

*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)

Porto Bioma Vintage Vinha Velha  
Vinho do Porto DOC 2016  
Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão  
Niepoort – Vinho do Porto,  
14,50– (5 cl)

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,-

## Winzersekt:

50 Monate Brut Nature (Bio)  
Riesling.  
Frank John  
Neustadt, Südliche Weinstraße, Pfalz  
14,50– 88,-

## Champagne:

Les Murgiers Brut Nature Deg. 09.2023  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
F.Boulard et Fille - Faverolles, Montagne de Reims, Champagne  
22,- 135,-

## Spumante:

Franciacorta Rosé Extra Brut (Bio)  
Pinot Noir, Chardonnay  
Barone Pizzini – Provaglio d'Iseo, Lombardia  
17,50– 104,-

## Alkoholfrei

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

Bio Rosé  
Manufaktur Jörg Geiger – Schlat,  
Württemberg  
6,- 36,-

Zacks Kombucha  
Hausgemachter Kombucha, ginger Beer  
und Ibiscus  
10,-

Hier finden Sie sechs Premiumweine aus unserer umfangreichen Weinkarte, die perfekte Trinkreife haben.

Dank Coravin können Sie diese Spitzenweine jetzt glasweise genießen

## Weiß

2021 Saumagen VDP Großes Gewächs (bio)

*Riesling*

Odinstal - Wachenheim, Pfalz, Deutschland

0,1 | 15,-      0,2 | 28,-

2018 Auxey-Duresses AOC Les Riames Monopole (bio)

*Chardonnay*

François de Givry - Auxey-Duresses, Côte de Beaune, Bourgogne, France

0,1 | 19,50-      0,2 | 36,-

2017 Trebbiano DOC Selezione Vecchie Vigne (bio)

*Trebbiano*

Emidio Pepe - Torano Nuovo, Abruzzo, Italia

0,1 | 21,-      0,2 | 39,-

## Rot

2023 Gevrey Chambertin AOC

*Pinot Noir*

Arnaud Baillet - Beaune, Bourgogne, France

0,1 | 26,50      0,2 | 50,-

2009 Brunello di Montalcino DOCG

*Sangiovese*

Il Paradiso di Manfredi - Montalcino, Toscana, Italia

0,1 | 45,-      0,2 | 82,-

2014 Côte des Francs AOC Émilien (bio)

*Merlot, C.Sauvignon, Carmenère*

Château le Puy- Saint Cybard, Libournais, Bordeaux, France

0,1 | 14,-      0,2 | 26,-

Alle Weine können auch flaschenweise bestellt werden

## Weiß

2023 Pinot Blanc (Bio)  
Heitlinger – Östringen-Tiefenbach, Kraichgau, Baden  
7,- 40,-

2023 Corzanello Bianco Toscana IGT  
*Chardonnay, Trebbiano, Semillon, Petit Manseng, S.Blanc*  
Corzano e Paterno – San Casciano v. di Pesa, Toscana  
6,- 36,-

2023 Etna Bianco (Bio)  
*Carricante, Grecanico, Minnella, Catarratto*  
BTenuta delle Terre Nere-Randazzo, Etna, Sicilia  
12,50,- 76,-

2022 Jakobus (Bio)  
*Riesling*  
Peter Jakob Kuhn – Oestrich-Winkel, Rheingau  
7,50 47,-

2022 Marsannay AOC (Bio)  
*Chardonnay*  
Trapet – Gevrey-Chambertin, Côte de Nuits, Bourgogne  
13,50- 82,-

## Rosé

2024 Luberon AOC (Bio)  
*Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre*  
Château la Canorgue – Bonnieux, Rhône  
7,50 45,-

## 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

2020 Tiefenbach VDP Ortswein (Bio)  
*Pinoit noir*  
Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach, Kraichgau, Baden  
6,50,- 39,-

2020 Valpolicella Ripasso DOC Monte Tabor (Bio)  
*Corvina, Corvinone, Rondinella*  
*Fidora - Cona, Veneto*  
7,50- 46,-

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

2020 Primitivo Gioia Del Colle DOC Riserva (Bio)  
Plantamura  
Gioia del Colle, Murge, Puglia  
6,- 48,-

## WASSER

Karlsruhes Leitungswasser  
Still oder Medium  
€4,- (1l)

Teinacher Gourmet Mineralwasser  
Medium, Classic, Naturelle  
7,50 (0,75l)  
4,50 (0,5l)

## BIER

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

Lammsbräu (*Bio*)  
Weißbier, ohne Alkohol :Pils, Weizen  
5,50 (Flasche 0,50 und 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*)  
Lebensbaum  
4,50