Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

Sekt mit Limoncello
Glas € 8,90

Salatbüffet

Liebe Gäste
Starten Sie in das Menü mit einer
reichhaltigen Auswahl
von Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings und Aromaten

Vorspeise

Mild geräucherter
Ikarimi Lachs
mit Avocado Crème, Kresse
und Krabbenbrot

Aus unserer Suppenküche

Hummerkraftbrühe mit
Eismeergarnele und Gemüsebrunoise

Hauptgerichte zur Auswahl

Rosa gebratene Entenbrust
mit Trüffeljus, Selleriepüree
und Kartoffelnocken

Gebratene Riesengarnelen
mit Thai-Curry-Sauce,
Gemüsemelange und Reiscreme

Eierpfannenkuchen
mit Pilzen gefüllt auf Kräuterveloute und
Gemüsebouqet

Zum kulinarischen Abschluss

Käse vom Büffet

Reichhaltige Auswahl
von deutschem und französischem Käse
mit Gebäck, Trauben und Nüssen

Tonkabohnen Mousse Törtchen
mit Papayasalat
und Brombeereis Eis

Als Digestif empfehlen wir Ihnen

Grappa Vuisinär Nonino
2 cl € 4,40

Die besondere Weinempfehlung

2021er Spätburgunder Weißherbst
Qualitätswein -Feinherb-
Alde Gott, Sasbachwalden
0,75 l € 45,00
Roséfarben mit weichem Goldschimmer.
Im Aroma Erdbeeren und rote Johannisbeeren.
Die Harmonie der Süße schmeichelt im Nachklang. Ein süffiger, fruchtiger Wein mit gehaltvollem Körper.

2016er Sauvignon Blanc
Qualitätswein -trocken-
Fritz Waßmer, Bad Krozingen Schlatt
0,75 l € 40,00
Dieser Wein ist sehr sortentypisch mit einer zarten, duftigen Art. Ein saftiger Wein mit dezenter Säure.

2015er Marques De Murrieta
Reserva
Finca Ygay, Rioja
0,75 l € 66,00
Ein fruchtiger Wein geprägt vom Tempranillo. Lebendig und doch lang anhaltend durch die Barriquelagerung und anschließender Flaschenreife. Rote Früchte, Leder und Zedernholz bestimmen den Geschmack von diesem Weltklassewein.

Genießermenü

Hotel Engel Obertal