

# Herbstliches Engelkeller-Menü

ab 2 Personen

## Carpaccio vom marinierten Kohlrabi

Kohlrabiöl · Günztaler Landschinken · Pflücksalate · 16 Euro  
*Frankreich · Loire · Rosé d'Equinoxe · Domaine Yannick Amirault*

## Krustentiersuppe

Kräuteröl · Zitronengras · Riesengarnele · 12 Euro  
*Deutschland · Rheinhessen · Chardonnay · Jochen Dreissigacker*

## Rosa gebratenes Steak aus der heimischen Rehkeule

Wacholder-Preiselbeer-Soße · Rahm-Speck-Wirsing · Kartoffel-Kroketten · 32 Euro  
*Italien · Toskana · IPOGEO · Fattoria Castellina*  
oder

## Hokkaidokürbis-Risotto

Bergkäse „Mängisch“ von Jamei Laibspeis · Estragonschaum · 23 Euro  
*Deutschland · Württemberg · Kerner KING · Weingut Ellwanger*

## Valrhona 60% Schokolade

Maracuja · Mango · Sorbet · 12 Euro  
*Deutschland · Mosel · Riesling Auslese · Selbach-Oster*

## Menü:

4-Gänge · 65 Euro

3-Gänge · 54 Euro | ohne Kohlrabi

## Vegetarisches Menü:

4-Gänge · 53 Euro | mit Kürbissuppe

3-Gänge · 42 Euro | ohne Kohlrabi · mit Kürbissuppe

## Weinreise:

4-Gläser · 26 Euro

3-Gläser · 19 Euro

Die einzelnen Gänge sind auch à la carte bestellbar.