

Liebe Gäste

wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im ältesten Gasthaus des Glottertals, dem „Goldenen Engel“ (erste urkundliche Erwähnung 1507).

Unsere Region liegt uns am Herzen.
Daher beziehen wir unsere Produkte, soweit es möglich ist,
aus heimischen Betrieben.

Unsere **Fleisch- und Wurstwaren** erhalten wir von der Metzgerei Reichenbach aus dem Glottertal. Die Tiere stammen aus eigener Zucht und Schlachtung.

Unser **Gemüse** beziehen wir aus Vörstetten, Gemüsebau Familie Leimenstoll.

Unsere **Schwarzwaldforellen** kommen aus Gengenbach „Forellenzucht Rösch“

Die **Eier** beziehen wir vom Kappenhof im Glottertal

Unsere Küche wird vom Jahreszeitenkalender geführt.

Wir freuen uns, dass wir heute Ihre Gastgeber sein dürfen.
Ihre Isabelle Linder & Michael Mannel mit dem Engelteam

Bitte sprechen Sie uns auf jeden Fall an, wenn Sie Allergiker sind.
Gerne halten wir eine Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen für Sie bereit. Nach Rücksprache mit unseren Mitarbeitern können wir zum Teil gewisse Substanzen verringern, aber nie vollkommen ausschließen. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

Falls Sie mal etwas länger bei uns bleiben möchten,
stehen unseren Gästen 14 Wohlfühlzimmer zur Verfügung.
Zahlreiche Pauschalangebote ziehen sich durch alle Jahreszeiten.

Mitglied der Wirtegemeinschaft



Aperitif

Belsazar Rosé mit Tonic Water Vermouth aus dem Hause Schladerer Staufen	€ 6,00
Glas Glottertäler Winzersekt Riesling brut	€ 6,00
San Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	€ 4,80
Crodino mit Soda (alkoholfrei)	€ 4,80
Ganter „Pfiff“ (kleines Pils 0,2l)	€ 1,80
Wodan Starkbier dunkel 0,3	€ 3,10

Unsere Weineempfehlung

(Weine enthalten Sulfite und Schwefel)

2016
Weissburgunder-Chardonnay
Cuvée trocken
Weingut Salwey
Oberrotweil/Kaiserstuhl
0,25l € 7,80

2016
Weissburgunder
Kabinett trocken
Weingute Kalkbödele Merdingen
0,25l € 7,80

2013
Sauvignon Blanc
Spätlese trocken
Weingut Reinhold & Cornelia Schneider
Endingen/Kaiserstuhl
0,25l € 9,50

2016
Rivaner
Qualitätswein trocken
Weingut Karl H. Johner
Bischoffingen im Kaiserstuhl
0,25l € 6,50

2016
Grüner Veltliner
Kollmütz Federspiel
Weingut Machherndl Wachau Österreich
0,25l € 8

2015
Château les Croix du Breuil
Bordeaux Médoc
Schlossabfüllung
0,25l € 9

2015
Glottertäler Roter Bur
Spätburgunder Rotwein
Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Glottertal
0,25l € 8

2016
Pinot Noir trocken
Weingut Moosmann Buchholz
0,25l € 7

Vorspeisen

	€
Feldsalat mit Balsamicodressing vom Badischem Essigbrauhaus Kehl mit Speck und Kracherle ⁷	8
Terrine von der Ente mit Pistazien und Kräutern, Kürbischutney, Feldsalat und Trüffelcreme ⁷	16
Variation von hausgeräucherten Fischen mit Gemüsesalat, Senfeis und Shiso-Kresse ⁷	16
Törtchen von der Entenstopfleber mit Weingelee, Quittenconfit und Brioche ⁷	18

Suppen

Flädle-Markklößchensuppe	5
Hummercremesuppe mit Sesamravioli	10

Warmer Zwischengang

Warm geräuchertes Saiblingsfilet auf Blattspinat und Meerrettichsauce	16
Rinderfiletscheibe mit Ochsenchwanzragout, Purée und gebackenen Zwiebeln	16

Fischgerichte

Schwarzwaldforelle „Mandelbutter“ mit Kartoffeln und Salat	18
Gebratener Zander „Elsässische Art“ auf Sauerkraut mit Speck und Croutons, Rieslingsauce und Kartoffelpüree ⁷	26
Gebratenes Skrei (Winterkabeljau) auf Blattspinat, Hummerbisque und Kürbisrisotto	28

Fleischgerichte

	€
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce auf Wirsinggemüse und Spätzle 7	22 *
Glottertäler Rinderfilet auf Blattspinat und Kürbisrisotto, Trüffeljus	32 *
Hirsch vom Glottertäler Scharbachhof Gebratener Hirschrücken mit Apfelrotkraut, Trockenfrüchteragout und Spätzle 7	30
Glottertäler Rehnüßchen auf cremigem Kohlrabi, Petersiliengnocchi und Johannisbeersauce	30 *
Gefüllter Ochschwanz in Rotwein geschmort auf Meerrettich- Spitzkohl und Kartoffelpurée 5	22

Die Gerichte mit * können auch als kleinere Portion bestellt werden

Vegetarisches Menü

Lauchquiche mit Kürbischutney,
gebackenen Feta und Feldsalat

Blumenkohlcremesuppe
mit Safranblumenkohl
und Hibiskuscurry

Strudel von Ricotta,
Pinienkerne und getrocknete Tomaten,
Salbeibutter, Meerrettichspitzkohl
und Kürbisrisotto 5

Warmer Schokoladenkuchen mit
Exotik-Früchteragout,
Passionsfrucht- Joghurteis

Menü komplett	48
Menü 3 Gang mit Vorspeise	42
Menü 3 Gang mit Suppe	33

Wintermenü

Terrine von der Ente 7

Hummercremesuppe
mit Sesamravioli

Glottertäler Rehnüßchen
auf cremigem Kohlrabi,
Petersiliengnocchi und
Johannisbeersauce

Geeiste Birne Helene
„Poire Helene“

Menü komplett	55
Menü 3Gang mit Vorspeise	45
Menü 3 Gang mit Süppchen	38

Nur Hauptgang 18 Euro

Vesperkärtle

Bunter Salatteller mit paniertem Schweineschnitzel	11
Goulaschsuppe mit Brot	6
Bauernsülze mit Salat und Brägele 2,7,	10
Käseplatte mit Butter und Brot 2,3,	13
Schwarzwälder Schinkenplatte ⁷ Luftgetrockneter Kandelschinken, Schwarzwälder Schinken und gekochter Schinken mit Butter und Brot	13
Wurstsalat mit oder ohne Käse 2,4,5,6,7,	8
Russische Eier garniert mit Fleischsalat, Seelachs, Sardellen und Brot 2,4,5,6,	9
Schwarzwälder Bauernvesper Roher Schinken, Blut- und Leberwurst, Käse, Sülze dazu Brot und Butter 2,4,5,6,7,	12

