

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.

(0,1l / 0,75 l)

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
Jeunaux-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)
Vorgrimmmler – 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,-