



ECKERT

FINE DINING | HOTEL

—
MENÜVORSCHLÄGE
HERBST 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 |
| Hausgemachter Glühwein | Glas 7,50 |
| Nic's blended Gin, Thomas Henry Tonic Water | Glas 11,80 |
| Nginious! Apéritif – mit Gin aufgespritzter 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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



—
**TASTING
MENU**

Schwarzwald Forelle, Schwarzer Rettich, Kaffir Limette

Pilz Essenz, Ochschwanz Praline, Tonkabohne

Gedämpfter Kabeljau, Verjus, Dill Öl, Schwarzwurzel Maluns

Weisser Trüffel, konfiertes Eigelb, Topinambur

Hummerschwanz, Kürbis Bisque, Sanddorn

Badischer Rehrücken, Rotkohl, eingelegte Heidelbeere

Hagebutten Eis, Rosen Granité, Pinienkerne

>> 7 Gänge 145,00 | Vegetarisch 115,00 | Weinreise 69,00

>> 6 Gänge (ohne Trüffel) 125,00 | Vegetarisch 95,00 | Weinreise 59,00

>> 5 Gänge (ohne Trüffel & Hummer) 112,00 | Vegetarisch 85,00 | Weinreise 49,00



MENU I

Lachs Ceviche, Kürbis, Passionsfrucht, Szechuanpfeffer | 19,50

Sellerie Suppe, Nussbutter, Apfel | 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, Pilzbrühe, Zwiebel | 15,00

Rinds – Filet & Backe, Salzzitrone, Petersilienwurzel, Staudensellerie | 39,00

Geröstetes Bananensorbet, Karamell, Espresso | 15,00

>> 92,00

MENU IV

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

Wurzelgemüse Curry, Rote Linsen, Kokos | 14,00

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

Brombeer Sorbet, Verveine, Joghurt | 15,00

>> 78,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



MENU VI

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

Maispouardenbrust, Ofen Karotte, Hummus, Cashew Ducca | 28,00

Pflaumen 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

