



Hotel Restaurant Engel



APERETIFS

Lillet Wild Berry	0,35l	8,50
Aperol Spritz	0,35l	8,50
Hugo	0,3l	8,50
Sommerschorle	0,25l	6,50
Glas Sekt mit Lycheelikör	10 cl	5,80
Glas Sekt mit Kirschlikör	10 cl	5,80
Glas Sekt	10 cl	4,00
Martini bianco, rosso	10 cl	4,80
Campari , mit Soda	10 cl	6,50
Campari mit Orangenektar	10 cl	6,80
Glas Kir Royal	10 cl	7,50

SUPPEN & VORSPEISEN

Soupes, Entrées • Soups, Starters

01. Badisches Schneckenüppchen	6,90
Soupe escargots (de la région) Snail soup (regional)	
02. Schaumiges Waldpilzsuppchen	6,90
Soupe aux champignons crèmeuse Cream of mushroom soup	
03. Nudelsuppe	5,40
Potage aux vermicelles Noodle soup	
04. Markklösschensuppe	5,80
Potage aux petites boulettes la moelle de bœuf et servi dans un bouillon) Soup of bone marrow dumplings	
05. Französische Zwiebelsuppe mit Käsebaguette	6,80
Soupe aux oignons Onion soup	
19. Duett von Garnelen mit Knoblauch & Jakobsmuscheln	14,80
Duo de crevettes & de coquilles St-Jaques à la Sauce d'ail Duet of king prawns with garlic & scallops	

SALATE

Salades • Salads

31. Gemischter Salatteller	6,90
Salade mêlée Mixed salad	
33. Salatplatte mit gebratenen Rumpsteakstreifen	20,80
Salade avec de la dinde grillée Salad with roasted strips of rumpsteak	
34. Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen	19,50
Salade avec de la dinde grillée Salad with roasted pieces of turkey breast	
160. Wurstsalat mit Zwiebeln & Brot	11,80
Salade de cervelas aux oignons avec du pain Sausage salad with onions and bread	
162. Elsässer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln & Brot	13,80
Salade de cervelas "à l'alsacienne" aux fromage et oignons avec du pain Sausage salad „Alsatian“ with cheese, onions and bread	

FLAMMKUCHEN

Tarte flambées • Tarte flambées

53. Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln & Käse	10,50
Tarte flambée à la crème oignons et fromage Tarte flambée with onions and cheese	
55. Flammkuchen mit Rahm, Speck, Zwiebeln & Käse	14,00
Tarte flambée à la crème oignons, lard et fromage Tarte flambée with onions bacon and cheese	

STEAKS

Englisch, medium oder durchgebraten?
Bleu, saignant, à point ou bien cuit?
Raw, medium or well-done?



- 070. Rumpsteak "Zwiebel" 280 gr. 32,80**
...mit Kräuterbutter & Pommes frites
Rumpsteak 280 gr. avec beurre aux fines herbes, oignons frits et frites | Rumpsteak 280 gr. with herb butter, roasted onions and french fries
- 072. Rumpsteak "Pfeffer" 280 gr. 32,80**
...mit deftiger Sauce & hausgem. Spätzle
Rumpsteak 280 gr. à la sauce au poivre et spätzle
Rumpsteak 280 gr. with pepper sauce and spaetzle (type of south german pasta dish)
- 074. Rumpsteak "Knoblauch" 280 gr. 32,80**
...mit Knoblauchsauce & Pommes frites
Rumpsteak 280 gr. sauce à l'ail et frites
Rumpsteak 280 gr. with hot garlic sauce and french fries

KID'S

- 174. Portion Pommes frites mit Ketchup / Mayo 5,80**
Frites avec ketchup, mayonnaise
French fries with ketchup ore mayo
- 175. Frische Spätzle mit Rahmsauce 6,80**
Spätzle sauce à la crème | Spaetzle (type of south german pasta dish)
- 176. Spaghetti mit Tomatensoße 7,50**
Spaghettis à la sauce tomate | spaghetti with tomato sauce
- 177. Spaghetti Bolognese 10,80**
Spaghettis bolognaise | spaghetti with bologneser sauce
- 178. Knusper Nuggets mit Pommes frites 10,80**
Nuggets frites | Chicken nuggets with french fries
- 179. Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites oder Spätzle 10,80**
Escalope de porc panée avec frites /ou spätzle
Pork escalope with french fries / spaetzle

EXTRA'S

- 191. Kräuterbutter 2,00**
beurre aux fines herbes | with herb butter
- 192. Röstzwiebeln 3,50**
oignons frits | roasted onions
- 193. Champignonsauce 4,50**
sauce champignon | mushrooms cream sauce
- 194. Portion Gemüse 7,00**
Portion de légumes | Portion vegetables
- 195. Pommes frites als Beilage 4,50**
Frites en accompagnement | french fries
- 196. Spätzle als Beilage 4,50**
Spätzle en accompagnement
spaetzle (type of south german pasta dish)



Lebensmittelallergie? Fragen Sie einfach nach der Karte!
Allergie alimentaire? Demander le menu!
Food allergy? Ask for the menu!



Die Liste mit allen deklariertenpflichtigen Zusatzstoffen erhalten Sie bei unserem Servicekräften.

La liste avec les additifs vous pouvez interroger au service.
The list with the additives you can demand at the service.



Vegetarisch



Vegan



Geschenke Tipp, passt immer!

SCHLEMMER GUTSCHEIN

Fragen Sie bei unseren Servicekräften!

alle Preise in Euro, inkl. MwSt

VEGAN Végétalienne • Vegan

010. **Tomatencremesuppe** 6,50
Soupe de tomate | Tomatosoup
030. **Gemischter Salatteller** 6,90
Salade composée | Mixed salad
040. **Gnocchis mit Champignons, Zucchini in Tomatensoße** 15,80
Gnocchis aux champignons, courgettes à la sauce tomate
Gnocchis with mushrooms, zucchini in tomato sauce
041. **Reis-Gemüse Pfännchen mit Pilzen** 14,80
Poêlée de riz aux légumes et aux champignons
Rice and vegetable pans with mushroom

VEGETARISCH
Végétarien • Vegetarian

042. **Kräuter-Pfannkuchen mit Champignons in sahniger Sauce** 16,80
Crêpes aux herbes avec champignons à la crème
Herb pancakes with mushrooms and creamy sauce
043. **Gemüse-Pfännle mit Käse überbacken und gefüllte Kartoffeltaschen** 17,80
Poêlée de légumes, gratinée au fromage & beignets de pommes de terre | Dish of mixed vegetables gratinated with cheese & filled potato bags
044. **Spätzle in Käsesauce & Mozzarella, überbacken, dazu Röstzwiebeln** 14,80
Spätzle sauce au fromage et mozzarella avec oignons rouges
Spaetzle (type of south german pasta dish) gratinated with cheese

HAUPTGÄNGE
Principaux • Main dishes

047. **Tiroler Feinschmecker Toast mit Schinken, Schweinefilet, Champignons Käse überbacken und Röstzwiebeln** 21,80
Pain de mie gratiné, avec jambon, filet de porc, champignons, fromage et oignons frits | Toast with ham, pork tenderloin, mushrooms, roasted onions, gratinated with cheese
048. **Vampir Toast „Dracula“ mit Schinken Rumpsteak medium, viel Knoblauch, mit Käse überbacken und Röstzwiebeln** 25,80
Pain de mie gratiné, avec du jambon, rumpsteak, ail, fromage et oignons frits | Toast with ham, rump steak, garlic, roasted onions, gratinated with cheese
060. **Feines Hacksteak mit Röstzwiebeln und Pommes frites** 17,80
Steak haché de boeuf & porc avec oignons frits et frites
beef & pork Steak of minced meat with roasted onions and french fries



061. **Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites** 18,90
Escalope panée de porc avec frites | Pork escalope with french fries
062. **Schweinerückensteak in Sahnesauce mit hausgemachten Spätzle** 21,80
Steak de porc sauce à la crème et spätzle
Pork steak with cream sauce and spaetzle (type of south german pasta dish)
063. **Schweinerückensteak mit Pfeffersauce dazu hausgemachten Spätzle** 22,80
Steak de porc sauce au poivre et spätzle
Pork steak with pepper sauce and spaetzle (type of south german pasta dish)
064. **Berner Steak mit überbackenen Rahmchampignons & Butternudeln** 25,80
Steak de porc gratiné avec des champignons à la crème et des nouilles au beurre | Pork steak with gratinated mushrooms and pasta
065. **Putensteak „Bali“ mit Currysauce, und Früchte & Basmatireis** 24,00
Steak de dinde sauce au curry, fruits et riz basmati
Turkey steak with curry sauce, fruits and rice
066. **Putenschnitzel paniert mit Pommes frites** 21,50
Escalope de dinde panée avec frites
Turkey steak escalope with french fries
068. **Kalbs- Cordon bleu mit feinem Gemüse und Kroketten** 28,80
Cordon bleu de veau avec légumes et croquettes
Cordon bleu of veal & vegetables and potato croquettes
078. **Gebackene Ente in Curry - Mango Sauce mit Reis & Gemüse** 26,50
Magret de canard sauce à la mangue - curry, riz et légumes
Baked duck breast with mango-curry sauce, rice and vegetables
150. **Garnelen in Knoblauchbutter gebraten auf Spaghetti** 26,80
crevettes cuites dans du beurre d'ail, sur des spaghettis
Fried prawns into garlic butter with spaghetti
152. **Gebratenes Lachsfilet in Zitronen- Dillsauce mit Butternudeln** 29,50
Filet de saumon avec sauce à l'aneth citronnée et nouilles au beurre
Salmon fillet with lemon-dill sauce and buttered noodles



GETRÄNKE

Boissons • Soft drinks

0,2l

0,4l

Glas Milch, kalt		2,30	
Cola		2,50	4,50
Fanta		2,50	4,50
Spezi		2,50	4,50
Zitronenlimonade		2,50	4,00
Apfelsaft		3,00	4,50
Orangennektar		3,00	4,50
Apfelsaftschorle		3,00	4,50
Orangenschorle		3,00	4,50
Johannisbeerschorle		3,50	5,80
Eistee Zitrone oder Pfisich		2,50	4,50

Tafelwasser	Karaffe	0,50 l	4,00
Mineralwasser	Flasche	0,25 l	3,50
Mineralwasser	Flasche	0,50 l	4,50
Mineralwasser still	Flasche	0,25 l	3,00
Mineralwasser still	Flasche	0,50 l	4,50
Mineralwasser medium	Flasche	0,50 l	4,50

Cola zero	Flasche	0,33 l	3,80
Bitter Lemon	Flasche	0,20 l	3,80

BIER

Bière • Beer

Export / Radler		0,25 l	2,80
Export / Radler		0,50 l	5,20
Pils		0,30 l	3,60
Pils		0,40 l	4,60
Hefeweizen		0,30 l	3,60
Hefeweizen		0,50 l	5,20
Colaweizen		0,30 l	3,60
Colaweizen		0,50 l	5,20
Amer		0,25 l	3,60
Amer		0,50 l	6,50

Hefeweizen alkoholfrei	Flasche	0,50 l	5,20
Bier alkoholfrei	Flasche	0,33 l	3,50
Radler alkoholfrei	Flasche	0,33 l	3,50

SEKT

Mousseux • Sparkling wine

Flasche Sekt	Flasche	0,75 l	25,00
--------------	---------	--------	-------

WEINSCHORLE 0,25l Vin soda • Spritzer

Weinschorle weiß, süß o. sauer	4,00
Weinschorle rot, süß o. sauer	5,00

WEIN 0,25l Vin • Wine

751. Sasbacher Müller Thurgau	6,50
Qualitätswein trocken / halbtrocken	
752. Sasbacher Weißherbst	7,50
Qualitätswein trocken / halbtrocken	
753. Sasbacher Weißer Burgunder	7,50
Qualitätswein trocken	
754. Sasbacher Spätburgunder Rotwein	7,90
Qualitätswein halbtrocken	
755. Sasbacher Spätburgunder Rotwein	7,90
Qualitätswein trocken	

WEISSWEIN Vin blanc • White wine

765. Sasbacher Limburger	0,75 l	27,50
„Grauer-Burgunder“ Kabinett trocken		
766. Weißer Burgunder	0,75 l	38,50
Spätlese trocken, Edition Orchidea		
767. Sasbacher „Rosé“	0,75 l	26,50
Kabinett trocken, sehr kräftiger eleganter Rosé, Reichhaltig an Kirschen und lebendig zugleich		

ROTWEIN

Vin rouge • Red wine

769. Sasbacher Rote Halde	0,75 l	28,50
Spätburgunder Rotwein lieblich		
770. Sasbacher Rote Halde	0,75 l	28,50
Spätburgunder Rotwein, trocken		
771. Sasbacher Spätburgunder	0,75 l	38,80
Spätlese trocken, „Orchidea“ Edition Staiblin		
772. Cabernet Sauvignon	0,75 l	42,80
trocken, Sasbacher rote Halde „Barrique“		



Infos zum Jahrgang erhalten Sie vom Service

alle Preise in Euro, inkl. MwSt