



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

ZUM APERITIF

	€
Glas Winzersekt Nobling Sekt, Weingut Behringer	6,50
Kir Royal	7,00
Campari Orange	5,50
Campari Soda	4,80
Martini weiß/rot	4,50
Gin Tonic	7,50
Aperol Spritz	8,00
Hugo	8,00
Hugo alkoholfrei mit Schwarzwald-Limo Limette&Ingwer	6,00
Aperol Spritz alkoholfrei	6,00
Tomatensaft von Jacoby mit Meersalz	4,00
San Bitter	3,80

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEINGUT KAUFMANN, Efringen-Kirchen
2018 Blansinger Wolfser
Spätburgunder Rotwein Holzfass
0,75 l 27,50 €

MARKGRÄFLER WINZER EG, Efringen-Kirchen
2019 Istein Kirchberg Gutedel trocken
12% - 0,3RZ - 4,9S
0,75l 19,50 €

WEINGUT LÄMMLIN-SCHINDLER, Schliengen
2020 Mauchen Rosé trocken
VDP Ortswein bio
0,75l 26,50 €

VORSPEISE

	€
Bunter Salatteller ☉🍷🍷	7,50
Hausgräucherter Wildsauschenken mit Spargel vinaigrette und Salatbouquet ☉🍷🍷	16,50
Gratinierter Ziegenkäse mit grünem & weißem Spargel und Kirschtomaten ☉🍷	16,50
Spargelcremesuppe 🍷☉	9,50



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

HAUPTGANG

Spargelteller: 300 Gramm Spargel mit gekochtem Schinken, Kratzete und Sc. Hollandaise 🍷🍴🌿🍷	28,00
Portion Spargel: 500 Gramm Spargel mit Kratzete ODER La Ratte Kartoffeln und Sc. Hollandaise 🍷🍴🌿🍷	29,50
Kalbssteak natur vom Grill, Badischer Stangenspargel, Sc. Hollandaise, La Ratte Kartoffeln 🍷🌿🍷	38,50
Schinkenteller mit gekochtem und rohem Schinken	9,50
Rehschnitzel vom Maibock aus eigener Jagd auf Risotto mit Kräuterseitlingen und Pesto 🍷🍴🌿🍷	38,50
Schweinemedallions mit Steinchampignons, Rahmsoße, Spätzle und Marktgemüse 🍷🍴🌿🍷	23,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Marktgemüse 🍷🌿🍷🍴🍷	27,50
Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes-Frites 🍷🍴🍷	29,50
Risotto mit Kräuterseitlingen, Pesto und Parmesan 🍷🍴🍷	21,50

VESPER

Wurstsalat mit Käse, Essigurke und Salatgarnitur 🍷🍴🍷	12,50
Rindfleischsalat nach Art des Hauses mit Brot 🍷🍴🍷	17,50
Gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel 🍷🍴🍷	15,50