

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



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 Glatthbutt, 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 Ochsenchwanz 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

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

3 Gänge (Glatthbutt, Hähnchenbrust, Dessert oder Käse)

89,-

4 Gänge (Glatthbutt, Ravioli, Hähnchenbrust, Dessert oder Käse)

119,-

5 Gänge (Glatthbutt, Carbonara, Ravioli, Hähnchenbrust, Dessert oder Käse)

139,-

6 Gänge (Glatthbutt, 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.