



ECKERT

FINE DINING | HOTEL

—
MENÜVORSCHLÄGE
FRÜHLING 2020

für Gruppen ab 8 Personen

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



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
Brockmans Gin, Thomas Henry Tonic Water, geeiste Beeren	Glas 10,60
Hausaperitif – weißer Vermuth, Tonic, Rosmarin	Glas 9,50
Nginious! Apéritif – mit Gin aufgespriteter Gutedel, mit Zitrus, Honig und Tonic	Glas 8,50

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

Karotten Safran Suppe

>> 15,00 pro Person



TASTING MENU

Thunfisch Tataki, Wasabi Ponzu, Kohlrabi

Konfierter Faröer Lachs, Rote Bete, Kalamansi

Langustinen Kürbis Suppe, Vanille, Tempura

Skreifilet, Dill Mousseline, Lauch Pakoras

Kalbsbries, Daikon, Aubergine, Estragon

Entrecôte, Perigord Trüffel, Kerbelwurzel

Geröstetes Bananensorbet, Karamell, Espresso

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

>> 6 Gänge ohne Skrei 115,00 | Vegetarisch 85,00 | Weinreise 59,00

>> 5 Gänge ohne Skrei und Langustine 102,00 | Vegetarisch 80,00 | Weinreise 49,00

EXTRA GANG

Imperial Kaviar, Yuzu Dashi, Rauchaal, Staudensellerie | 10g 30,00 | 20g 54,00



MENU I

Marinierter Spargel, Burrata, Radieschen, Senfkörner | 16,00

Geschmorter Iberico Schweinebacken, Bärlauch Jus, Spinat, Miso, Kartoffelstroh | 30,00

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

>> 58,00

MENU II

Lachs Ceviche, Kohlrabi, Rhabarber | 17,50

Erbsensuppe, Kaffir Limette, Kokos | 12,50

Entrecôte, grüner Spargel, Frühlingslauch, Haselnuss Gnocchi | 36,00

Ananas, Buttermilch Panna Cotta, Koriander | 15,00

>> 80,00

MENU III

Gelbschwanz Makrele, Ponzu, grüne Papaya, Erdnuss | 26,00

Geräuchertes Eigelb, Entenbrühe, Zwiebel | 15,00

Badisches Lamm, Aubergine, Kräuter Tomate, Haselnuss Gnocchi | 40,00

Geröstetes Bananensorbet, Karamell, Espresso | 15,00

>> 94,00



MENU IV

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

Spargelsuppe, Reiscrème, Wachtelei | 15,00

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

Eckert Zitronentarte, Vanille, Granola, Kamilleneis | 15,00

>> 86,00

MENU V

Gebeizter Zander, Gurke, Wasabicreme, Norisalz | 22,00

Schweine Dumpling, Miso Brühe, Schnittlauch | 15,00

Gebratener Pulpo, Karotte, Chili Salsa, Quinoa | 28,00

Rindsfilet, Radieschen, Shiso Tempura | 36,00

Ananas, Buttermilch, Panna Cotta, Koriander | 15,00

>> 110,00

MENU VI

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

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

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

>> 54,00

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

