

Vorpeisen

€

Marinierte Tomaten, Melone, Gurke, Pfifferlinge und Avocado	14
Pesto, Büffelmozzarella und Sommersalat mit Parmaschinken	20
Zweierlei vom Saibling	
Tatar mit Sauerrahm und gebratenes Filet mit Gurkensalat	22
Buttermilch, Bärlauchöl, rote Bete, Misocreme und Kresse	
Kalbshaxenscheiben und Thunfischtatar, Avocado, Pesto und Paprika-Chutney	19
Kalbskopfragout und gebackenes Bries mit Pfifferlingen	20

Suppen

Pfifferling-Cremesuppe mit Speckknödel und getrocknetem Pancetta	12
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	7

Fischgang

Schwarzwaldforelle „Mandelbutter“ mit Kartoffeln und Salat	23
Gebratene Gambas mit hausgemachten Spaghettinis „Puttanesca“	36
Zwischengang	23
Zanderfilet mit Artischocken und Gamba mit Rosmarinkartoffeln	38

Hauptgänge

Stubenküken „ausgelöst“ mit Morchelsauce	32
Wirsing-Spätzle-Gratin und geschmorte Schalotten	
Bretonisches Lamm mit Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	40
Glottertäler Rinderfilet, confierter Steinpilz	42
Bohngengemüse, Kartoffelgratin und Rotweinschalottensauce	
Zweierlei vom Glottertäler Hirsch „gebratenes Nüsschen und gesmoke Schulter“ mit Kohlrabi, Pfifferlingen und Petersiliengnocchi	40

Sommer- Pfifferlinge

Cremige Pfifferlinge mit
Semmelknödeln oder Bandnudeln
und Gartensalat

28€

dazu empfehlen wir
2022

Altolago Bianco/ Weißweincuvée
Leicht und spritzig
Vigneti Delle Dolomiti
Weingut Madonna Vittorie
Gardasee Italien
8 € 0,25L

Sommermenü

Zweierlei vom Saibling
Tatar mit Sauerrahm und gebratenes Filet mit Gurkensalat

Gebratene Gambas mit hausgemachten Spaghettinis „Puttanesca“

Zweierlei vom Glottertäler Hirsch
mit Kohlrabi, Pfifferlingen und Petersiliengnocchi

Kirschbömble, Kaffeecreme und Schokolade

Menü komplett	72€
Menü 3Gang mit Vorspeise	60€

Vegetarisches Menü

Marinierte Tomaten, Melone und Gurken
Pesto, Büffelmozzarella und Sommersalat

Kohlrabi-Parpadellen mit
Petersilien-Gnocchi und Salsa Verde

Steinpilzravioli mit
Mangold, Pecorino und Schmorgemüse

Winzersektparfait mit Pfirsich, Himbeeren, Sabayon

Menü komplett	60€
Menü 3 Gang	52€
Nur Vegi- Hauptgang	26 €

Ü-Menü

Überraschungsmenü von Michael Mannel

3 Gänge 45€

4. Gänge 60€

Sommer im Engel

Zwiebelrostbraten vom Glottertäler Rinderrücken
auf Bohnengemüse und Kartoffelgratin
34€

Glottertäler Schweinefilet mit Speck gebraten,
Pfeffer-Rahmsauce, Wirsinggemüse und Spätzle
28€

Goulasch vom Glottertäler Rind mit
Semmelknödeln, Pfifferlingen und
mediterranem Gemüse
28€

Cordon Bleu vom Glottertäler Landschwein
mit Brägele und Salat
22€