

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 der Region.

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.

Mitglied der Wirtegemeinschaft



Apero

Glas Glottertäler Winzersekt Riesling brut	6,00
San Bitter Orange (alkoholfrei)	5,00
Ganter Pfiff (kleines Pils 0,2)	2,00
Glas Muscat (Anne und Marc Wassler Blienschwiller Elsass) 0,1	5,00

Saisonales Bier

Wodan Starkbier in der Bügelflasche 0,5	4,10
--	------

Unsere Weinempfehlungen

(Weine enthalten Sulfite und Schwefel)

2017 Weissburgunder-Chardonnay Cuvée trocken Weingut Salwey Oberrotweil/Kaiserstuhl 0,25l € 8	2016 Grüner Veltliner Kollmütz Federspiel Weingut Machherndl Wachau Österreich 0,25l € 8
2016 Hex von Dasenstein Spätburgunder Rotwein Alte Reben trocken Winzerkeller Hex von Dasenstein 0,25l € 8	2016 Château les Croix du Breuil Bordeaux Médoc Schlossabfüllung 0,25l € 9
2017 Glottertäler Roter Bur Steillage Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken Glottertäler Winzer 0,25l € 8	2016 Pinot Noir trocken Weingut Moosmann Buchholz 0,25l € 7
2017 Weissburgunder Kabinett trocken Weingute Kalkbödele Merdingen 0,25l € 8	2017 Pflinz Riesling Anne und Marc Wassler Vignerons à Blienschwiller Elsass 0,25l € 9
2016 Sauvignon Blanc Spätlese trocken Weingut Reinhold & Cornelia Schneider Endingen/Kaiserstuhl 0,25l € 9,50	2015 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken Weingut Reinhold & Cornelia Schneider Endingen/Kaiserstuhl 0,25l € 10

Vorspeisen

	€
Vörstetter Feldsalat mit Balsamicodressing vom Essigbrauhaus in Kehl, Speck und Croutons ^{S234567}	9
zusätzlich mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken ⁷	14
Terrine von Lachs und Forelle mit gelbe Beete Salat Senfkörnervinaigrette und Wildkräutersalat ⁷	16
Warme Scheiben von der Hirschschulter mit Topinambur, Feldsalat und Johannisbeervinaigrette	17
Törtchen von der Entenstopfleber mit Weingelee, Quittenconfit und Brioche ⁷	19

Suppen

Hummercrèmesuppe mit Krustentier Dim- Sum	10
Consommé mit Kräuterflädle und Markklößle	6

Warmer Zwischengang

Warmer Kalbskopf und gebackener Kalbsbries Rosmarinjus, Wurzelgemüse	17
Glottertäler Hirschleberscheiben mit Kartoffelpurée, Apfelscheiben und gebackene Zwiebeln	15 als Hauptgang 24

Fischgerichte

Schwarzwaldforelle „Mandelbutter“ mit Kartoffeln und Salat	19
Gebratener Zander Blattspinat, Krustentier- Dim- Sum, Hummerbisque	26
Mediterranes Rotbarbenfilet Muschel- Fregola- Sarda, Artischocken- Kirschtomaten,	28

Fleischgerichte

	€
Glottertäler Schweinefilet mit Speck gebraten, Pfefferrahmsauce, Wirsinggemüse und Spätzle ²³⁴⁵⁶⁷	22*
Glottertäler Rinderfilet „Café de Paris“ cremig es Selleriegemüse Süßkartoffel- Pfeffer- Purée	34*
Zweierlei vom Glottertäler Hirsch vom Scharbachhof gratinierter Rücken und geschmorte Schulter mit Wintergemüse, Pilzrisotto und Wachholderjus	28
Glottertäler Rehrücken in der Brotkruste Wirsinggemüse, Feigensauce und Steinpilzgnocchi	34

Die Gerichte mit * können auch als kleinere Portion bestellt werden
Umbestellungen können zu Preisveränderungen führen.
Wenn Sie nicht umbestellen servieren wir das Fleisch medium

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse im Knusperblatt
Avocadocrème, Senfkörnervinaigrette
und Wildkräutersalat

Karotten- Ingwersuppe

Frischkäse-Maultäschle auf
Blattspinat mit Schwarzwurzelragout,
Steinpilzsauce

Engadiner Nusstörtle
mit Wallnusseis und Oragensalat

Wintermenü

Terrine von Lachs und Forelle mit
gelbe Beete Salat
Senfkörnervinaigrette und
Wildkräutersalat

Hummercrèmesuppe

Krustentier Dim-Sum

Glottertäler Rehrücken in der
Brotkruste, Wirsinggemüse,
Feigensauce und Steinpilzgnocchi

Rum mousse au chocolat légère
mit Exotik- Früchteragout
und Bananen- Kokosmilchsorbet

Menü komplett	45
Menü 3 Gang mit Vorspeise	36
Menü 3 Gang mit Suppe	35

Nur Vegi- Hauptgang 22 Euro

Menü komplett	56
Menü 3Gang Menü	
Suppe/ Hauptgang/ Dessert	40
Vorspeise/ Hauptgang/ Dessert	47

Badisch,, einfach,, gut

Cordon Bleu vom
Glottertäler Landschwein mit
Brägele und Salat¹²³⁴⁵⁷
17 €*

Kalbsnierle in Dijonsensauce
mit Kartoffelpurée und Salat
24€

**Zwiebelrostbraten vom
Glottertäler Rinderrücken**
mit Brägele und Salat
26€

Glottertäler Rindergoulasch
mit Bandnudeln und Gemüse
20 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Süßungsmittel 4) Phosphat
5) Antioxidationsmittel 6) Geschmacksverstärker 7.) Nitrat