



ECKERT

FINE DINING | HOTEL

—
MENÜVORSCHLÄGE
SOMMER 2020

für Gruppen ab 8 Personen



APERITIF

Winzersekt, WEISS, Edition Wiedmer, Schlossgut Istein	1,5l Magnumflasche 88,00 0,75l Flasche 46,00
Champagner, Legras, Grand Cru, Blanc de Blanc	1,5l Magnumflasche 136,00 0,75l Flasche 89,00
Nic's blended Gin, Thomas Henry Tonic Water	Glas 11,80
Nginious! Apéritif – mit Gin aufgespriteter Gutedel, mit Zitrus, Honig und Tonic	Glas 8,50
Hausaperitif – Weisswein, ein Spritzer Amaretto, Orange, Minze	Glas 8,00

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

Karotten Safran Suppe

>> 15,00 pro Person



TASTING MENU

Gelbschwanz Makrele, Tomaten Essenz, Yuzu, Kohlrabi

Muschel Suppe, Fenchel, Vanille

Gebratene Artischocke, Pfifferlinge, Buchweizen

Kalbsbries, gegrillte Zucchini, Schnittlauchöl, grüner Apfel

Gedämpfter Heilbutt, Gurkensauce, Shiso Tempura

Regionales Lamm, Spitzkohl Kimchi, Pfirsich

Ziegenfrischkäse Eis, Himbeer Tapioka, Rote Perilla

>> 7 Gänge 132,00 | Vegetarisch 99,00 | Weinreise 69,00

>> 6 Gänge (ohne Kalbsbries) 115,00 | Vegetarisch 85,00 | Weinreise 59,00

>> 5 Gänge (ohne Heilbutt & Kalbsbries) 102,00 | Vegetarisch 80,00 | Weinreise 49,00



MENU I

Grüner Couscous, gegrillte Zucchini, Kräutersalat | 15,00

Geschmorter Kalbshals, Spinat, Miso, Kartoffelstroh | 30,00

Beeren Ragout, Verveinecreme, Hafercrumble, Tonkaeis | 14,00

>> 58,00

MENU II

Lachs Ceviche, Himeere, Kohlrabi, Szechuanpfeffer | 19,50

Erbsensuppe, Kaffir Limette, Kokos | 12,50

Entrecôte, rote Bete, Zitrone, gebratener Sushireis | 34,00

Rum Pfirsich, Passionsfrucht Sorbet, Kokosnuss | 15,00

>> 79,00

MENU III

Thunfisch Tataki, Ponzu, grüne Papaya, Erdnuss | 25,00

Geräuchertes Eigelb, Entenbrühe, Zwiebel | 15,00

Rindsfilet, gegrillte Zucchini, junger Lauch, Safran Polenta | 36,00

Geröstetes Bananensorbet, Karamell, Espresso | 15,00

>> 90,00



MENU IV

Rindstatar, Estragon Emulsion, Bohnensalat, Sesam | 21,00

Karotten Safran Suppe, Passionsfrucht Coulis, Sesam Churros | 12,00

Kalbsfilet, Erbsen Curry, Falafell, Minze | 38,00

Kirsch Granité, Oxalis Eis, Mascarpone | 15,00

>> 84,00

MENU VI

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

Maispouardenbrust, grünes Gemüse, Sauce Bearnaise, neue Kartoffeln | 28,00

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

>> 54,00

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

