



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 Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller 🍷☹️	27,50
Zander vom Grill auf Risotto mit Ratatouille 🌿🍷☹️	34,00



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

BADISCHER SPARGEL

Portion Spargel 500g mit Sc. Hollandaise, Kratzete oder neue Kartoffeln 🍷🍷🍷🍷	35,00
Badischer Spargel 300g mit Sc. Hollandaise, Kalbssteak vom Grill, neue Kartoffeln 🍷🍷🍷🍷	42,50
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
... Zander vom Grill mit Dip und bunten Salaten der Saison 🍷🍷🍷	29,00
... gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf und bunten Salaten der Saison 🍷🍷🍷	25,00