

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

Apéritif

		€
Oberkircher Pinot Sekt, trocken ^(s)	0,1 l	4,80
Durbacher Edelmann Rivaner Sekt, trocken ^(s)	0,1 l	4,80
Kir Royale (Cassis mit Sekt aufgefüllt) ^(s)	0,1 l	5,50
Klingelberger Rieslingsekt, brut, Weingut Schloss Ortenberg	0,1 l	5,80
Hugo (Holundersirup mit Sekt aufgefüllt, Soda) ^(s)	0,25 l	7,50
Aperol Spritz (Aperol mit Pinot Sekt aufgefüllt, Soda) ^(2/5/8)	0,25 l	7,50
Hibiskus Spritz mit Sekt (auch alkoholfrei mit Tonic 0,25l 5,90€)	0,25 l	7,90
Lillet Wild Berry ^(s)	0,2 l	7,50
Campari Orange ⁽²⁾	4 cl	7,50
White Port, Douro D.O.C. Niepoort Vinhos ^(s)	5 cl	5,00
Martini bianco, rosso oder dry ^(s)	5 cl	5,00
Sherry, dry oder medium ^(s)	5 cl	5,00

Badische Prädikatsweine im offenen Ausschank

2023 Weissburgunder&Chardonnay tr., Weingut Schloss Ortenberg	0,1l/0,25l	4,20/10,50
2023 Riesling Ortswein, trocken, VDP Weingut Andreas Laible, Durbach	0,1l/0,25l	4,20/10,50
2023 Rosé, trocken, Weingut Köbelin, Eichstetten	0,1l/0,25l	4,20/10,50
2020 Pinot Noir (Spätburgunder), trocken, Oberkircher Winzer e.G.	0,1l/0,25l	4,50/11,20

Vorspeisen

	€
Badische Festtagssuppe  (Kraftbrühe vom Renchtäler Rind mit Kräuterflädle, Eierstich und Markklößchen)	7,50
Aufgeschlagenes Bärlauchrahmsüppchen (veg)	7,50
Badische Schneckenrahmsuppe mit Weißbrot	8,50
Bunte Frühlingsalate mit Kräutern und Kracherle (veg)	7,50
Garnelentöpfchen (mit Bärlauchpesto und Kirschtomaten gegrillte Garnelen)	13,50
Mit Bärlauchpesto geschmolzener „Monte Ziego“ Demeter-Ziegenfrischkäse auf Tomaten-Paprikagemüse (veg)	11,50

Hauptgerichte

	€
Renchtäler Stangenspargel vom Spargelhof Wurth in Zusehofen (veg)  mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle oder Butterkartoffeln	34,00
Als Beilagen: Kleines Kalbsrückensteak	11,00
1 Paniertes Schweineschnitzel	7,50
Gemischte Schinkenauswahl	7,20
Gebratenes Lachsfilet	11,00
Bandnudeln in Kräuterrahmsoße mit Streifen vom schottischen Lachs	18,50
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Rieslingsoße und Bandnudeln	32,50
Mit Bärlauchpesto gebratene Wolfsbarschfilets auf Ratatouillegemüse mit Bandnudeln	34,00
Schweineschnitzel mit Pommes Frites	18,80
Schweinemedallions mit Rahmpilzen, Buntem Gemüse und Butterspätzle	29,50
Ochsenzunge in Burgundersoße mit Saisongemüse und Bandnudeln 	27,50
Rumpsteak vom Angus Rind wahlweise mit Zwiebeln, Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße Pommes Frites	32,50
Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	35,00
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Pommes Frites (4)	31,50
Verschiedene Lendchen in leichter Pfefferrahmsoße mit Gemüse und Kartoffelkroketten	32,50
Ragout vom Nesselrieder Reh mit Rahmpilzen, Butterspätzle und Preiselbeeren 	28,50
Rückenmedallions von Nesselrieder Mairehbock mit Pilzen, Butterspätzle  und Preiselbeeren	35,00

Vegetarische Gerichte

Auswahl von buntem Saisongemüse mit Kartoffelgratin (veg)	19,50
Bandnudeln mit Rahmpilzen und gehobeltem Parmesankäse (veg)	18,50

Knackige Salate/Vesper

	€
Großer bunter Salat mit gebratenen Edelfischen und Weißbrot	23,50
Großer bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen, Croutons und Weißbrot	18,50
Bunte Blattsalate mit Nüssen und Kernen und geschmolzenem Ziegenkäse (veg) 	19,50
Straßburger Wurstsalat mit Bauernbrot	12,50
Spargeltoast	19,50

Hausgemachte Desserts und Süßspeisen

	€
Variation von hausgemachten Sorbets mit Früchten	9,80
Panna Cotta mit Rhabarberkompott und Renchtäler Erdbeeren	9,50
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 Kirschen und Valrhona-Schokoladenmousse	10,50

Als kleiner süßer Abschluss ein Mini-Dessert

Ein „Giulio-Espresso von Seeberger wahlweise
mit einer Kugel Vanilleeis

oder einer Nocke Mousse von der Guanaja 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

Warme Getränke

Gerne empfehlen wir Ihnen
unsere Seeberger Kaffeespezialitäten

	€
Cappuccino oder Milchkaffee	3,50
Tasse Kaffee (Bio-Fairtrade)	3,20
Entkoffeinierter Kaffee	3,20
Espresso Giulio	3,20
Espresso Giulio Macchiato	3,20
Latte Macchiato	3,50
große Tasse Kakao	3,60
Schwarzwälder Kaffee (nach Art des Hauses)	9,50
Glas Tee (versch. Sorten)	3,20

dazu ein Destillat aus der eigenen Engel-Hausbrennerei von Thomas Lott:

Obstschnaps aus Äpfeln und Birnen	2 cl	3,50
Zwetschgenwasser	2 cl	3,60
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	3,60
Mirabellenwasser	2 cl	3,60

Von ausgewählten Betrieben:

Topinambur, Hausbrennerei Ludwig Hettig	2 cl	3,70
Blutwurz, Familie Albert Lott, Nesselried	2 cl	3,70
Nesselrieder Williams Christ Birne	2 cl	3,70
Nesselrieder Willi Gold	2 cl	4,00

Hennessy, very special Cognac	2 cl	5,90
Calvados Pere Magloire V.S.O.P.	2 cl	5,90
Brandy De Jerez Cardenal Mendoza	2 cl	5,90
Ramazotti auf Eis & Zitrone	2 cl	5,20

Qualitätsweine im offenen Ausschank

Weine der Oberkircher Winzer eG

	€
¼ l Weißweinschorle, Müller-Thurgau	3,70
¼ l Rieslingschorle mit Klingelberger / Riesling	4,00
¼ l Rotweinschorle mit Spätburgunder Rotwein	4,20
¼ l Renchtäler Müller-Thurgau (auch trocken)	6,00
¼ l Renchtäler Klingelberger Riesling (auch trocken)	6,50
¼ l Renchtäler Grauburgunder, trocken	6,50
¼ l Renchtäler Weißherbst, WG Oberkirch	6,50
¼ l Renchtäler Spätburgunder Rotwein (auch trocken)	7,50

Weine der Winzergenossenschaft Durbach

¼ l Durbacher Klingelberger Riesling (auch trocken)	6,50
¼ l Durbacher Spätburgunder Rotwein (auch trocken)	7,50

Rotwein der Winzergenossenschaft Waldulm

¼ l Waldulmer Spätburgunder Rotwein (auch trocken)	7,50
--	------

Regionale Bierspezialitäten aus dem Brauwerk in Offenburg

€

Kronenbräu Export vom Fass	0,3l / 0,5l	3,80 / 5,40
Kronenbräu Pils Exquisit vom Fass	0,3l / 0,4l	3,80 / 4,90
Wagner Lagerpils naturtrüb vom Fass	0,3l	3,80
Wagner Weizenbier vom Fass ⁽⁹⁾	0,3l / 0,5l	3,80 / 5,40
Wagner Kristallklar ⁽⁹⁾	0,5l	5,40
Wagner Weizenbier dunkel ⁽⁹⁾	0,5l	5,40

Alkoholfreie Biere

„Freies“ alkoholfreies Bier des Brauwerks Baden	0,33l	3,70
Hefe Weizen alkoholfrei Brauwerk Baden	0,5l	5,00

Alkoholfreie Getränke

Schwarzwaldsprudel Zitronenlimonade	0,2l / 0,4l	2,60 / 4,40
Hausgemachte Bio Limo (Holunder <u>oder</u> Himbeer)	0,4l	4,40
Coca Cola ^(2,6)	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,60
Fanta ^(2,8)	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,60
Coca Cola Zero ^(2,3,6)	0,33l	3,70
Bitter Lemon ^(5,1)	0,2l	2,80
Schwarzwaldsprudel Mineralwasser (classic/med./still)	0,5l	4,50
Schwarzwaldsprudel Mineralwasser (classic/med./still)	0,75l	5,90
Apfelsaft	0,2l	3,00
Apfelsaftschorle	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,40
Orangensaft	0,2l	3,00
Johannisbeerschorle	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,60
Rhabarberschorle	0,2l / 0,4l	2,80 / 4,60

Liebe Gäste,

die Zahl der Allergiker in Deutschland steigt.
Fragen Sie nach unserer speziellen Speisekarte
in der wir alle Allergene in unseren Gerichten
aufgeführt haben oder sprechen Sie uns persönlich an.

Wir sind vom Gesetzgeber verpflichtet,
Zusatzstoffe in Lebensmittel für den Verbraucher zu kennzeichnen.

Hiermit kommen wir dieser Vorgabe nach.
In einigen Produkten (Wurst, Cola, Gewürzgurken usw).
sind Zusatzstoffe enthalten.
Gerichte mit solchen Zusatzstoffen haben wir
durch kleine Zahlen gekennzeichnet.
Hier die entsprechende Legende:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Süßungsmittel

Nr. 4 mit Phosphat

Nr. 5 chininhaltig

Nr. 6 coffeinhaltig

Nr. 7 mit Glutamat

Nr. 8 Sulfide