

Sehr geehrte Gäste,

bei Ihnen steht eine Feierlichkeit ins Haus und Sie informieren sich heute bei uns im Goldenen Engel – darüber freuen wir uns sehr!

In unserer Bankettmappe präsentieren wir Ihnen Einzelgerichte zur individuellen Auswahl Ihres Festmenüs. Gerne finden wir mit Ihnen zusammen die passende Menüwahl. Selbstverständlich können Sie auch aus unserer aktuellen Speisekarte Ihr Menü zusammenstellen.

Wir kochen stets frisch und mit regionalen Produkten gemäß dem Jahreszeitenkalender. Bitte haben Sie daher Verständnis, wenn – je nach Saison – die ein oder andere Zutat einmal nicht erhältlich sein sollte.

Unser Küchenteam ist auf Vegetarier eingestellt und bei Sonderwünschen flexibel.

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl der passenden Weine zu Ihrem Lieblingsmenü und bei der entsprechenden Tischdekoration.



Ihre Isabelle Linder & Michael Mannel

und das gesamte Engel-Team





### Zum Sektempfang

Flasche Hausmarke Glottertäler Rieslingsekt brut	21,00
	Preis pro Stück
Canapès mit Käse/ Wurst, garniert mit Tomate, Gurke usw.	1,50
oder mit hausgemachten Terrinen, Lachs, Schinken	2,50
Lauchquiche und Zwiebelkuchen	1,50

### Vorspeisen

Bunter Gartensalat	5,00
Dreierlei vom hausgeräuchertem Wildlachs mit knackigem Gemüsesalat, Senfeis und Shiso- Kresse	16,00
Hausgebeizter Lachs mit Senf- Dillsauce, Kapern, Rösti, Wachteleier	17,00
Vorspeisenvariation (nach Absprache)	
Entenstopflebertörtchen mit Weingelée, Quittenconfit und Brioche	18,00
Ziegenkäsestrudel auf Ratatouillesalat, Pesto und confierte Kirschtomaten	14,00
Kalbskopf mit Vinaigrette, Kirschtomaten, Artischocken und Kräutern	15,00
Bauernententerrine mit Apfelsalat, Trüffelcreme und Salatbouquet	15,00
Gemüsequiche mit Salat der Saison und Gemüsevinaigrette	13,00
Heißgeräucherte Schwarzwaldforelle mit Blattspinat und Meerrettichschaum	14,00
Kalbsterrine mit Wildkräutersalat und Schnittlauchcreme	16,00

### Suppen für jede Jahreszeit

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößchen	5,00
Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Rindfleisch	5,00
Badische Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe mit versch. Einlagen)	5,00
Bouillabaisse mit Knoblauchcroustini	9,00
Blumenkohlcrèmesuppe mit Safranblumenkohl und Hibiskuscurry	6,00
Lauchcrèmesuppe mit gebratener Gamba	8,00
Ochsenschwanzessenz mit Sherry und Blätterteigstange	8,00

### Suppen je nach Jahreszeit

Badisches Schneckensüpple	8,00
Tomatenconsommé mit Basilikumklösschen	7,00
Essenz vom Reh mit Pilzravioli	9,00
Zitronengrassuppe mit gebratener St. Jakobsmuschel	8,50
Tomatencrèmesuppe mit geröstetem Knoblauchbrot	6,00
Knoblauchsuppe mit gehackten Kräutern	6,00
Kartoffelsuppe mit Kracherle	5,00
Hummercrèmesuppe mit Cognacschaum	9,00
Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Lachscroustini	7,00
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl, Kürbiskernen und Kräuterfocaccia	7,00
Spargelcrèmesuppe	7,00
Pfifferlingcrèmesuppe mit Schinkencroustini	8,00

### Fischgänge

	als Zwischengericht	als Hauptgang
Lachs im Blätterteig mit Sauce Verte	15,00	22,00
Lachsfilet mit Sesam gebraten auf Lauchgemüse und Dillkartoffeln	15,00	25,00
Gebratener Zander auf Blattspinat, Gnocchi und Rieslingschaum	17,00	26,00
Wolfsbarsch mit Rosmarin gebraten auf Bouillabaisse – Gemüse und Kräuterravioli	22,00	33,00
Kabeljau Loins auf Kaiserschoten, Rieslingschaum und Safrantortellini	18,00	26,00

Wir beziehen unseren Fisch ausschließlich von der  
 Firma Südfisch/Rastatt

Selbstverständlich können wir Ihnen auch  
 andere Fischgerichte anbieten.

### Vegetarisch

Gerne bereiten wir nach Absprache mit Ihnen  
 ein vegetarisches Menü nach Ihren Wünschen zu.

## Hauptgänge

Schweinefilet (mit Speckmantel oder mit Farce gefüllt) mit Gemüse der Saison, Spätzle und Kroketten	22,00
Kalbsnüsschen mit Rosmarin gebraten auf Kohlrabigemüse und gefüllten Gnocchi	22,00
Gratinierter Kalbsrücken auf geschmortem Spitzkohl und Kartoffel- Pilzroulade , Pestojus	28,00
Glottertäler Rinderrücken mit Rotwein – Schalottensauce auf Bohnengemüse und gratinierten Kartoffeln	23,00
Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Mangoldgemüse und Kartoffeltörtchen	30,00
Kalbstaufelspitz mit buntem Pfeffer gebraten auf glaciertem Gemüse und Spätzle, Rosmarinjus	24,00
Ochsenbäckle in Rotwein geschmort mit Perlzwiebelsauce auf Wirsinggemüse und Purée	22,00
Poulardenbrust mit getrocknetem Salbei und Tomaten, Sesamnudeln	22,00
Glacierte Entenbrust mit Kaiserschotengemüse und Morchelrisotto	26,00
Geschmorte Entenkeule auf Thymiansauce, gratinierter Blumenkohl und Serviettenknödel	20,00
Coq au vin – Hähnchen in Rotwein geschmort mit Schmorgemüse und Nudeln	19,00
Gebratener Spanferkelrücken auf Dijonsensauce mit Rösti und Blumenkohl	21,00
Lammnüsschen mit Kräuterkruste, gratiniert mit Lavendeljus, Kartoffel – Bohnengemüse	26,00
Gratinierter Lammrücken mit Bohnencassoulet und Kartoffelgratin	29,00
Rehrücken „Baden Baden“ mit Johannisbeerbirne, Spätzle, Gemüse der Saison und Wacholderjus	34,00
Wildragout mit glacierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat	19,00
Rehnüsschen auf Wacholderjus mit Wirsingtörtchen und Schupfnudeln	28,00



## Klassiker

Badischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und Rote Bete – Salat	19,00
Gefüllter Ochsenschwanz auf Wirsinggemüse, Rotweinjus und Kräutergnocchi	22,00
Schäufele in Burgundersauce mit Bohnen und Kartoffelpurée	16,00
Glacierter Schweinebraten mit Champignonsauce, Gemüse und Spätzle vom Brett	16,00
Pikanter Sauerbraten mit Kartoffelknödeln oder Nudeln, Gemüse	19,00
Glacierter Schweinekamm und zarter Rinderbraten auf Rotweinsauce mit Gemüse und Spätzle	19,00
Gefüllte Kalbsbrust mit Purée und Kohlrabi – Karottengemüse	18,00
Hausgemachte Rinderroulade mit Wirsinggemüse, Serviettenknödeln, und Specksauce	20,00

## Wildgerichte

Hirsch erhalten wir vom Glottertäler Scharbachhof.

Fasan, Wildente, Reh, und Wildschwein sind saisonale Produkte.

Nach Absprache mit Ihnen bereiten wir gerne Wildgerichte für sie zu.

## Dessert

Gemischtes Eis		3,60
2 Kugeln Vanilleeis	mit Schokoladensauce und Sahne	5,80
	mit Obstsalat	6,50
	mit heißen Himbeeren	7,00
	mit heißen Sauerkirschen	6,50
Kirschwassereisbömble		8,00
Mousse au chocolat im Krokantmantel mit Eierliköreis		9,00
Pfirsich mit Champagnerschaum und Pistazieneis		10,00
Malerpalette mit verschiedenen Sorbets und marinierten Früchten		10,00
Pfirsich „Melba“ mit Vanilleeiscrème, Himbeermark und gebrannten Mandeln		8,00
Dessertzauber „Goldener Engel“/Dessertvariation nach Absprache		12,00
Crème Brûlée mit hausgemachtem Eis und Beerenragout		9,00
Crème Caramel mit Himbeersorbet und Hippe		7,00
Passionsfruchtparfait mit braunem Zucker gratiniert auf Ananassalat		9,00
Badische Apfelküchle mit Vanillesauce, Zimt und Zucker		8,00
Limettensorbet mit Sekt oder Wodka aufgefüllt		9,00



### ...das Beste zum Schluss

Dessertbuffet oder Käsebrett in unserer Küche –  
flanieren Sie durch unsere offene Küche  
und schlemmen Sie nach Lust und Laune  
ab 60 Personen € 15,00 pro Person

### ...Ihre Kaffeetafel

Wir berechnen nur das, was Sie getrunken haben.  
Bei uns wird der Kaffee tassenweise berechnet.  
Den Kuchen bestellen wir gerne bei einem der Glottertäler Bäckereien für Sie  
oder  
Sie bringen Ihre selbstgebackenen Kuchen und Torten mit.  
Gedeckpreis pro Person € 1,60

### ...Ihre Tischdekoration

Wenn Sie eine besondere Tischdekoration wünschen,  
bestellen wir diese gerne in der Gärtnerei Rombach für Sie.  
Ansonsten sind unsere Tische jahreszeitlich dekoriert.

Bis einen Tag vor Ihrer Feier können Sie die Anzahl der reservierten Gäste ändern.

Die Anzahl der bestellten Menüs, werden dann,  
auch bei Abwesenheit des Gastes in Rechnung gestellt.