

erasmus
RESTAURANT

*Der größte Schatz Euro-
pas ist die Vielfalt, damit
kann man spielen, ein
Klavier mit
Tausend Tasten.*

Marcello Gallotti,
B.Sc. in Gastronomic Sciences

Ihr Küchenchef

*Wenn das Gute und das
Schöne sich gegenseitig
unterstützen, entsteht
Exzellenz.*

Andrea Gallotti,
B.Sc. in Gastronomic Sciences
Staatl. geprüfte Fachkraft für Land-
wirtschaft
Köchin
Sommelière in der Ausbildung

Ihre Gastgeberin

Um Ihnen einen optimalen
Service bieten zu können,
möchten wir Sie bitten, uns
Ihren eventuellen Zeitdruck
zu Beginn mitzuteilen.

Diese Speisekarte ist auf Öko-Recy-
clingpapier gedruckt.

Stand Mai 2019

Was ist gut?

Diese Frage regt uns immer wieder an.

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. Deshalb kochen wir mit regionalen und handwerklich wertvollen Biozutaten. Ebenso befriedigen uns ökologisch vorbildlich hergestellte Produkte nicht, wenn Sie keiner handwerklichen Identität entspringen sind. Deshalb wählen wir unsere Zutaten nicht aus dem Katalog, sondern, durch unsere landwirtschaftliche Fachausbildung bedingt, im auf Augenhöhe stattfindenden Austausch mit den Landwirten und Lebensmittelhandwerkern.

Unsere Kreativität entspringt unserer italienisch-französisch-deutschen Sozialisation und dem Studium der Gastronomischen Wissenschaften (B.Sc.). Lange Lehrjahre bei anerkannten Meistern sind der Grund, warum unsere moderne Küche so tief in der Europäischen Gastronomiekultur verankert ist.

Dass wir Ihnen eine durchweg arbeitsintensive hausgemachte Küche servieren, darf Ihnen die Gewissheit geben, dass in unserer Küche präzise Techniken und Traditionen vermittelt werden und dadurch erhalten bleiben.

Zu unseren Speisen servieren wir Ihnen persönlich ausgewählte natürliche Weine und Karlsruher Trinkwasser, letzteres gratis, weil wir Business mit Wasser unanständig finden.

Wenn es Ihnen bei uns gefällt freuen wir uns sehr über Ihre Empfehlung - analog oder digital.

„Mag sein, dass wir die Küche des Erasmus mit unserer hohen Einstiegsbewertung sogar noch zu niedrig bewerten.“

6,5 Pfannen im Gusto 2019

„2 F“

DER FEINSCHMECKER in
„Die besten 500 Restaurants
in Deutschland“ 2018/19

*„Erasmus. slowfood, bio,
höchste Kochkunst.
Mehr als ein Münchner
Sternelokal würden wir
für das Erasmus liegen
lassen.“*

Sabine Ruland, Dirk Vangerow
Foodhunter Magazin

*„Hervorragende Küche
und exzellente Weine.“*

Slow Food Magazin

*„Gropius wäre sicher
begeisterter Gast
im Erasmus gewesen.“*

Carlo Petrini in der italienischen
Tageszeitung
La Repubblica



Wir werden empfohlen
DER KULINARISCHE REISEFÖHRES
Gusto

2018 / 2019

FFF
DER
FEINSCHMECKER
DES INTERNATIONALEN GASTRO-REISEFÖHRES

Unserer Lieferanten und Lebensmittelhandwerker

Unser Restaurant ist biozertifiziert und wir sind Mitglied im Bioland-Anbauverband.

Die von uns verwendeten Zutaten sind fast zu 100 % biozertifiziert, kommen weitestgehend aus nächstliegender kleinbäuerlicher Landwirtschaft und stehen für eine handwerkliche, diversifizierte Lebensmittelkultur.

Obst und Gemüse:
Biolandbauer Horst Reiser, Straubenhardt
Naturkosthandel Rinklin, Eichstetten (Bio)

Milch, Quark, Joghurt, Butter:
Biolandbäuerin Susanne Schleinkofer, KA-Rüppurr
Bioland Schwarzwaldmilch bzw.- heumilch, Sahne und Butter

Eier:
Biolandbauer Horst Reiser, Straubenhardt

Hülsenfrüchte, Getreide, Olivenöl, Oliven, geschälte Tomaten, Kapern, Taralli:
Direktimport von kleinen Biobetrieben in Italien, die uns auch einen fairen Umgang mit Ihren Mitarbeitern garantieren.

Käse:
teilweise Direktimport von kleinen Biobetrieben in Deutschland, Italien und den Niederlanden
Meisterlich auf den Punkt gereifte Käse erhalten wir von den Affineuren Hervé Mons, Fiorenzo Giolitto und Markus Kober.

Rindfleisch:
Einzelfleischstücke kommen von biozertifizierten Tieren von der Schwäbisch Hällischen Erzeugergemeinschaft

Schweinefleisch:
Biotiere der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Lammfleisch:
Biotiere der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

MSC-zertifizierten Fisch und andere Meerestiere aus Wildfang oder nachhaltiger Zucht:
Firma Südfisch, Muggensturm

Fasan, Wildschwein, Reh:
bekommen wir aus echter Jagd, die in der Karlsruher Gegend und nahe Straßburg stattfindet, nicht aus Gehegen im Wald.

Hühner, Enten und Gänse:
Demeter Brunnenhof, Künzelsau

Pasta al grano duro aus der alten Weizensorte „Senatore Cappelli“, mit ausschließlich italienischem Weizen, natürlich bio: Alce nero, Emilia Romagna.

Bio-Kaffee: Espresso Tostino Karlsruhe

Trockenware, wie Zucker, Schokolade und Nüsse:
Naturkosthandel Rinklin, Eichstetten (Bio)

Mehl:
Biolandbäuerin Susanne Schleinkofer, KA-Rüppurr
Biolandbauer Horst Reiser, Straubenhardt
Dachswanger Mühle, Freiburg (Bioland)

Gewürze: Lebensbaum (Bio)

Dass wir auch wirklich Bio sind, wird regelmäßig kontrolliert. Der Bio-Zertifizierer hat die Nummer: DE-ÖKO-006

Folgende von uns verwendeten Zutaten stammen jedoch (*noch*) nicht aus biologischer Landwirtschaft:

(*tagesaktuell*): einige Sprossen (zur Dekoration), einige unserer Käse.

Aus Wildfang, Flora und Fauna stammend und damit nicht biozertifizierbar sind: Viele Meerestiere, Trüffel und wilde Pilze.

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.

Apéro

Kir

Mit Muscat 2015 von Dirlers-Cadé und Cassislikör von
Jean-Paul Metté
8,-

Kir Royale

mit Champagne „Longitude“ und Cassislikör von Jean-
Paul Metté
16,-

Gin Tonic (Bio)

10,-

Vermouth bianco (Bio)

8,-

„Apéro Spritz“

10,-

Fächerbräu (Bio)

Pils, Festbier oder Naturradler
3,90 (0,33 Flasche)

(0,1l / 0,75l)

Riesling brut nature (Bio)

mind. 36 Monate auf der Hefe
Frank John, Gimmeldingen, Pfalz
8,10 61,-

2015 Crémant d'Alsace Rosé Brut nature (Bio)

Pinot Noir
Dirlers-Cadé, Bergholtz, Alsace
6,40 48,-

Prosecco Bio-Weiss (alkoholfrei)

*alte Sorten von Apfel und Birne, Traube, Pfirsich,
Holunderblüten, Kräuter*
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg
3,80 29,-

Birnenschaumwein Extra Brut Selection Bernd Kreis

Champagnerbratbirne (Slow Food Presidio)
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg
7,- 53,-

Longitude 1er Cru Extra Brut (Bio)

Chardonnay
Larmandier Bernier, Vertus, Champagne
13,- 96,-

Prosecco di Valdobbiadene

Glera
Casa Coste Piane, Valdobbiadene, Veneto
5,- 38,-

Passt hervorragend zum Apéro

Austern Gillardeau No.3

4,- / Stk.

Selezione di Salumi

5,- / p. P.

Weiß

(0,1l / 1 Fl.)

- 2017 Little James' Basket Press
Sauvignon blanc, Viognier
 Château Saint Cosme, Gigondas, Rhône
 4,70 35,-
- 2013 Auxerrois „Guldenthaler Rosen-
 teich“ Spätlese Alte Reben *(Bio)*
 Weingut im Zwölberich, Langenlonsheim, Nahe
 8,20 61,-
- 2012 Winklerberg VDP GG *(Bio)*
Riesling
 Dr Heger, Ihringen, Baden
 10,40 78,-
- 2015 Muscat *(Bio)*
Muskateller
 Dirler-Cadé, Bergholtz, Alsace
 5,70 43,-
- 2001 Sancerre „Clos de Beaujeu“
Sauvignon blanc
 Gérard Boulay, Chavignol, Loire
 17,30 130,-

Rosé

(0,1l / 1 Fl.)

- 2017 Muse Rosé *(Bio)*
Cabernet Sauvignon
 Domaine de l'Écu, La Bretonnière, Loire
 5,20 39,-
-

Rot

(0,1l / 0,2l / 1 Fl.)

- 2014 Spätburgunder *(Bio)*
 Weingut im Zwölberich Langenlonsheim, Nahe
 5,10 10,20 38,-
- 2005 Solare
Sangiovese, Malvasia nera
 Capannelle, Gaiole in Chianti, Toscana
 19,00 38,00 143,-
- 2014 Dolcetto d'Alba
 Luca Roagna, Barbaresco Piemont
 5,10 10,20 38,-
- 2018 Dicker Franz VDP GG
Lemberger
 Burg Ravensburg, Östringen, Baden
 8,5 17,- 64,-
- Bio-Rot *(alkoholfrei, Bio)*
Apfel, Aronia, Mädesüß
 Manufaktur Jörg Geiger – Schwäbische Alb
 3,80 29,-

Businesslunch (Mo-Fr)

Zur Mittagszeit, unter der Woche, machen wir Ihnen ein besonderes Angebot:
Sie dürfen sich zwei Gänge plus Käse oder Dessert aussuchen und zahlen einen vergünstigten Menüpreis.

1.+ 2. oder 3. + Dolce 29,-

2.+3. oder 1.+4. + Dolce 39,-

2 + 4. oder 3.+ 4. + Dolce 49,-

(Tortello + 10 €)

1. Insalata e Zuppa

Blatt,- und Wildkräutersalat
Schlangengurken, Radieschen, Kirschtomaten, Dressing aus nativem Olivenöl extra,
Aceto Balsamico di Modena und Kastanienhonig (8,-) veg.

Topinamburcrème
Haselnuss „Tonda gentile delle Langhe“, Saba (11,50) veg.

2. Antipasto

Weißer Spargel von Landmann,
pochiertes Ei, Sauce Hollandaise,
Parmiggiano Reggiano von Bianca Modenese Kühen, konfierte Tomaten veg.
(20,-) als Vorspeise,
(32,-) als Hauptgericht
mit gekochtem Schinken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein (+6,-)

3 Gillardeauaustern No. 3
mit Butter, Pumpernickel und Zitrone (13,50)

Gegrillte rote Garnelen aus sizilianischem Wildfang,
gebratene Artischocken, fermentierter Knoblauch (24,-)

Vitello tonnato
vom Boeuf de Hohenlohe Kalb (18,-)

3. Pasta e Risotto

*Pacote Senatore Cappelli ai frutti di mare,
Tintenfischschwärze, Borlottibohnen, Zucchini mit Minze (26,-)*

Hausgemachte Tagliatelle mit im Terracottatopf gekochtem ragù alla bolognese (20,-)

*Hausgemachte Tortelli mit Lammfleisch gefüllt,
Kartoffel-Rosmarinrème, Artischocken, dicke Bohnen (26,-)*

*Trenette Senatore Cappelli mit Pesto alla Genovese,
Kartoffeln „blauer Schwede“, Zuckerschoten (20,-) veg.*

4. Secondo

*Auf der Haut gebratener Wildfang-Zackenbarsch
Steinchampignon, grüner Spargel, Dinkelrisotto, Haselnuss (28,-)*

*Scaloppina vom Bœuf de Hohenlohe Kalb,
dessen Bries, Marsalasaucе (32,-)*

*Im Ofen gegartes Lamm aus Hohenlohe,
seine Sauce, Brioche, Erbsen, Pancetta, konfierte Tomaten, Kartoffeln (38,-)*

*Peperone imbottito / Dreierlei von Paprika,
Oliven, Thymian, Brotkrume, Kapernäpfel, Kartoffeln (24,-) veg.*

Dolce

Meisterlich gereifte Käse aus unserem Feinkostladen (12,-)

*Rhabarbergranita,
Ingwermousse, pochierter Rhabarber, Buttercrumble (12,-)*

Schokoladenkuchen, Espressois, Portweinsauce (12,-)

*Panna cotta
frische Erdbeeren, Vanillebaiser (12,-)*

Hausgemachtes Eis und Sorbet (2,- je Kugel)

Menu a sorpresa/Überraschungsmenü

*Lassen Sie sich überraschen - von Marcello Gallottis Kreativität, von dem was wir heute Essen würden. Hierzu bieten wir Ihnen ein **Überraschungsmenü** an, gerne auch vegetarisch.*

4 Gänge inklusive Käse oder Dessert € 79

5 Gänge inklusive Käse oder Dessert € 89

6 Gänge inklusive Käse und Dessert € 99

Gerne servieren wir Ihnen eine stimmige Weinbegleitung.

3 Gänge 30 €

5 Gänge 45 €

Andere Getränke

BIER & ERFRISCHUNGEN

Fächerbräu aus Karlsruhe (*Bio*)

Pils, Festbier oder Naturradler

3,90 (0,33 Flasche)

Neumarkter Lammsbräu Weisse (*Bio*)

4,50 (0,5 Flasche)

Neumarkter Lammsbräu (*bio, alkoholfrei*)

3,90 (0,33)

Neumarkter Lammsbräu Weisse

(*bio, alkoholfrei*)

4,50 (0,5)

Algäuer Büble Helles

4,50 (0,5)

Apfelschorle

mit naturtrübem Apfelsaft (*Bio*)

Holunderschorle

mit hausgemachtem Holunderblütensirup

Rhabarberschorle

mit hausgemachtem Rhabarbersaft (*Bio*)

3,- (0,3) 4,50 (0,5)

Seezüngle Limonade vom Bodensee

(*Bio*)

Kirsche oder Träuble

3,50 (0,33)

Opa Alfi's Eistee (*Bio*)

Schwarztee, Zitrone, Minze

3,50 (0,33)

weitere Softdrinks auf Anfrage

HEISSES

Espresso

mit Bohnen von Espresso Tostino (*Bio*)
mit hausgemachtem Gebäck

3,50

Cappuccino, Milchkaffee, latte macchiato

mit Bohnen von Espresso Tostino (*Bio*)
mit hausgemachtem Gebäck

4,50

Sencha-Matcha (*Bio*), Arche

4,50

Drei Minze (*Bio*), Pukka

4,50

Kräutertee „Alles Liebe (*Bio*), Sonnentor

4,50

Darjeeling oder Earl Grey (*Bio*)

Hampstead Tea London

4,50

WASSER

Hornberger Lebensquell Mineralwasser
medium oder naturelle

7,50 1l

2,80 0,33l

Karlsruher Wasser, mit und ohne Kohlensäure,
gratis aber nicht umsonst.

Bitte spenden Sie in die Box an der Kasse.

Wir halten € 2,- je Flasche für angemessen.

Ihre Spende überweisen wir zu 100%
an den Verein „Viva con agua“,
welcher damit Trinkwasserbrunnen baut.