



Menüs für Ihre Feier

Ob geschäftlich oder privat – wir machen Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

Genießen Sie stilvolles Ambiente, festliche Stimmung und kulinarische Menüs, die keine Wünsche offenlassen. Unsere Menüvorschläge bieten Ihnen die Möglichkeit, ein einheitliches Menü individuell zusammenzustellen – perfekt abgestimmt auf den Anlass und die Größe Ihrer Gesellschaft.

Lassen Sie uns gemeinsam den Rahmen für ein unvergessliches Fest schaffen – mit Genuss, Eleganz und herzlicher Gastfreundschaft.

Ihre Isabelle Linder und Michael Mannel mit Team



Menüvorschläge gültig für Frühling/ Sommer/ Herbst 2026



„Tischlein deck dich“

**die leckeren, individuellen „Gläsle“ für jeden Anlass.
Ob für ein Fest, bei Ihnen zuhause, für einen Event in Ihrer
Firma, oder zum Start Ihrer Feierlichkeit bei uns im Engel.**

Sie erreichen uns an den Öffnungszeiten des Restaurants

Telefon 07684/ 250

E-Mail: info@goldener-engel-glottertal.de



„Badische Gläsle“ 3 x Gläsle + 1 Suppe: 14 €

Badischer Rindfleischsalat mit Meerrettichcreme

Fleischkühle mit Kartoffel-Gurkensalat

Räucherfischtatar mit Rote Beete-Tatar und Sauerrahm

Kalte Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto

„Mediterrane Gläsle“ 5 x Gläsle + 1 Suppe: 24 €

Mediterraner Shrimps Cocktail

Roastbeef mit Coleslaw-Salat

Kirschtomaten Pesto-Salat mit Büffelmozzarella

Ziegenfrischkäse „Tomate“ mit Melonensalat

Gegrillter Pulpo auf Risoni-Nudelsalat

Melonen-Joghurtsüppchen mit Parmaschinken

„Engel Gläsle“ 7 x Gläsle: 35 €

Mini-Clubsandwich mit Schinken/ Poularde

Hausgeräucherter Lachs mit Gurkensalat

Thunfischtatar mit Avocado-creme

Gebackene Wachtelpraline auf Linsensalat und Trüffelcreme

Entenleber-Parfait mit Apfelsalat und Pinienkerne

Gelierte Rinderessenz mit Tartar und gebackener Kaper

Confierte Gamba mit Cous-Cous und Tomaten-Marmelade

Gerne können wir das Angebot individuell nach Ihren Wünschen erweitern.



Desserts pro Gläsle: 4 €

Mini-Engel-Eis“ Himbeer-weiße Schokolade Kokos

Mousse au Chocolat mit Ananas

Kokos-Pana Cotta mit Mango-Limetten-Ragout

Creme Brûlée oder Creme Karamell

Topfenmousse mit Blaubeeren

Buttermilchmousse mit Himbeercoulis

Baba au Rum Vanillecreme

Schokoladenküchle im Glas

Zitronentarte mit Baiser

Profiterol mit Vanillecreme und Kirschen

Rumtopf mit Vanilleparfait-Praline

Roquefortmousse mit Birne

Hausgemachter Kochkäse mit Brot

Flasche Champagner 0,75 l ab 95 €

Flasche Sekt 0,75 l ab 33 €

Flasche Weiß-Wein 0,75 l ab 29 €

Flasche Rot-Wein 0,75 l ab 29 €

Lieferbedingungen

Mindestbestellmenge: 16 Gläser / 4 Personen

Abholen gratis

Lieferpauschale pro Strecke bis

Bis 10 km 15 €

Bis 20 km 25 €

Vorbestellfrist 3 Tage im Voraus



Menü 1

Knusperei vom Kappenhof Glottertal
mit grünem Spargelsalat, Kresse
und Radieschenvinaigrette

20 €

Maispoulardenbrust mit Tomate und
Salbei gebraten auf Parmesanrisotto
und Ratatouille

35 €

Crème Brûlée mit marinierten Beeren
und Erdbeersorbet

11 €

Menü 3

Badische Festtagssuppe
mit Kräuterflädle, Markklöße,
Grießklößchen und Eierstich

8 €

Badisches Ochsenfleisch mit
Bouillonkartoffeln,
Meerrettichsauce, Rote Bete

28 €

Apfelküchle mit Vanille-Zimteis

12 €

Menü 2

Bunter Gartensalat

8 €

Sauerampfersuppe mit Kracherle

12 €

Lammschulter aus dem Ofen mit
Bohngemüse, Kartoffelgratin und

Olivenjus

36 €

Apfeltörtchen mit
Sabayon, Weincreme und
Sauerrahmeis

14 €

Menü 4

Glottertäler Roastbeef mit
Coleslaw-Salat, Misocreme und
Brotchip

18 €

Hummercremesuppe mit
Krustentier-Crostini

15 €

Kalbsrückensteak mit Steinpilzkruste
auf Kohlrabigemüse und
Herzogin-Kartoffeln

38 €

Hausgemachtes Vanilleeis mit
heißen Himbeeren und Sahne

12 €

Menü 5

Hausgeräucherter Lachs mit
eingelegtem Gemüse, Buttermilch,
grünem Öl und Kresse

20 €

Bio Edelpilze vom Bio Hof Rain mit
Spinatknödel und Parmesansauce

Zwischengang 18 €
Hauptgang 26 €

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart mit
Thymiansauce, Gartengemüse und
Mandelbällchen

36 €

Kirschbömble/ Schokoladenroulade/
Kirschsorbet

15 €

Menü 7

Gänseleberterriner mit
Trockenfrüchteconfit und Butterbrioche

Klein 19 €
Groß 28 €

Consomme von der Bio
Freilandpoularde vom Steingrubenhof
mit Parmesanravioli

14 €

Zweierlei vom Glottertäler Rind
„Rücken und Ochenschwanzragout“
mit Sauce Bernaise,

Marktgemüse und Macairekartoffeln

38 €

eingelegter Weinbergpfirsich mit
Champagnersabayon und Pistazieneis

16 €

Menü 6

Gebratene Gambas „Provencale“ mit
Spaghettinis und
Oliven-Tomaten-Kaperngemüse

25 €

Glottertäler Rehrücken im Brotmantel
mit Wirsinggemüse, Schupfnudeln und
Johannisbeersauce

46 €

Schokoladen-Lasagne mit
Himbeer-Coulis und Himbeer-
Joghurteis

15 €

Menü 8

Schwarzwaldforelle
„Terrine/ Praline/ Filet“
mit Gurke und Kresse

20 €

Gebratenes Zanderfilet mit
Erbsenpurée und Thai-Currysauce

18 €

Entenbrust mit Portweinjus,
Kohlrabi und Petersiliengnocchi

38 €

Himbeerparfait mit Biskuit
Eingelegten Aprikosen und
Buttermilchmousse

15 €



Ziegenfrischkäse „Tomate“ mit
Cous-Cous-Salat gepickeltes Gemüse und
Buttermilch

20 €

Marinierte Gurken/ Tomaten/ Melone
Mit Sommersalat und Büffelmozzarella

18 €

Pilzcremesuppe mit gebackener Parmesannocke

10 €

Strudel vom grünen Spargel, Kohlrabi und
Beurre Blanc

26 €

oder

Angelotti vom Feta mit
Blattspinat und Ratatouille

26 €

