

## HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,  
liebe Freunde des Hauses,

wir freuen uns, Sie bei uns im Restaurant «Chez Eric» begrüßen zu dürfen und Sie kulinarisch zu verwöhnen. Genießen Sie unser Degustationsmenu «Chez Eric» oder eine Auswahl von frischen Meeresfrüchten mit einem traumhaften Blick auf unsere schöne Stadt Freiburg.

Bitte beachten Sie, dass die letzte Bestellung mittags bis 13:00 Uhr und abends bis 21:00 Uhr erfolgen muss. Andernfalls haben Sie die Möglichkeit Speisen unserer Brasseriekarte zu genießen.

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir einen Aufpreis von € 4,00 berechnen, sofern Sie ein Gericht auf 2 Tellern bestellen. Ab einer Reservierung von neun Personen servieren wir nur ein einheitliches Menu. Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten teilen Sie uns bitte im Vorfeld mit.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Andreas, Eric & das gesamte Team vom Restaurant «Chez Eric»



*Auf Nachfrage reichen wir Ihnen gerne eine Speisekarte  
mit Allergenkennzeichnung.*

## APERITIF

Champagner RL Legras		
Blanc de Blancs, Grand Cru Brut	0,1l	15
Champagner Piper Heidsieck		
Rosé, Sauvage Brut	0,1l	17
Staatsweingut Freiburg		
Professor Blankenhorn Cuvée Sekt Brut	0,1l	9
Pinot Rosé Sekt Brut	0,1l	10
Kir Royal / Pêche Royal	0,1l	15
Hauscocktail – <i>Lassen Sie sich überraschen!</i>		15
Hugo		9
Aperol Spritz		9
Campari		
<i>natur / mit Soda</i>		8
<i>mit Orangensaft</i>		9
Martini <i>rosso / bianco / extra dry</i>	4 cl	7
Americano – <i>Campari, Martini rosso</i> –		10
Negroni – <i>Campari, Martini Rosso, Dry Gin, Orange</i> –		10
Negroni Sbagliato		10
– <i>Campari, Martini Rosso, Secco, Orange</i> –		
Niepoort Late Bottled Vintage Porto	5 cl	8
Sherry		
<i>fino / amontillado medium</i>	5 cl	7
Pernod	4 cl	7

## ALKOHOLFREI

San Bitter		
<i>natur / mit Soda</i>		6
<i>mit Orangensaft</i>		7
Jamaika		9
– <i>Orangen-, Ananas- und Maracujasaft, Zitronensaft</i> –		
Staatsweingut Freiburg Cuvée Sekt	0,1l	9

## MEERESFRÜCHTE UND KRUSTENTIERE

*Unsere Meeresfrüchte servieren wir auf Eis.  
Dazu reichen wir die Saucen Aioli, Rouille und eine Schalotten-Vinaigrette.*

### DELICE «PANORAMA»

*6 Austern  
- 3 Fine de claire N°1, 3 Poget -  
100g Crevettes roses*

39

### DELICE «ROYAL»

*6 Austern  
- 3 Fine de claire N°1, 3 Poget -  
½ Hummer und 100g Crevettes roses*

62

Fine de claire N°1	je Stück	6
	6 Stück	30
Poget	je Stück	6
	6 Stück	30
Crevettes roses	je 100g	12
½ Hummer	ca. 300g	32

## WIR SERVIEREN WARM

6 Fine de claire N°1 überbacken	32
6 Fine de claire N°1 «Rockefeller» <i>mit Blattspinat und überbacken</i>	35
½ Hummer gratiniert <i>mit Champagnersauce, gerösteten Zucchini und feinen Nudeln</i>	44

## EMPFEHLUNGEN

- ab zwei Personen  
ca. 30 Minuten -

Variation von Fischen und Krustentieren	49 p.P.
Fang des Tages - <i>wird am Tisch für Sie filetiert</i> z. B. Loup de mer   Steinbutt   Seezunge	49 p.P.
Châteaubriand - <i>wird am Tisch für Sie tranchiert</i>	54 p.P.

Sie dürfen pro Person eine Sauce, zwei Gemüsesorten  
und eine Sättigungsbeilage wählen:

### Saucen zur Wahl

Pfefferrahmsauce | Sauce Béarnaise | Kräuterbutter  
Champagnersauce

### Gemüsesorten zur Wahl

Ratatouille | gegrillte Zucchini | grüne Bohnen | Brokkoli  
Baby - Spinat

### Sättigungsbeilagen zur Wahl

Pommes Frites | Kartoffelstampf | Spätzle | Spaghettini

## «CHEZ ERIC»

### Jakobsmuscheln

Safran | Spitzkohl | Mandelblätter | Soja - Reduktion  
2021 TEMENT Kalk und Kreide Sauvignon Blanc, Südsteiermark, trocken

### Riesengarnelen

Zucchini - Spaghettini | Schwarzer Sesamschaum  
2021 FRANZ KELLER Oberbergener Bassgeige Chardonnay, trocken

### Bachsaibling

Lauchgemüse | Rote Bete - Bulgur | Champagnersauce  
2021 DR. HEGER Ihringer Winklerberg Grauburgunder, trocken

### Ibericokarree

Ackerbohnen | Zuckermais - Kroketten | Thymianjus  
2020 SCHAFFNER Ecovin Orsino „Kleiner Bär“ Rotweincuvée, trocken

### Käse vom Wagen

### Opern - Törtchen

Yuzu | Orange  
2020 STAATSWEINGUT FREIBURG Solaris Auslese, süß

114

54 für 6 Weine

99 in 5 Gängen | 89 in 4 Gängen | 74 in 3 Gängen

45 für 5 Weine | 36 für 4 Weine | 27 für 3 Weine

## «VERDE»

- vegan -

### Variation von Karotte und Kohlrabi

Minz - Basilikum - Mayonnaise

### Pastinaken - Kokoscreme Suppe

Geröstete Macadamianüsse | Kerbel - Öl

### Herbsttrompeten - Risotto

Brokkoli | Kürbiskerne | Feta - Falafel | Granatapfelsauce

### Süßkartoffelbrownie

Kirsche | Walnüsse | Schokolade

64

54 in 3 Gängen



## VORSPEISEN

Blattsalate der Saison - *vegan* -

Balsamicodressing | Croûtons 12

Kräutervinaigrette | Rohkost 12

Variation von Karotte und Kohlrabi

Minz - Basilikum - Mayonnaise 21

- *vegan* -

Jakobsmuscheln

Safran | Spitzkohl | Mandelblätter | Soja - Reduktion 27

Tatar von Rinderfilet

Parmesan | Süßkartoffel | Zwiebeln | Kresse - Senf - Sud 150g 29

250g 39

## SUPPEN

Pastinaken - Kokoscreme Suppe

Geröstete Macadamianüsse | Kerbel - Öl 14

- *vegan* -

Fischsuppe

Rouille Croûton 15

*Ab einer Reservierung von neun Personen servieren wir nur ein einheitliches Menu.  
 Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten teilen Sie uns bitte im Vorfeld mit.*

## ZWISCHENGANG

Riesengarnelen Zucchini - Spaghettini   Schwarzer Sesamschaum	28
--	----

## HAUPTGÄNGE

Herbsttrompeten - Risotto Brokkoli   Kürbiskerne   Feta - Falafel   Granatapfelsauce - vegan -	31
Trüffel - Ravioli Shiitake Pilze   Spinat   Trüffelschaum	32
Bachsaibling Lauchgemüse   Rote Bete - Bulgur   Champagnersauce	41
Saltimbocca vom Heilbutt Paprika   Kräuter - Tagliatelle   Hummerschaum	43
Ibericokarree Ackerbohnen   Zuckermais - Kroketten   Thymianjus	45
Rehrückensteak Glasierte Karotten   Kartoffel - Mohn - Mousseline Amarenakirschen   Preiselbeerjus	47

*Ab einer Reservierung von neun Personen servieren wir nur ein einheitliches Menu.  
Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten teilen Sie uns bitte im Vorfeld mit.*

Offene Weine

1/8l      1/4l

Weißweine

2021 Oberbergener Bassgeige Chardonnay  
*Franz Keller, VDP.Erste Lage, trocken*

7      14

2021 Kalk und Kreide Sauvignon Blanc  
*Tement, Südsteiermark, trocken*

7,5      15

2021 Ihringer Winklerberg Grauburgunder  
*Dr. Heger, VDP.Erste Lage, trocken*

7,5      15

Rotwein

2020 Orsino „Kleiner Bär“ Rotweincuvée  
*Schaffner, Premium Ecovin, trocken*

6,5      13

Süßwein

2020 Solaris Auslese  
*Staatsweingut Freiburg, süß*

15      30

Flaschenweine

0,75l

Weißweine

2022 Sauvignon Blanc “Black Label”  
*Babich – Marlborough, Neuseeland*

52

2021 Kalk und Kreide Sauvignon Blanc  
*Tement, Südsteiermark, trocken*

45

Roséweine

2021 Rosé FUMÉ  
*Dr. Heger, Qualitätswein aus dem Holzfass, trocken*

39

2021 Born Rosé  
*Biowein, Barcelona, Spanien*

44

Rotweine

2020 Orsino „Kleiner Bär“ Rotweincuvée  
*Schaffner, Premium Ecovin, trocken*

37

2019 CALMO Rotweincuvée  
*Martin Wassmer, Qualitätswein Barrique*

47

*Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte!*