



# *Frohe Weihnachten* *und ein gesundes neues Jahr!*

## 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.

## VORSPEISE

€

Kräftige Fleischbrühe mit Grießklößchen ☺🌾🍷	9,00
Bunter Salatteller der Saison 🍷☺🍷	8,50
Feldsalat mit Speck und Croûtons 🍷☺🌾🍷	12,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, grüner Salat und Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer Marinade ☺🍷🍷	18,50

## HAUPTGANG

€

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen à la crème, Spätzle und Gemüse vom Markt 🌾☺🍷🍷	39,50
Rinderfilet in der Pfefferkruste, Pommes-Frites und Gemüse vom Markt ☺	42,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt 🌾🍷🍷☺🍷	32,50
Wildsauragout aus eigener Jagd mit Preiselbeerbirne, Rotkraut & Spätzle 🌾🍷☺🍷	29,50
Lachs vom Grill mit Safransoße, Gemüse vom Markt & LaRatte Kartoffeln 🍷☺	32,50
Pfifferlinge à la crème mit Spätzle, Preiselbeerbirne & Maronenrotkraut 🌾🍷☺🍷	25,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, grüner Salat und LaRatte Kartoffeln ☺🍷🍷	25,00