



ENGEL OBERTAL



FÄHRHAUS HOTEL COLLECTION

*„Die Welt gehört dem,
der sie genießt“*

GIACOMO LEOPARDI 1798-1837

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen
einen schönen und genussreichen Aufenthalt
hier bei uns im Engel.

Seien Sie herzlich Willkommen.

Ihr
Service- und Küchenteam

Vorspeisen

Carpaccio von Sternanis gebeiztem Thunfisch
mit Grillgemüse und Calamata Oliven
€ 18,50

Gemischter Blattsalat
mit Rohkost an Schalotten Marinade
€ 8,50

Terrine von heimischen Waldpilzen
im Pancettamantel
mit Kräuter-Crème-fraîche und Salatbouquet
€ 17,50

Wildschweinschinken
mit mariniertem Hokkaido Kürbis
Feldsalat und Kürbiskerndressing
€ 18,00

Suppen

Kartoffelrahmsuppe
mit Croûtons und Petersilie
€ 7,50

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle
Gemüsewürfeln und Schnittlauch
€ 7,50

Hokkaido Kürbiscremesüppchen
mit Zitronengras und Curry aromatisiert
dazu gegrillte Jakobsmuschel
€ 11,00

Vegetarische Herbstgerichte

Rahmpfifferlinge

auf feinen Bandnudeln
mit kleinem Gemüse umlegt

€ 17,00

€ 13,00 kl. Portion

Risotto von Steinpilzen

mit gehobeltem Parmesan
und gebratenem Romanesko

€ 17,00

€ 13,00 kl. Portion

Fischgerichte

Lachsfilet gegrillt

auf Tagliatelle mit Safransauce
konfierten Tomaten und Zucchini

€ 29,00

€ 21,00 kl. Portion

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree und Specksauce

€ 29,00

€ 21,00 kl. Portion

Tiefseegarnelen mit Zitronengras gebraten

auf Ananas-Mango-Chutney mit Reiscrème
und fruchtiger Thai Curry-Kokossauce

€28,50 5 Stück

€23,00 3 Stück

Schwarzwälder Forellenfilets

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

€ 22,00 2 Stück

€ 17,00 1 Stück

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel

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

€ 28,00

€ 21,00 kl. Portion

Maispoularde kross gebraten
auf Steinpilzrisotto und Gemüsebouquet
an Albufaira Sauce

€26,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Rahmsauce, Röstzwiebeln, breiten Bohnen
und handgeschabten Spätzle

€ 31,00

€ 23,00 kl. Portion

Hirschrücken vom heimischen Wild

mit Brokkoli, gebratenen Waldpilzen, Kräuterknöpfe
und Preiselbeersauce

€ 36,00

€ 26,00 kl. Portion

Bäckle vom Milchkalb

mit Kartoffelpüree, glasierten Karotten
Brokkoli und feiner Schmorsauce

€ 29,50

€ 22,50 kl. Portion

Zum kulinarischen Abschluss

Schokoladenkuchen

lauwarm serviert mit Joghurteis
und frischen Beeren

€ 12,50 (Zubereitungszeit 20 Minuten)

Sorbetteller

Himbeersorbet, Passionsfruchtsorbet, Zitronensorbet
mit Obst und Minze garniert

€ 11,00

Zwetschgensüppchen

mit Crémant aromatisiert
Korinthenpudding und Bourbon-Vanilleeis

€ 12,50

Nougatparfait

im Baumkuchenmantel
mit marinierten Schattenmorellen
Mandespuma und Macadamia-Eis

€ 12,50

Auswahl französischer Käsespezialitäten

Verschiedene französische Rohmilchkäse
mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Baguette

€ 14,00