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 Herbst/ Winter/ 2026/2027
Nicht gültig für den 1&2 Weihnachtsfeiertag und Silvester

Zum goldenen Engel GLOTTERTAL

„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

Fleischküchle 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 Avocadocreme

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

Vörstetter Feldsalat mit Balsamico vom Essigbrauhaus in Kehl und krossem Speck und Croutons
12,00 €
***
Bauernente aus dem Ofen mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel, Maronen und Bratapfel
34,00 €
***
Crème Brûlée mit Rotweinzwetschgen
und
Hausgemachtes Vanilleeis
11,00 €

Menü 2

Bunter Wintersalat
8,00 €
******
Kürbiscremesuppe
mit Kernöl aus der Steiermark
und Kürbiskernen
12,00 €
***
Geschmorte Glottertäler Rehschulter „Baden-Baden“ mit Johannisbeerbirne, Spitzkohl und Speck-Schupfnudeln
34,00 €
***
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
12,00 €

Menü 3

Badische Festtagssuppe
mit Kräuterflädle, Markklößle, Grießklößchen und Eierstich
8,50 €
****
Badisches Ochsenfleisch mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce, Rote Bete
28,00 €
****
Apfelküchle mit Vanille-Zimteis
12,00 €

Menü 4

Glottertäler Roastbeef mit Coleslaw-Salat, Misocreme und Brotchip
18,00 €
****
Hummercremesuppe mit gebratener Gamba
15,00 €
*****
Kalbsrückensteak mit Steinpilzkruste auf Kohlrabigemüse und Herzogin-Kartoffeln
38,00 €
****
Pochierter Kaiserstühler Pfirsich Champagnersabayon und Pistazieneis
15,00 €

Menü 5

Hausgeräucherter Lachs mit
eingelegtem Gemüse, Buttermilch,
grünem Öl und Kresse
20,00 €
*****
Perigord Trüffel mit
cremigen Tagliatelle und Parmesan
Zwischengang 23,00 €
Hauptgang 35,00 €
****
Kalbstafelspitz Sous Vide gegart mit
Schwarzwurzeln und
Mandelbällchen
36,00 €
****
Kirsche/ Schokolade/
Kaffeesauce
14,00 €

Menü 7

Vorspeisenvariation mit
Fleisch, Fisch, Frischkäse
und Feldsalat
20,00 €
****
Wildconsommé mit Kürbis-Ancelotti
12,00 €
****
Zweierlei vom Glottertäler Rind
„Rücken und Ochsenschwanzragout“
mit Sauce Bernaise,
Wintergemüse und Macairekartoffeln
36,00 €
****
Tarte Peche mit
Champagnersabayon und
Himbeer-Joghurteis
14,00€

Menü 6

Gebraten Gambas mit
Parmesan-Risotto und
Hummerbisque
25,00 €
****
Glottertäler Rehrücken im Brotmantel
mit Wintergemüse, Schupfnudeln und
Portwein-Feige
46,00 €
****
Birne „Helene“ mit
Schokoladenkuchen, Salzkaramelle
und Rahmeis
14,00 €

Menü 8

Knusper-Ei mit Linsensalat,
Dijonsenfcrème und Feldsalat
18,00 €
***
Zander elsässische Art mit
Rahmsauerkraut, Speck, Croutons
und Kartoffelpurée
16,00 €
****
Entenbrust mit Portweinjus,
Kohlrabi und Petersiliengnocchi
36,00 €
****
Dreierlei Schokolade mit Ananas
und Bananen-Kokosmilcheis
14,00 €

Zum goldenen Engel GLOTTERTAL

VEGGI

Vörstetter Feldsalat mit Balsamico vom Essigbrauhaus in Kehl

und Granatapfelkernen

12,00 €

Knusper-Ei mit Linsensalat,
Dijonsenfcrème und Feldsalat
18,00 €

Karotten-Ingwersuppe mit Sesampraline

10,00 €

****

Perigord Trüffel mit
cremigen Tagliatelle und Parmesan
Zwischengang 23,00 €
Hauptgang 35,00 €
oder

Strudel von Kartoffeln, Spinat, Tropea-Zwiebeln und
Pilzen mit Waldpilz-Beurre-Blanc

26,00 €

oder

Gebackene Sellerietäschle auf Schalotten-Spinat, Selleriepurée,
Polenta und Beurre Blanc

26,00 €