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

	€
Spargelcremesuppe	11,50
Bunter Salatteller der Saison	8,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, grüner Spargel vinaigrette, Blattsalat und Kirschtomaten	18,50

HAUPTGANG

	€
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller	35,00
Kalbsrückensteak mit Waldpilzrahmsoße, Spätzle und Gemüsebukett	37,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüsebukett	32,50
Schweinerückensteak mit Pfefferrahm, Spätzle und Salatteller	29,50

VOM MAIBOCK...

Rehragout aus eigener Jagd mit Preiselbeerbirne und Spätzle	29,50
Rehschnitzel aus eigener Jagd mit Waldpilzrahm, Preiselbeerbirne, Spätzle	38,50

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“
auf Vorbestellung ab 2 Personen
48,00 € pro Person

Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

BADISCHER SPARGEL

Badischer Spargel 300g mit Sc. Hollandaise, **Wiener Schnitzel,** neue Kartoffeln	39,50
Badischer Spargel 300g mit Sc. Hollandaise, **Lachsfilet vom Grill,** neue Kartoffeln	36,50
Badischer Spargel 300g mit Sc. Hollandaise, **gekochter Schinken** und Kratzete	32,50

VEGETARISCH

Spinatknödel mit Spargelragout und Salatteller	26,50

FITNESSTELLER...

... paniertes Schnitzel vom Schwein mit bunten Salaten der Saison	18,50
... Lachs vom Grill mit Dip und bunten Salaten der Saison	29,00
... gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf und bunten Salaten der Saison	25,00

VESPER

Elsässer Wurstsalat mit Käse und Salatgarnitur	14,50
Rindfleischsalat mit Salatgarnitur und Burebrot	17,50