

Herbstliches Engelkeller-Menü

ab 2 Personen

Carpaccio vom marinierten Kohlrabi

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

Pfifferlingscremesuppe

Parmesan · Rahm · Schnittlauchöl · 8 Euro
Deutschland · Rheinhessen · Chardonnay · Jochen Dreissigacker

Rosa gebratenes Steak aus der heimischen Rehkeule

Wacholder-Preiselbeer-Soße · getrüffelte Tagliarini · Rosenkohl · 32 Euro
Italien · Toskana · Chianti Montalbano D.O.C.G. Riserva · 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 · 59 Euro

3-Gänge · 49 Euro | ohne Kohlrabi

Vegetarisches Menü:

4-Gänge · 49 Euro mit Bergkäserisotto

3-Gänge · 39 Euro | ohne Kohlrabi

Weinreise:

4-Gläser · 28 Euro

3-Gläser · 21 Euro

Die einzelnen Gänge sind auch à la carte bestellbar.