



Menüvorschläge Winter 2018 / 2019

für Gruppen ab 8 Personen



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 Etter Winterlikör	Glas	8,50
Champagner mit Bergamottelikör oder Etter Winterlikör	Glas	17,00
Brockmans Gin, Thomas Henry Tonic Water, geeiste Beeren	Glas	10,60
Prickelnde Traube (alkoholfreier Traubensaft), frische Trauben, Limette	Glas	5,50
Weißer Gewürzglühwein	Tasse	6,00

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

Rote Bete Kokos Suppe

€ 15,00 pro Person

Fine de Claire - Austern

Fine de Claire Auster, Himbeeressig Vinaigrette, Pumpernickel

€ 5,00 pro Stück

Tasting Menu

Unser Tasting Menu können wir Ihnen erst sechs Wochen vor ihrem Anlass nennen. Hier ein Beispiel für Sie:

Gelbschwanz Makrele, Shiso, Petersilienwurzel 24,00

Muschel Kamillen Suppe, Vanille, Karotte 18,00

Geräucherte Artischocke, Yuzu, Miso 21,00

Konfierter Saibling, Butternuss Kürbis, Safran Creme 24,00/34,00

Pollo Fino & Sot l'y Laisse, Champignon, Sonnenblumenkerne, Rosmarin 32,00

Quitten Sorbet, Kardamom Mousse, Salzbutterm Karamell 15,00

6 Gänge € 115,00 | Weinreise € 56,00

5 Gänge (ohne Essenz) € 102,00 | Weinreise € 47,00

4 Gänge (ohne Essenz & Heilbutt) € 89,00 | Weinreise € 38,00

Menü I

Marinierte Rote Bete, Feldsalat, Labne, Himbeeressig 14,00

Kalbsrücken, geschmorte Zwiebel, Kartoffelstroh, Miso 35,00

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

€ 60,00

Menü II

Zandertatar, Blumenkohl, Wasabimousse, Norisalz 21,50

Selleriesuppe, Kardamom, Apfelconfit 12,50

Rindsfilet, frittiertes Topinambur, Sonnenblumenkerne, Schnittlauchöl 36,00

Valrhona Schokolade, Cassis Feige, Walnusseis 15,00

€ 82,00

Menü III

Lachstataki, Süsskartoffel, Yuzu Orange 17,50

Geräuchertes Eigelb, Entenbrühe, Zwiebel 15,00

Badischer Rehrücken, Spitzkohl, Avocado, Macadamia Hummus 42,00

Quitten Sorbet, Kardamom Mousse, Salzbutterm Karamell 15,00

€ 87,00

Menü IV

Gerösteter Brokkoli, Hoisin, Sesam, Spinatsalat 12,50

Karotten Safran Suppe, Rüebl Rosinen, Ricotta Gnocchis 12,50

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

Pflaumen Kompott, Vanillecreme, Müslicrumble, Tonkaeis 12,50

€ 63,00

Menü V

Gebratene Entenleber, mariniertes Rotkohl, Yuzujus, Sesam 26,00

Muschelsuppe, Kamille, Vanille 15,00

Kabeljaufilet, Zwiebelconfit, Spinat 26,00

Lammrücken, Petersilienwurzel, Hafer, Preiselbeere 39,00

Erdnusseis, Banane, Miso 14,00

€ 110,00

Menü VI

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

Entenbrust, gebackener Kürbis, Pilzsud, Kartoffelpüree 28,00

Pflaumen Kompott, Vanillecreme, Müslicrumble, Tonkaeis 14,00

€ 52,00

Menükarte

Dürfen wir Ihnen eine hochwertige Menükarte erstellen?

€ 1,00 pro Stück

AGB'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

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.

