



# Hotel

★ ★ ★  
Restaurant  
**Engel**



## APERETIFS

Lillet Wild Berry	0,35l	7,50 €
Aperol Spritz	0,35l	7,50 €
Hugo	0,3l	7,50 €
Sommerschorle	0,25l	5,40 €
Glas Sekt mit Lycheelikör	10 cl	5,40 €
Glas Sekt mit Kirschlikör	10 cl	5,40 €
Glas Sekt	10 cl	3,60 €
Martini bianco, rosso	10 cl	4,80 €
Campari, mit Soda	10 cl	6,00 €
Campari mit Orangenektar	10 cl	6,30 €
Glas Kir Royal	10 cl	6,50 €

## SUPPEN & VORSPEISEN

Soupes, Entrées • Soups, Starters

<b>01. Badisches Schneckenüppchen</b>	6,50 €
Soupe escargots (de la région)   Snail soup (regional)	
<b>02. Schaumiges Waldpilzüppchen</b>	6,40 €
Soupe aux champignons crèmeuse   Cream of mushroom soup	
<b>03. Nudelsuppe</b>	5,20 €
Potage aux vermicelles   Noodle soup	
<b>04. Markklösschensuppe</b>	5,40 €
Potage aux petites boulettes la moelle de bœuf et servi dans un bouillon)   Soup of bone marrow dumplings	
<b>05. Französische Zwiebelsuppe mit Käsebaguette</b>	6,50 €
Soupe aux oignons   Onion soup	
<b>19. Duett von Riesengarnelen mit Knoblauch &amp; Jakobsmuscheln</b>	14,80 €
Duo de crevettes & de coquilles St-Jaques à la Sauce d'ail Duet of king prawns with garlic & scallops	

## SALATE

Salades • Salads

<b>31. Gemischter Salatteller</b>	6,90 €
Salade mêlée   Mixed salad	
<b>33. Salatplatte mit gebratenen Rumpsteakstreifen</b>	20,80 €
Salade avec de la dinde grillée Salad with roasted strips of rumpsteak	
<b>34. Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen</b>	19,50 €
Salade avec de la dinde grillée Salad with roasted pieces of turkey breast	

## FLAMMKUCHEN

Tarte flambées • Tarte flambées

<b>53. Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln &amp; Käse</b>	10,50 €
v Tarte flambée à la crème oignons et fromage Tarte flambée with onions and cheese	
<b>54. Flammkuchen mit Rahm, Ziegenkäse und Preiselbeeren</b>	14,00 €
v Tarte flambée à la crème, fromage de chèvre, canneberges Tarte flambée with goat cheese, cranberries	
<b>55. Flammkuchen mit Rahm, Speck, Zwiebeln &amp; Käse</b>	14,00 €
Tarte flambée à la crème oignons, lard et fromage Tarte flambée with onions bacon and cheese	



**VEGAN** Végétalienne • Vegan

- 010. Tomatencremesuppe** 6,50 €  
Soupe à la tomate | Tomatosoup
- 030. Gemischter Salatteller** 6,90 €  
Salade composée | Mixed salad
- 040. Gnocchi mit Champignons, Zucchini in Tomatensoße** 15,80 €  
Gnocchi aux champignons, courgettes à la sauce tomate  
Gnocchi with mushrooms, zucchini in tomato sauce
- 041. Reis-Gemüse Pfännchen mit Pilzen** 14,80 €  
Poêles de riz et de légumes avec 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 €  
Spätzli à la sauce au fromage et mozzarella  
Gnocchi with mushrooms, zucchini in tomato sauce

**VESPERZEIT** Snacks

- 160. Wurstsalat mit Zwiebeln & Brot** 11,80 €
- 161. Wurstsalat mit Zwiebeln & Bratkartoffeln** 14,00 €  
Salade de cervelas aux oignons avec du pain ou des pommes de terre sautées | Sausage salad with onions and bread or fried potatoes
- 162. Elsässer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln & Brot** 13,80 €
- 163. Elsässer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln & Bratkartoffeln** 16,00 €  
Salade de cervelas "à l'alsacienne" aux fromage et oignons avec du pain ou des pommes de terre sautées | Sausage salad „Alsatian“ with cheese, onions and
- 164. „Engelschmaus“ Wurstsalat und Bibiliskäse, mit Bratkartoffeln & Ei** 18,80 €  
Salade de cervelas avec fromage blanc aux herbes, pommes de terre sautées et oeufs  
Sausage salad and white cheese, fried potatoes and eggs

**HAUPTGÄNGE**

## Plats principal • Main dishes

- 046. Südsee Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken** 14,80 €  
Pain de mie gratiné, avec du jambon, ananas et fromage  
Toast with ham, pineapple gratinated with cheese
- 047. Tiroler Feinschmecker Toast mit Schinken, Schweinefilet, Champignons Käse überbacken und Röstzwiebeln** 20,80 €  
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** 24,80 €  
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** 16,80 €  
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** 18,50 €  
Escalope panée de porc avec frites | Pork escalope with french fries
- 062. Schweinerückensteak in Sahnesauce mit hausgemachten Spätzle** 20,80 €  
Steak de porc avec de la sauce à la crème et spätzli  
Pork steak with cream sauce and spaetzle  
(type of south german pasta dish)
- 063. Schweinerückensteak mit Pfeffersauce dazu hausgemachten Spätzle** 21,80 €  
Steak de porc à la sauce au poivre et spätzli  
Pork steak with pepper sauce and spaetzle  
(type of south german pasta dish)
- 064. Berner Steak mit überbackenen Rahmchampignons & Butternudeln** 24,80 €  
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, gebackener Ananas & Basmatireis** 24,00 €  
Steak de dinde avec de la sauce au curry, ananas rôti et du riz basmati  
Turkey steak with curry sauce, roasted pineapple and rice
066. **Schweinefilet mit Kräuterpilzen, Zwiebeln dazu Bratkartoffeln** 28,80 €  
Filet de porc aux champignons & oignons servi avec des pommes de terre sautées | Pork tenderloin with mushrooms, onions, fried potatoes
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 Entenbrust in Curry - Mango Sauce mit Reis & Gemüse** 25,80 €  
Magret de canard cuit avec 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** 25,80 €  
crevettes cuit dans le beurre d'ail, sur des spaghetti  
Fried prawns into garlic butter with spaghetti
152. **Gebratenes Lachsfilet in Zitronen- Dillsauce mit Butternudeln** 28,80 €  
Filet de saumon avec sauce à l'aneth citron et nouilles au beurre  
Salmon fillet with lemon-dill sauce and buttered noodles

## STEAKS & MEHR

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



070. **Rumpsteak "Zwiebel"** 280 gr. 32,80 €
071. **Rumpsteak "Zwiebel"** 500 gr. 49,80 €  
...mit Kräuterbutter & Pommes frites  
Rumpsteak (280 gr. /500gr.) avec beurre aux fines herbes, oignons frits et frites | Rumpsteak (280 gr. /500gr.) with herb butter, roasted onions and french fries
072. **Rumpsteak "Pfeffer"** 280 gr. 32,80 €
073. **Rumpsteak "Pfeffer"** 500 gr. 49,80 €  
...mit deftiger Sauce & hausgem. Spätzle  
Rumpsteak (280 gr. /500gr.) à la sauce au poivre et spätzli  
Rumpsteak (280 gr./500gr.) with pepper sauce and spaetzle (type of south german pasta dish)
074. **Rumpsteak "Knoblauch"** 280 gr. 32,80 €
075. **Rumpsteak "Knoblauch"** 500 gr. 49,80 €  
...mit Knoblauchsauce & Pommes frites  
Rumpsteak (280 gr. /500gr.) à la sauce à l'ail et frites  
Rumpsteak (280 gr./500gr.) with hot garlic sauce and french fries
077. **Kalbsrückensteak mit feiner Morchelsahnesauce und Butternudeln** 31,80 €  
Steak de selle de veau avec sauce aux morilles à la crème et nouilles au beurre | Saddle of veal steak with creamed morel sauce and pasta

## 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 €  
Spätzli avec sauce à la crème | Spaetzle (type of south german pasta dish)
176. **Spaghetti mit Tomatensoße** 7,50 €  
Spaghetti avec sauce tomate | spaghetti with tomato sauce
177. **Spaghetti Bolognese** 10,80 €  
Spaghetti avec bologneser sauce | spaghetti with bologneser sauce
178. **Knusper Nuggets mit Pommes frites** 10,80 €  
Morceaux de poulet frits avec frites | Chicken nuggets with french fries
179. **Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites** 10,80 €  
Escalope de porc panée avec frites | Pork escalope with french fries
180. **Schweinesteak mit Rahmsauce mit Spätzle** 10,80 €  
Escalope avec sauce à la crème et des spätzli | Pork Steak with cream sauce and 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**

**Alle Preise inkl. der derzeitig gültigen MwSt**



## 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 Pfsich		2,50 €	4,50 €

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

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

## BIER

Bière • Beer

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

Kristallweizen	Flasche	0,50l	5,20 €
Hefeweizen dunkel	Flasche	0,50l	5,20 €
Hefeweizen alkoholfrei	Flasche	0,50l	5,20 €
Bier alkoholfrei	Flasche	0,33l	3,50 €

## SEKT

Mousseux • Sparkling wine

Flasche Sekt	Flasche	0,75l	21,50 €
--------------	---------	-------	---------

## 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	0,75l	25,50 €
„Grauer-Burgunder“ Kabinett trocken		
766. Weißer Burgunder	0,75l	38,50 €
Spätlese trocken, Edition Orchidea		
767. Sasbacher „Rosé“	0,75l	24,50 €
Kabinett trocken, sehr kräftiger eleganter Rosé, Reichhaltig an Kirschen und lebendig zugleich		

## ROTWEIN Vin rouge • Red wine

769. Sasbacher Rote Halde	0,75l	26,50 €
Spätburgunder Rotwein lieblich		
770. Sasbacher Rote Halde	0,75l	26,50 €
Spätburgunder Rotwein, trocken		
771. Sasbacher Spätburgunder	0,75l	38,80 €
Spätlese trocken, „Orchidea“ Edition Staiblin		
772. Cabernet Sauvignon	0,75l	42,80 €
trocken, Sasbacher rote Halde „Barrique“		

**i** Infos zum Jahrgang erhalten Sie vom Service

Alle Preise inkl. MwSt