



ECKERT

FINE DINING | HOTEL

—
MENÜVORSCHLÄGE
FRÜHLING 2019

für Gruppen ab 8 Personen

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



APERITIF

Winzersekt Cuvee Anna-Larissa, Schlossgut Istein	1,5l Magnumflasche 88,00
	0,75l Flasche 46,00
	Glas 8,00
Champagner, Gosset Grand Reserve, brut	0,75l Flasche 92,00
	Glas 16,00
Winzersekt mit Bergamottelikör oder Holunderblütensirup	Glas 8,50
Champagner mit Bergamottelikör oder Holunderblütensirup	Glas 17,00
Brockmans Gin, Thomas Henry Tonic Water, geeiste Beeren	Glas 10,60
Prickelnde Traube (alkoholfreier Traubensaft), frische Trauben, Limette	Glas 5,50
Hausaperitif – weißer Vermuth, Tonic, Rosmarin	Glas 9,50

HÄPPCHEN

Häppchen „kleiner Hunger“

Ochsenschwanz Praline

Konfierte Garnele, Focaccia, Chili Mayonnaise

Pumpernickel, Kräuterfrischkäse, gepickelter Rettich

>> 10,50 pro Person

Häppchen „großer Hunger“

Ochsenschwanz Praline

Konfierte Garnele, Focaccia, Chili Mayonnaise

Pumpernickel, Kräuterfrischkäse, gepickelter Rettich

Rindstatar Canapé

Rote Bete Kokos Suppe

>> 15,00 pro Person



TASTING MENU

Kalbstatar, Gartenkresse, grüner Spargel, Buttermilch | 24,00

Gebeizte Forelle, Jasmin Reiscreme, Gurke | 21,00

Deutscher Kaviar, Yuzu Dashi, Rauchaal, Staudensellerie | 35,00

Erbsen Gnocchis, Sugar Snaps, Minze | 19,00

Miso Kabeljau, Fenchel, Koriander, Kartoffelstroh | 26,00/38,00

Regionales Lamm, Haselnuss Ducca, Karotte, Dill | 42,00

Erdbeere, Thai Basilikum, grüner Sansho Pfeffer | 15,00

>> 7 Gänge 140,00 | Weinreise 72,00

>> 6 Gänge ohne Kaviar 115,00 | Weinreise 59,00

>> 5 Gänge ohne Forelle und Kaviar 102,00 | Weinreise 49,00



MENU I

Marinierte Bohnen, Hummus, Minze | 14,00

Kalbsrücken, gebratener Spargel, Schittlauch Hollandaise, Crêpesrolle | 36,00

Eckert Zitronentarte, Vanille, Puffreis Granola, Kamilleneis | 14,00

>> 64,00

MENU II

Lachstataki, Spargel, Radieschen, Dill | 17,50

Selleriesuppe, Kardamom, Apfelconfit | 12,50

Rindsfilet, Erbsen, Sauce Bernaise, Kartoffelstroh | 36,00

Valrhona Schokoladen Dessert | 15,00

>> 80,00

MENU III

Thunfisch Tatar, Wasabisud, karamellisierter Rettich, Rucola | 24,00

Geräuchertes Eigelb, Entenbrühe, Zwiebel | 15,00

Badisches Lamm, Spinat, Macadamia Hummus, Miso | 40,00

Süßkartoffel Sorbet, Blutorange, Piment d'Espelette | 15,00

>> 90,00



MENU IV

Gerösteter Brokkoli, Hoisin, Sesam, Spinatsalat | 12,50

Karotten Safran Suppe, Rüebli Rosinen, Ricotta Gnocchis | 12,50

Perlhuhnbrust, schwarzer Knoblauch, Thymian Bohnen, Polenta | 28,00

Rhabarber Kompott, Vanillecreme, Müslicrumble, Tonkaeis | 12,50

>> 63,00

MENU V

Gebratene Entenleber, Champignon, Zwiebel Brioche, Rosmarin | 26,00

Grüne Spargel Essenz, Bärlauch Krokette, Sot l'y Laisse | 15,00

Heilbutt, grüner Apfel, Zucchini, Rucola | 26,00

Kalbsfilet, Peperonata, Kichererbsen Krokette, Safran | 38,00

Erdbeere, Thai Basilikum, grüner Sansho Pfeffer | 14,00

>> 110,00

MENU VI

Chicorée, Büffelmozzarella, Röstschalotten Vinaigrette, grüner Apfel | 14,00

Entenbrust, Aubergine, Gurkenrelish, Bulghur | 28,00

Rhabarber Kompott, Vanillecreme, Müslicrumble, Tonkaeis | 12,50

>> 52,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



AGBV's

- Die Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 8 Personen
 - Es kann nur ein einheitliches Menü gewählt werden
 - Die genaue, zu verrechnende Personenzahl muss spätestens 48h im Voraus per Mail durchgegeben werden
- Alle Buchungen werden auf Grundlage der „Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen“ abgeschlossen. Bitte fragen Sie nach diesen.

Eckert Restaurant Wio GmbH, Baslerstr. 20, 79639 Grenzach-Wyhlen
Tel.: +49 7624 917 20 | n.wiedmer@wio-group.de | www.eckert-grenzach.de

