

## *Liebe Gäste,*

wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im ältesten Gasthaus des Glottertals, dem „Goldenen Engel“ (erste urkundliche Erwähnung 1507).

Unsere Region liegt uns am Herzen.  
Daher beziehen wir unsere Produkte, soweit es möglich ist, aus heimischen Betrieben der Region.

Unsere **Fleisch- und Wurstwaren** erhalten wir von der Metzgerei Reichenbach aus dem Glottertal. Die Tiere stammen aus eigener Zucht und Schlachtung.

Unser **Gemüse** beziehen wir aus Vörstetten, Gemüsebau Familie Leimenstoll.

Unsere **Schwarzwaldforellen** kommen aus dem Kinzigtal

Unsere Eier beziehen wir vom Kappenhof im Glottertal

**Unsere Küche wird vom Jahreszeitenkalender geführt.**

Wir freuen uns, dass wir heute Ihre Gastgeber sein dürfen.  
Ihre Isabelle Linder & Michael Mannel mit dem Engelteam

Bitte sprechen Sie uns auf jeden Fall an, wenn Sie Allergiker sind.  
Gerne halten wir eine Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen für Sie bereit. Nach Rücksprache mit unseren Mitarbeitern können wir zum Teil gewisse Substanzen verringern, aber nie vollkommen ausschließen. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

\*\*\*\*\*

Falls Sie mal etwas länger bei uns bleiben möchten,  
stehen Ihnen 14 Wohlfühlzimmer zur Verfügung.

\*\*\*\*\*

**Mitglied der Wirtegemeinschaft**





Glas Glottertäler <b>Winzersekt</b> Riesling brut	€6
<b>San Bitter Orange</b> (alkoholfrei)	€5
<b>Ganter Pfiff</b> (kleines Pils 0,2)	€2,10
<b>Schwarzwald trifft Berlin</b>	
<b>Maidli Gin</b> aus Heuweiler mit Thomas Henry Tonic Water	
€8	

## *Unsere Weinempfehlungen*

(Weine enthalten Sulfite und Schwefel)

2017

### **Weissburgunder-Chardonnay**

Cuvée trocken

Weingut Salwey Oberrotweil/Kaiserstuhl

0,25l € 8

2017

### **Sauvignon Blanc**

**Spätlese** trocken

Weingut Reinhold & Cornelia Schneider Endingen/Kaiserstuhl

0,25l € 9,50

2017

### **Weißburgunder**

Kabinett trocken

Weingut Kalkbödele Merdingen

0,25l € 8

2015

### **Spätburgunder Rotwein**

Qualitätswein trocken

Weingut Reinhold & Cornelia Schneider Endingen/Kaiserstuhl

0,25l € 10

2016

### **Glottertäler Roter Bur Steillage**

**Spätburgunder Rotwein Spätlese** trocken

Glottertäler Winzer

0,25l € 10

2016

Hex von Dasenstein **Spätburgunder Rotwein**

Alte Reben trocken

Winzerkeller Hex von Dasenstein

0,25l € 8

2017

Glottertäler Roter Bur **Spätburgunder Rotwein**

Kabinett trocken

Glottertäler Winzer

0,25l € 8

## *Vorpeisen*

	€
<b>Sommersalat</b> mit Tomaten, Melone, Pesto und Büffelmozzarella <b>mit</b> hausgeräuchertem Wildschweinschinken und kleiner Wildschweinbratwurst	9 15
<b>Kalbstafelspitzterrine und Thunfisch</b> mit mariniertem-mediterranem Gemüse, Sauce Aioli und Rucola	18
<b>Saiblingsfilet in Wacholderbutter confiert</b> auf Gurkensalat, Senfeis Shiso und Wachtelei	18
<b>Törtchen von der Entenstopfleber</b> mit Weingelee, Quittenconfit und Brioche	19
dazu ein <b>Glas Muscat</b> (Anne und Marc Wassler Blienschwiller Elsass) 0,1	5

## *Suppen*

<b>Pfifferlingcremesuppe</b> mit Dim Sum vom Reh	9
<b>Consommé</b> mit Kräuterflädle und Markklöße	6

## *Warmer Zwischengang*

<b>Froschenkel „Provencale“</b> Froschschenkel, Kräuter, Oliven, Gemüse und Knoblauch	18
<b>Warmer Kalbskopf</b> mit Pfifferlingen, Gemüse und Landei	17

## *Fischgerichte*

<b>Schwarzwaldforelle „Mandelbutter“</b> mit Kartoffeln und Salat	21
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Gurkengemüse, Safranrisotto und Hummerbisque	30
<b>Filet von der Dorade „Rosé“</b> auf mediterranem Artischockengemüse, Steinpilzen, Olivenöl und Fregola-Sarda	30
<b>Gebratene Fischfilets</b> mit Pesto und Sommersalat	23€

*Pfifferlingszeit.....* unsere Pfifferlinge kommen aus Norditalien

**Cremige Pfifferlinge** mit Nudeln oder Semmelknödel und Salat( vegetarisch) 24

**Dazu servieren wir Ihnen gegen Aufpreis auf Wunsch:**

mit gebratenem Zander	10
mit paniertem Schweineschnitzel	6
mit Glottertäler Rinderrücken	11

*Unser Sommerwein....* ein charmanter Begleiter

2018 Rosé feinherb Qualitätswein / Oberkircher Winzer 0,25l 7

*Fleischgerichte*

	€
<b>Glottertäler Schweinefilet</b> mit Speck gebraten, Pfefferrahmsauce, Wirsinggemüse und Spätzle	23*
<b>Glottertäler Rinderrücken</b> „Stroganoff“ Bohngemüse und Risoléekartoffeln	26*
<b>Glottertäler Hirschnüsschen vom Scharbachhof</b> mit Spitzkohl, Salbeignocchi und Pfifferlingsauce	30*
Zweierlei vom <b>Glottertäler Reh</b> , mit Kohlrabi-Papardellen, junge Zwiebel, Steinpilze und Maisplätzchen	30
<b>Kalbstafelspitz</b> „Sous Vide“ gegart mit Sommergemüse, Fregola-Sarda	26
<b>Königin Pastete Ragout Fin</b> mit Kalbsragout und Kalbsbries, Gemüse und Pilze	24
<b>Kennen Sie schon unser Überraschungsmenü.....</b>	
<b>3 Gänge</b>	38
<b>4 Gänge</b>	50

Die Gerichte mit \* können auch als kleinere Portion bestellt werden  
Umbestellungen können zu Preisveränderungen führen.  
Wenn Sie nicht umbestellen servieren wir das Fleisch medium

## *Vegetarisches Menü*

Marinierte **mediterrane Gemüse**  
mit Rucola und Parmesan

\*\*\*\*\*

**Tomatenessenz**  
mit Ziegenfrischkäse-Strauchtomate

\*\*\*\*\*

**Pfifferlinge Salbeignocchi**  
Artischockengemüse

\*\*\*\*\*

**Zitronenmelissen-Parfait** mit  
marinierten Erdbeeren und  
Pistazien-Bisquit

Menü komplett	48
Menü 3 Gang mit Vorspeise	42
Menü 3 Gang mit Suppe	38

**Nur Vegi- Hauptgang 24 Euro**

## *Sommermenü*

**Saiblingsfilet in Wacholderbutter** auf  
Gurkensalat, Senfeis Shiso und  
Wachtelei

\*\*\*\*\*

**Pfifferlingcremesuppe** mit  
Dim Sum vom Reh

\*\*\*\*\*

**Glottertäler Hirschnüsschen vom**  
**Scharbachhof** mit Spitzkohl,  
Salbeignocchi und Pfifferlingsauce

\*\*\*\*\*

**Schokoladenlasagne**  
mit marinierten Beeren und  
Tobleroneeis

Menü komplett	58
Menü 3Gang Menü Suppe/ Hauptgang/ Dessert	40
Vorspeise/ Hauptgang/ Dessert	50

## *Badisch,, einfach,, gut*

**Geschmorte Rehschulter** mit  
Johannisbeersauce, Spätzle und Wirsing  
26 €

**Cordon Bleu** vom  
Glottertäler Landschwein mit  
Brägele und Salat<sup>123457</sup>  
18 €\*

**Wiener Schnitzel vom Glottertäler Kalb**  
mit Kartoffel- Gurkensalat und Blattsalat  
24€

**Großer Gartensalat** mit gerösteten Pfifferlingen  
14,50 €

