

Als Aperitif empfehlen wir

Prosecco  
mit Limoncello  
Glas € 8,00

Vorspeise

In Pancetta-Bardierter Zander  
mit Gemüse-Pfifferlingssalat

Aus unserer Suppenküche

Artischockencrèmesuppe  
mit Kerbelsahne

Salatteller

Blattsalate und Sprossen  
„süß-sauer“ mit exotischen Früchten

Zur Erfrischung

Zitrone-Basilikum-Sorbet

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Choron,  
Herbstgemüse und Kartoffelgratin

**oder**

Wolfsbarschfilet mit Grillgemüse,  
Ofentomaten und Cremigem Parmesan Risotto

**oder**

Kräuterbandnudeln  
mit Ragout vom grünen Spargel & Morcheln

Zum Ausklang

Wildblütenkäse mit Feigen  
und Früchtebrot

**oder**

Grand Marnier Mousse  
mit Orangenbiscuit und Mangoeis

Als Digestif empfehlen wir Ihnen

Malteser Aquavit  
2 cl € 3,70

## Die besondere Weinempfehlung

### **2016er Gewürztraminer**

**Gustave Lorentz**

**Bergheim, Elsass**

**0,375 l € 27,00**

In der Nase präsentiert sich dieser Gewürztraminer mit dem typischen Duft von Honig, gelben Rosen und Muskat. Am Gaumen langanhaltend überrascht dieser Wein mit Kraft und Fülle.

### **2019er Weissburgunder**

**Steinberg**

**-trocken-**

**Qualitätswein**

**Winzergenossenschaft Durbach**

**0,75 l € 48,00**

Aus dieser steilen Toplage kommt ein Weissburgunder mit einer dezenten goldenen Farbe. Reife Pfirsich- und Ananasdüfte geben den Ton an und am Gaumen ist der Wein rund, gehaltvoll mit einem feinen Schmelz. Die belebende Säure balanciert den Wein zwischen reifer Frucht und würzigen Aromen aus.

### **2015er Fass Nr. 1**

**Spätburgunder Rotwein**

**Qualitätswein -trocken-**

**Lothar Schwörer, Schmieheim**

**0,75 l € 40,00**

Ein Spätburgunder von rubinroter Farbe. Kirsche, Brombeere, Lakritz und Kardamon prägen die Nase. Am Gaumen kommt ein Hauch von Vanille und Kakao hinzu. Ein samtig weicher Spätburgunder mit langem Nachhall.

## Genießeremenü

\* \* \* \* \*

\* \* \* \*

\* \* \*

\*

Samstag, den 03. Oktober 2020  
Hotel Engel Obertal