



# ENGEL OBER TAL



FÄHRHAUS HOTEL COLLECTION

## Unser Hotel-Restaurant

Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.  
Gerne nehmen wir von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr Ihre Essenswünsche  
in unseren Restaurant-Stuben entgegen.

### Vorspeisen

#### Mousse und Chutney von Hokkaido Kürbis

mit Hirschschinken, Cranberries und Feldsalat

€ 18,50

### Fischgerichte

#### Zanderfilet auf der Haut gebraten

an Rieslingsauce, Kürbisgemüse  
und Kartoffelpüree

€ 29,00

€ 21,00 kl. Portion

#### Schwarzwälder Forellenfilets

wahlweise „blau“ oder Müllerin-Art  
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

€ 22,00 2 Stück

€ 17,00 1 Stück

### Suppen

#### Kartoffelrahmsuppe

mit Croûtons und Petersilie

€ 7,50

#### Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle

Wurzelgemüse und Schnittlauch

€ 7,50

### Vegetarische Gerichte

#### Frühlingsrollen

mit Teriyakigemüse gefüllt auf Kokos-Currysauce  
und Sprossen

€ 12,50

#### Knuspriger Flammkuchen

mit Antipastigemüse und Büffelmozzarella

€ 12,50

### Fleischgerichte

#### Wiener Schnitzel

in Butterschmalz gebraten  
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat  
kaltgerührten Preiselbeeren und Blattsalat

€ 28,00

€ 21,00 kl. Portion

#### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Rahmsauce, Röstzwiebeln, breiten Bohnen  
und handgeschabten Spätzle

€ 31,00

€ 23,00 kl. Portion

#### Bäckle vom Milchkalb

mit feiner Schmorsauce, glasierten Karotten  
Brokkoli und Kartoffelpüree

€ 29,50

€ 22,50 kl. Portion

## Herbstliche Gerichte

### Feldsalat auf Kartoffelschmand

mit Haselnussdressing und Speck-Croutons

€ 9,50

### Pfifferlingscremesuppe

mit Kräuterklößchen

€ 7,50

### Gebratene Tiefseegarnelen

auf gegrilltem mediterranem Gemüse

mit La Ratte Kartoffeln

€ 26,00

€ 19,00 kl. Portion

### Rahmpfifferlinge in Kräuterrahmsauce

mit Gemüsebouquet

und Serviettenknödel

€ 19,50

## Zu den Pfifferlingen empfehlen wir

Kräuterrührei

€ 4,50

Schweinelenndchen

€ 8,50

Hirschmedaillons

€ 14,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone

€ 12,00

Rinderfiletsteak

€ 14,00

## Zum kulinarischen Abschluss

### Schokoladenkuchen

lauwarm serviert mit Joghurteis

und Ananas-Mango-Chutney

€ 12,50 (Zubereitungszeit 20 Minuten)

### Sorbetteller

Himbeersorbet, Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet

mit Obst und Minze garniert

€ 11,00

### Badische Erdbeeren

mit Baiersbronner Waldhonigeis,

Krokant-Sahne und Minze

€ 9,50

### Crème Brûlée von weißer Schokolade

und Obertäler Lavendel mit Zwetschgenragout

und Macadamia Eis

€ 11,00

### Auswahl französischer Käsespezialitäten

Verschiedene französische Rohmilchkäse

mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Baguette

€ 14,00

Wir empfehlen Ihnen unser täglich wechselndes

3-Gang-Lunchmenü zum Preis von € 25,00.

Von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr können Sie gerne aus unserer

5-Gang-Genießer-Abendpension wählen.

Von 13.30 Uhr bis 18.00 Uhr und nach 21.00 Uhr steht Ihnen außerdem eine kleine Variation

von regionalen Spezialitäten zur Wahl:

Wir freuen uns,  
Sie bei uns begrüßen zu dürfen.