

Gastlichkeit seit 1898

Sehr geehrte, liebe Gäste,

Wir heißen Sie
Herzlich Willkommen im Gasthof Engel.

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie
badische Spezialitäten aus Küche und Keller.


Wir wünschen Ihnen erholsame Stunden
und damit verbunden einen
angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Familie Lott & Mitarbeiter

Schmecken Sie den Süden!

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem
Stück saftigen Fleisch oder/und knackigem Gemüse.
Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir
mit Produkten aus unserer Region.

Dafür steht der baden-württembergische Löwe ,
mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich
von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet
kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte.
Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie.

Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche:
auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt.
Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!

Wir werden jährlich durch die
Marketinggesellschaft Baden-Württemberg
auf die verwendeten Rohstoffe kontrolliert.

Schmeck den Süden
——— *Gastronomen* ———
Baden-Württemberg

Vorspeisen

Badische Festtagssuppe 
(Kraftbrühe vom Renchtäler Rind mit Kräuterflädle, Eierstich und Markklößchen)
7,50

Aufgeschlagenes Rahmsuppe von Petersilienwurzeln (veg)
7,50

Badische Schneckenrahmsuppe mit Weißbrot
8,80

Bunte winterliche Salate mit Kräutern und Kracherle (veg)
7,50

Renchtäler Feldsalat im Balsamicodressing mit geröstetem Speck und Kracherle
10,80

Garnelentöpfchen (mit Kräutern und Kirschtomaten gegrillte Garnelen)
14,00

Carpaccio von Roter Beete mit warmen „Monte Ziego“ Demeter-Ziegenfrischkäse,
Gerösteten Nüssen und kleinem Feldsalat (veg)
14,50

Vegetarische Gerichte

Auswahl von buntem Saisongemüse mit Kartoffelgratin (veg)
19,50

Bandnudeln mit Rahmpilzen und gehobeltem Parmesankäse (veg)
19,80

Hauptgerichte

Bandnudeln in Kräuterrahmsoße mit Streifen vom schottischen Lachs
18,50

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Rieslingsoße und Bandnudeln
32,50

Mit Pesto gebratene Seeteufelmedaillons auf Ratatouille Gemüse mit Bandnudeln
34,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
19,50

Engeltöpfchen (Überbackene Schweinemedallions mit Rahmpilzen und Spätzle) 
29,50

Ochsenzunge in Burgundersoße mit Saisongemüse und Bandnudeln 
27,50


Mit Tannenhonig glasiertes Entenbrüstchen, Maronen
Apfelrotkraut und Kartoffelgratin
32,50

Rumpsteak vom Angus Rind wahlweise mit Zwiebeln, Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße
Pommes Frites
32,50

Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Pommes Frites
31,50

Verschiedene Lendchen in leichter Pfefferrahmsoße mit Gemüse und Kartoffelkroketten
32,50

Ragout vom Nesselrieder Reh mit Rahmpilzen, Butterspätzle und Preiselbeeren 
28,50


Gebratene Rehnüßchen in Spätburgundersoße mit Rahmpilzen, Butterspätzle 
und Preiselbeeren
31,50

Knackige Salate/Vesper

Großer winterlicher Salat mit gebratenen Edelfischen und Weißbrot
23,50

Großer winterlicher Salat mit gegrillten Putenstreifen, Croutons und Weißbrot
18,50

Großer winterlicher Salat mit gebratenen Garnelen und Pesto
24,80

Renchtäler Feldsalat mit Nüssen und Kernen und geschmolzenem Ziegenkäse (veg) 
19,50

Straßburger Wurstsalat mit Bauernbrot
12,50

Hausgemachte Desserts und Süßspeisen

Himbeersorbet mit Renchtäler Himbeergeist 
9,80

Halbgefrorenes vom Nürnberger Elisenlebkuchen mit eingelegten Gewürzorange
9,80

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit Beerenkompott
9,50

Hausgemachtes Limetten-Joghurt-Sorbet auf Südfruchtsalat
9,50

Parfait vom hausgebrannten Schwarzwälder Kirschwasser
mit glasierten Glühweinkirschen 
10,50

Süßes Dreierlei

Mousse von der Valrhona-Schokolade, Lebkuchenhalfgefrorenes und Himbeersorbet
11,00

Als kleiner süßer Abschluss ein Mini-Dessert

Ein „Giulio-Espresso von Seeberger wahlweise
mit einer Kugel Vanilleeis
oder einer Nocke Mousse von der Valrhona-Schokolade
oder einer kleinen Crème Brûlée
6,50 €

Nach dem Dessert empfehlen wir Ihnen
einen Cappuccino, Espresso oder einen Bio Fair Trade gehandeltem Confianza Kaffee
von Firma Seeberger aus Ulm