



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

	€
Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage ☉☞☛	9,50
Bunter Salatteller der Saison ☉☞	8,50
Stangenspargel vinaigrette mit hausgeräuchertem Wildsauschenken ☉☞☞	17,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Tomatensalat und 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
Rehschnitzel vom Maibock aus eigener Jagd mit Risotto und sautierten Pfifferlingen ☛☞☉☞	42,50
Kalbssteak mit Morchelrahmsouße und hausgemachten Spätzle ☞☞☉☛	42,50
Schweinemedallions mit Champignonrahmsouße, Gemüsebukett und hausgemachten Spätzle ☞☞☉☛	29,80
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüsebukett ☛☞☞☞	29,50
Risotto mit Ratatouille und Parmesan ☛☞☉	21,50
Fitnesssteller..	
... mit Zander vom Grill und gemischtem Salat ☉☞☞☞	25,00
... mit Schweineschnitzel paniert und gemischtem Salat ☞☛☉☞	18,50

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