

Vorpeisen

Römersalat

Caesar Dressing, alter Bergkäse, Croutons
serviert mit hausgebackenem Brot

8 €

Erpel`s Aufschnitt

geräucherter Schinken vor Ihren Augen aufgeschnitten
hausgebackenes Brot

10 €

Mozzarella aus Brandenburg

Aprikose, Luftgetrockneter Rinderschinken, Brennesselcreme

12 €

Gebeizte Makrele "Hausfrauenart"

Grüner Apfel, Sauerrahm, eingelegte Zwiebel

12€

Zwischengang

Geeiste Gemüsesuppe

Himbeeressig, Sauerteigcroutons, Paprikamayonnaise

10€

Hauptgang

Gedämpfter Steinbutt

Stockfischcreme, geschmorte Wassermelone, Basilikumauflauf

22 €

Erpel`s Brandenburger Bauernente

Zitronenspitzkohl, Grießknödel und Aprikose

20 €

Filet vom Saalower Kräuterschwein

Wilder Brokkoli, Champignon, grüner Apfel, Blut-Crêpe

22€

Vegetarisch

Gefüllte Spitzpaprika

Couscous, Korinthen, Minzyoghurt

16 €

Dessert

Erpel`s gebrannte Crème
am Tisch abgeflämmt
9 €

„Sorbet“
verschiedene Sorten auf Anfrage
9 €

Melonenkaltschale
Quark Eis, Himbeeren, Minze, Orangenkuchen
10 €

Blomeyers Käse
fünf Sorten von mild bis kräftig
mit Apfel-Birnen-Senf
12 €

Unser Erpel Menü

Römersalat
Caesar Dressing, alter Bergkäse, Croutons
serviert mit hausgebackenem Brot
2015er Oberbergener Baßgeige
Grauer Burguner aus Baden

Erpel`s Brandenburger Bauernente
Zitronenspitzkohl, Grießknödel und Aprikose
2015er Saint Laurent aus der Pfalz
Weingut Hensel

Erpel`s gebrannte Crème
am Tisch abgeflämmt

3 Gänge für 32 EURO
Die passende Weinbegleitung für 10 Euro