



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

ZUM APERITIF

€

Glas Winzersekt Silvaner, Weingut Huck-Wagner	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
Nobilé Blanc pur alkoholfrei, Markgräfler Winzer	6,50



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.



FROHE OSTERN!



VORSPEISE

€

Kräftige Fleischbrühe mit Grießklößchen ☹️🌿🍷	8,50
Bunter Salatteller der Saison 🍷☹️🍷	8,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Kürbischutney & Salatbukett mit Birne und Granatapfel ☹️🍷🍷	18,50
Hausgeräucherter Wildsaischinkenspeck mit Spargel vinaigrette & Salatbukett ☹️🍷🍷	19,80

HAUPTGANG

Kalbsfilet mit Pifferlingsrahm, Spätzle und Gemüse vom Markt 🌿☹️🍷🍷	42,50
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt	39,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt 🌿🍷☹️🍷🍷	32,50
Brust vom Maishähnchen auf Risotto mit Bärlauchpesto dazu Spargelgemüse ☹️🍷🌿	29,50
Lammhüfte mit Kartoffelgratin, Ratatouille und Jus ☹️🍷🌿	29,50
Zander vom Grill mit Spargelgemüse, Rosmarinkartoffeln & Bärlauchsöfle 🍷☹️🌿🍷🍷☹️	32,50
Lachs vom Grill mit Safransoße auf Ratatouille und Risotto ☹️🍷🌿🍷🍷	28,50
Spinatknödel mit Bergkäse-Kern dazu Pifferlinge à la crème und Gemüse 🌿🍷🍷	26,50

An Feiertagen sind keine Umbestellungen möglich – danke für Ihr Verständnis!