



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 ☺☺☺	9,50
Bunter Salatteller der Saison ☺☺	8,50
Stangenspargel vinaigrette mit hausgeräuchertem Wildsauschenken ☺☺☺	18,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Blattsalat mit Kernemix und Kirschtomaten ☺☺☺ <i>vegetarisch</i>	17,50

WILD AUS EIGENER JAGD



Rehschnitzel auf Spargelrisotto mit sautierten Waldpilzen ☺☺☺	42,50
Wildhacksteak mit Waldpilzrahmsoße und Spätzle ☺☺☺	21,00

Für einen Salatteller anstatt Gemüsebeilage berechnen wir 3,00 €.



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

HAUPTGANG	€
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Erbsen-Karotten ☹️🍷🍷	42,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller 🍷🍷🍷☹️	26,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Erbsen-Karotten 🍷🍷☹️🍷	31,50
Kalbsrückensteak mit Waldpilzrahm mit Spätzle und Erbsen-Karotten 🍷☹️🍷🍷	39,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-Frites 🍷🍷☹️	24,50
Gratinierter Ziegenkäse mit sautierten Spargeln & Kirschtomaten, Blattsalat und Rosmarinkartoffeln ☹️🍷🍷 🌱vegetarisch	25,00
Badischer Spargel mit Kratzete oder Kartoffeln und Sc. Hollandaise ☹️🍷🍷🍷	32,50
Badischer Spargel mit gekochtem Schinken, Kratzete und Sc. Hollandaise ☹️🍷	32,50
Badischer Spargel mit Zander vom Grill, Kartoffeln und Sc. Hollandaise ☹️🍷	39,50

Für einen Salatteller anstatt Gemüsebeilage berechnen wir 3,00 €.