ENGEL OBERTAL

★ ★ ★ ★ ★ S

FÄHRHAUS HOTEL COLLECTION

Abendkarte

Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Gerne nehmen wir von 18.30 Uhr bis 21.00 Uhr Ihre Essenswünsche

in unseren Restaurant-Stuben entgegen.

Vorspeisen

Carpaccio vom Oktopus

mit Limonenmarinade,

gegrilltem Gemüse, Rucola, Pinienkernen

und Parmesan

€ 21,50

Frühlingssalat

von Wildkräutern und Spargel,

mit Radieschen, Kirschtomaten und Croûtons,

in Spargel-Vinaigrette mariniert

€ 15,50

Ziegenkäse unter der Walnusskruste

mit Rhabarber-Ingwer-Kompott

und Salatbouquet

€ 19,00

Tatar vom Weiderind

Klassisch angemacht mit Schalotten, Essiggurken,
Kapern und Sardellen, dazu Trüffel-Mayonnaise,

Bittersalate und Brotchips

€ 21,50

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle, Wurzelgemüse

und Schnittlauch

€ 9,50

Bärlauchcremesuppe

mit grünem Spargel

€ 9,50

€ 14,00 dazu gebackene Garnele

Kartoffelcremesuppe

mit Croûtons und Petersilie

€ 9,50

Frühlingsgerichte

Spargelcremesuppe

mit Spargeleinlage und Schnittlauchsahne

€ 9,50

Bärlauch Gnocchi

in eigener Veloute, mit Spargelragout,

frischem Parmesan und Kirschtomaten,

dazu Frühlingsgemüse

€ 21,50

Kartoffel Ravioli

gefüllt mit Steinpilzen und Frischkäse

auf Tomatenkompott

mit Morcheln

und konfierten Kirschtomaten

€ 21,50

Bruchsaler Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise,

neuen Kartoffeln und Kräuterflädle

€ 29,00

zum Spargel empfehlen wir:

- Schwarzwälder Schinken
  € 8,50
- Gegrillter Lachs mit Kräuterbutter
  € 14,00
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone
  € 13,00
- Gebratenes Rinderfilet mit Pfeffersauce
  € 15,50

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel
in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites,
kaltgerührten Preiselbeeren und Salaten vom Buffet
€ 30,50 // € 22,50 kl. Portion

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Rahmsauce, Röstzwiebeln, breiten Bohnen
und handgeschabten Spätzle
€ 36,00 // € 27,00 kl. Portion

Lammhüfte unter der Kräuterkruste
an Rosmarinsauce, mit Parmesanpolenta
und Grillgemüse
€ 37,50 // € 24,50 kl. Portion

Medaillons vom Schweinefilet
auf Pilzrahmsauce, mit frischem Marktgemüse
und Kräuterknöpfle
€ 28,50 // € 19,50 kl. Portion

Ragout vom heimischen Reh
in Preiselbeersauce, gebratenen Waldpilzen,
Gemüsebouquet und Schupfnudeln
€ 33,50 // € 24,50 kl. Portion

Fischgerichte

Gegrilltes Lachsfilet
auf Tagliatelle mit Safransauce
konfierten Tomaten und Zucchini
€ 32,00 // € 23,50 kl. Portion

Zanderfilet – auf der Haut gebraten-
an Rieslingsauce mit Bärlauch Gnocchi
und Frühlingsgemüse
€ 32,00 // € 23,50 kl. Portion

Schwarzwälder Forellenfilets
Wahlweise „blau" oder Müllerin-Art
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln
€ 27,00 2 Stück // € 21,50 1 Stück

Gebratene Wildgarnelen
an Morchelsauce, auf Spargelrisotto,
dazu Gemüsebouquet
€ 32,00 5 Stück// € 23,50 3 Stück

Zum kulinarischen Abschluss

Marinierte Erdbeeren
mit Limonen-Mascarpone-Crème,
Baiersbronner Fichtenspitzeneis,
frischer Minze und Mandelkrokant
€ 14,00

Schwarzwälder Kirschwassermousse
mit glasierten Sauerkirschen,
Schokoladensorbet und Kirschwasserpraline
€ 15,50

Vanille Crème brûlée
mit Rhabarberkompott
und Erdbeer-Rhabarber Eis
€ 15,50

Schnitte von Valrhona Schokolade
Knusperboden, Kaffeemousse,
dunkle Manjari Schokoladen Kuvertüre,
dazu Beerenragout und Himbeersorbet
€ 15,50

Auswahl französischer Käsespezialitäten
verschiedene französische Rohmilchkäse
mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Baguette
€ 16,50

Seien Sie
herzlich Willkommen,
wir freuen uns auf Sie