



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.



FROHE OSTERN!



VORSPEISE

€

Kräftige Fleischbrühe mit Flädle ☹️🍷🍷🍷	8,50
Spargelcremesuppe ☹️🍷	11,50
Bunter Salatteller der Saison ☹️🍷	8,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, grüner Spargel vinaigrette, Blattsalat und Kirschtomaten ☹️🍷🍷	18,50

HAUPTGANG

€

Badischer Spargel 300g mit Sc. Hollandaise, Kalbssteak vom Grill, La Ratte Kartoffeln 🍷☹️🍷🍷	42,50
Badischer Spargel 300g mit Sc. Hollandaise, gekochter Schinken und Kratzete 🍷☹️🍷🍷	35,00
Kalbsrückensteak mit Waldpilzrahmsoße, Spätzle und Gemüsebukett 🍷☹️🍷🍷	37,50
Zander vom Grill auf Risotto mit Ratatouille ☹️🍷🍷🐟	34,50
Lachsfilet vom Grill mit Safransoße, Blattspinat und Basmatireis ☹️🍷🍷🐟	31,50
Lammhüfte rosa gebraten mit Thymianjus, Kartoffelgratin und Ratatouille 🍷☹️🍷	32,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüsebukett 🍷🍷🍷☹️🍷	32,50
Spinatknödel mit Spargelragout und Salatteller ☹️🍷🍷🍷	26,50

An Feiertagen kein Umbestellen möglich. Danke für Ihr Verständnis.