



# 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	8,50
Aperol Spritz	8,00
Hugo	8,00
Hugo alkoholfrei mit Schwarzwald-Limo Limette&Ingwer	6,00
Tomatensaft von Jacoby mit Meersalz	4,00
San Bitter	3,80



# Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair  
und ländlichem Ambiente.

## VORSPEISE

Bärlauchsuppe ☉♣♣	9,50
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle ☹☉♣♣	8,50
Bunter Salatteller der Saison ☉♣	8,50
Spargel vinaigrette mit Wildsauschenken ☉♣♣	17,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, grüner Spargel, Kirschtomaten, Blattsalat ☉♣♣	17,50

## HAUPTGANG

Badischer Stangenspargel 300 gr ...	
... mit Sc. Hollandaise, gekochter Schinken, Kratzete ♣♣☉♣	32,50
... mit Zander vom Grill, Sc. Hollandaise und Rosmarinkartoffeln ♣♣☉♣♣	39,50
... mit Sc. Hollandaise, Kalbssteak 180gr, Rosmarinkartoffeln ♣♣☉♣♣	45,00
... Wiener Schnitzel, Sc. Hollandaise und Rosmarinkartoffeln ♣♣☉♣♣	39,50
Bärlauchrisotto mit Ratatouille ♣♣☉	21,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüsebukett ♣♣♣♣♣	29,50
Schweinemedallions mit Champignonrahmsoupe, Gemüsebukett und Spätzle ♣♣☉♣♣	29,80
Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Gemüsebukett ♣☉	33,80
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, grüner Spargel, Kirschtomaten, Rosmarinkartoffeln ☉♣♣	21,50
Fitnesssteller..	
... mit Zander vom Grill und gemischtem Salat ☉♣♣♣	25,00
... mit Schweineschnitzel paniert und gemischtem Salat ♣♣♣♣♣	17,50

Für einen Salatteller anstatt Gemüsebeilage berechnen wir 3,00 €.