

Vorspeisen

Vörstetter Feldsalat mit Balsamico vom Essigbrauhaus in Kehl Speck und Croutons mit gebratener Entenstopfleber und Trüffeljus	10 28
Hausgeräucherter Lachs und Mousse Apfel/ Meerrettich/ Avocadocreme/ gepickeltes Gemüse	19
Marinierte Kalbshaxenscheiben und gebackener Kalbskopf mit Dijonsenf-Creme, Berglinsenvinaigrette und Wildkräutersalat	17
<u>dazu ein Achtele 2018 Ruländer Spätzlese/ Glottertäler Winzer Roter Bur</u>	4,00

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	6
Hummercremesuppe mit gebackener Krokette, Kirschtomate und Gamba	10

Fischgang

Zanderfilet „Elsässische Art“ auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Kartoffelpurée und Speck-Croutons	32
Schwarzwaldforelle „Mandelbutter“ mit Kartoffeln und Salat	21
Engel-Fischteller mit Hummerschaum, Nudeln und Gemüseragout	32

Hauptgang

Glottertäler Rinderrücken mit Pesto gratiniert, Rotweinschalottensauce, auf Wirsinggemüse und Kartoffelgratin	28
Cordon Bleu vom Glottertäler Landschwein mit Brägele und Wintersalat	19
Geschmorte Roulade vom Rind mit Apfelrotkraut, Kartoffelpurée und Dijonsenfsauce	24
Glottertäler Rinderfilet mit schwarzem Knoblauch auf Schwarzwurzeln, Balsamico-Steinpilzen und Risotto	38
Medaillon vom Glottertäler Reh mit Steinpilzen gratiniert auf Kohlrabigemüse, Spätzle und Preiselbeerbirne	38
Zweierlei vom Lamm „Lamm-Carré und gratiniertes Häxle“ mit Spitzkohl, Gnocchi und Rotwein-Zwiebelsauce	32
Kotelette vom Kalb für 2 Personen „Provencale“ mediterranes Gemüse, Oliven, Kirschtomaten, Steinpilze und Kartoffelgratin	29 pro Person

Sonntags bieten wir unsere „Sonntagskarte“ an.
Dieses ist eine kleinere Auswahl an den angebotenen Gerichten

Engelmenü

Marinierte Kalbshaxenscheiben/
gebackener Kalbskopf

Saibling /Artischocken /Risotto

Medaillon vom Glottertäler Reh mit
Steinpilzen gratiniert

Kohlrabigemüse/ Spätzle/ Preiselbeerbirne

Schokolade/ Ananas/ Bananen-Kokosmilcheis
oder
Käse

Menü komplett 67€

Menü 3 Gang 52€

Aperoempfehlung

Glas Glottertäler Winzersekt Riesling brut
6,50 €

San Bitter Orange oder Crodino Soda
alkoholfrei 4,80 €

Ganter Pfiff Pils 0,2l
1,80 €

Unsere Weinempfehlung Weißwein 0,25L

2020

Pinot Noir Rosé

QbA feinherb

Freiherr von Gleichenstein/ Oberrotweil

8 €

2019

Sauvignon Blanc

Spätlese trocken

Weingut Reinhold und Cornelia Schneider

Endingen

9,50€

2020

Riesling

QbA trocken

Weingut Alexander Laible/ Durbach

8 €

2019

Weißburgunder Chardonnay

QbA trocken

Weingut Salwey Oberrotweil

9 €

Vegi-Menü

Gebackener Ziegenfrischkäse mit
Kürbischutney/ Wildkräutersalat

Schwarzwurzelcremesuppe/
Parmesanravioli/ Schnittlauchöl

Spitzkohlstrudel, Pastinakenpurée
Topinambur und Curry

Vanilleparfait/ Rotweinzwetschgen/
Baiser und Mandelkrokant
oder
Käse

Nur Vegi- Hauptgang 25€

Vegi-Menü 3 Gang mit Vorspeise 44€

Vegi-Menü 3 Gang mit Suppe 38€

Vegi-Menü komplett 52€

Suppe 10€

Vegi Vorspeise 16€

✓ Bio Limonade von Proviant Berlin 0,33l-
3,80€



Rhabarber-Limonade „naturtrüb“
Zitronenlimo mit Ingwer „naturtrüb“
Maracuja und Orange „naturtrüb“

Unsere Weinempfehlung Rotwein 0,25L

2018

Roter Bur

Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken

Glottertäler Winzer Roter Bur

10 €

2018

Pinot Noir trocken

Weingut Moosmann Buchholz

9,50 €

2018

Spätburgunder alte Rebe

trocken

Hex von Dasenstein

8 €

2016

Spätburgunder Rotwein

Kabinett trocken

Weingut Bercher Burkheim

10 €