Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

ZUM APERITIF

	€
Glas Winzersekt | Nobling Sekt, Weingut Behringer	7,50
Kir Royal	7,50
Campari Orange	6,00
Campari Soda	5,50
Martini weiß/rot	5,00
Gin Tonic	8,50
Aperol Spritz	9,50
Hugo	9,50
Hugo alkoholfrei mit Schwarzwald-Limo Limette&Ingwer	7,50
Tomatensaft von Jacoby mit Meersalz	4,00
San Bitter	4,50

LUST AUF TRAUBE

2023 Secco alkoholfrei bio
Weingut Rieger, Buggingen - Betberg 6,50 €

Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

VORSPEISE

	€
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle	8,50
Bärlauchsuppe	11,50
Bunter Salatteller der Saison	8,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Blattsalat, Kresse, Radieschen, Kirschtomaten	15,00

FROHE OSTERN!

HAUPTGANG

	€
Badischer Spargel 300g mit Sc. Hollandaise, gekochter Schinken und Kratzete	35,00
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Marktgemüse	42,50
Kalbssteak mit Waldpilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Gemüse vom Markt	39,50
Lammhüfte rosa gebraten mit Kartoffelgratin und Ratatouille	31,50
Gratinierter Ziegenkäse mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Blattsalat und Rosmarinkartoffeln vegetarisch	25,00
Zander vom Grill auf Risotto mit Ratatouille	34,00

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

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