

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
Sommerschorle mit Oberkircher Rose „O“, Beeren und Minze	0,25 l	6,50
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 Grauer Burgunder, trocken Plaisir, Weingut Pieper-Basler, Zell-Weierb.	0,1l/0,25l	3,80/ 9,50
2024 Riesling Ortswein, trocken, VDP Weingut Andreas Laible, Durbach	0,1l/0,25l	4,20/10,50
2015 Malterdinger, Spätburgunder trocken, Weingut Huber, Malterdingen	0,1l/0,25l	5,00/12,50
2018 Weißburgunder Royal, trocken, Holzfass, Oberkircher Winzer e.G.	0,1l/0,25l	5,20/12,90
2021 Tempranillo, im Barrique gereift, Winzerkeller Hex vom Dasenstein	0,1l/0,25l	4,50/11,00

Vorspeisen

	€
Badische Festtagssuppe  (Kraftbrühe vom Renchtäler Rind mit Kräuterflädle, Eierstich und Markklößchen)	7,50
Aufgeschlagenes Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis (veg)	7,50
Badische Schneckenrahmsuppe mit Weißbrot	8,50
Bunte herbstliche 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)	13,50
Carpaccio von Roter Beete mit warmen „Monte Ziege“ Demeter-Ziegenfrischkäse, Gerösteten Nüssen und kleinem Feldsalat (veg)	14,50

Hauptgerichte

	€
Bandnudeln in Kräuterrahmsoße mit Streifen vom schottischen Lachs	18,50
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Rieslingsoße und Bandnudeln	32,50
Mit Pesto gebratenes Zanderfilet auf Ratatouillegemüse 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
Gekochter Tafelspitz vom Renchtäler Rind mit Gemüsestreifen  Urloffener Meerrettichsoße und Butterkartoffeln	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 (4)	31,50
Verschiedene Lendchen in leichter Pfefferrahmsoße mit Gemüse und Kartoffelkroketten	32,50
Ragout vom Nesselrieder Reh mit Pfifferlingen, Butterspätzle und Preiselbeeren 	28,50
Gebratene Rehnüßchen in Spätburgundersoße mit Pfifferlingen, Butterspätzle  und Preiselbeeren	31,50

Vegetarische Gerichte

Auswahl von buntem Saisongemüse mit Kartoffelgratin (veg)	19,50
Bandnudeln mit Rahmpfifferlingen und gehobeltem Parmesankäse (veg)	19,80

Knackige Salate/Vesper

	€
Großer bunter Salat mit gebratenen Edelfischen und Weißbrot	23,50
Großer bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen, Croutons und Weißbrot	18,50
Großer bunter herbstlicher Salat mit gebratenen Garnelen und Pesto	24,80
Bunte Blattsalate mit Nüssen und Kernen und geschmolzenem Ziegenkäse (veg) 	19,50
Straßburger Wurstsalat mit Bauernbrot	12,50

Hausgemachte Desserts und Süßspeisen

	€
Variation von hausgemachten Sorbets mit Früchten	9,80
Williams-Christ-Halbgefrorenes mit Burgunderzwetschgen 	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

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