Uovo poché, erba cipollina, crema di patate, tartufo uncinato, funghi//

Pochiertes Ei, Schnittlauch, Kartoffelcrème, Spinat, wilde Waldpilze, wilder Herbsttrüffel (38,-)

La Cacio e Pepe meglio che a Roma //

*Spaghetti aus der alten Hartweizengrießsorte Senatore Cappelli „Cacio e Pepe“,
mit Kubeben-, Andaliman- und Urwaldpfeffer (24,-)*

Tortelli ripieni di zucca, fonduta di pecorino //

Tortelli gefüllt mit Kürbis, Pecorinofonduta (32,-)

Lenticchie, pere, pastinaca//

Abblinsen, Schaum von Nashibirnen, Pastinake (28,-)

Formaggio // Meisterlich gereifter Käse (22,-)

Pre-Dessert

Dolce natalizio al cioccolato//

Virungaschokoladenmousse, Lebkuchen, Esmeraldaschokoladensoße (22,-)

6 Gänge (Karotte, Ei, Tortelli, Linsen, Dessert und Käse)

144,- plus Cacio e Pepe 164,-

5 Gänge (Karotte, Ei, Tortelli, Linsen, Dessert oder Käse) r

129,- plus Cacio e Pepe 149,-

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

109,- plus Cacio e Pepe 129,-

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

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

*Sie können alle Gerichte auch á la carte genießen,
daher die Preise in den Klammern.*

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