



ENGEL OBERTAL

★ ★ ★ ★ ★ S

FÄHRHAUS HOTEL COLLECTION

Abendkarte

Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.
Gerne nehmen wir von 18.30 Uhr bis 21.00 Uhr Ihre Essenswünsche
in unseren Restaurant-Stuben entgegen.

Vorspeisen

Tatar vom Bachsaibling

mit Limette und Dill,
Gartengurke, Avocado und Kresse
an Schalottenmarinade
€ 21,50

Vitello Tonnato

rosa gebratener Kalbsrücken
mit Thunfischsauce, Kapern, Kirschtomaten,
Rucola und frischem Parmesan
€ 21,50

Ziegenkäse unter der Walnussskruste

mit Tomaten-Chutney
und Salatbouquet
€ 19,00

Suppen

Weißer Tomatencremesuppe

mit Basilikumsahne und Pinienkernen
€ 9,50

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle, Wurzelgemüse
und Schnittlauch
€ 9,50

Pfifferlingscremesuppe

mit Croûtons und Petersilie
€ 9,50

Vegetarische Sommergerichte

Sommersalat mit grünem Spargel

Mit Wildkärutern, Wassermelone
Und gerösteten Macadamianüssen
In Himbeervinaigrette
€ 14,50

Tomaten-Kräuter-Gnocchi

in feinem Sugo mit frischem Parmesan,
Grillgemüse und Rucola
€ 21,50

Ragout von grünem Spargel

mit gebratenen Sommerpilzen,
Wurzelgemüse und Tagliatellini
€ 21,50

Kartoffel-Ravioli

gefüllt mit Steinpilzen und Frischkäse
auf gegrillter Oxsenherztomate
und Steinpilzen an Basilikumschaum
€ 21,50

Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce

mit Gemüsebouquet und Serviettenknödel
€ 21,50

zu den Pfifferlingen empfehlen wir:

- Schweinelendchen
€ 9,50
- Lachsfilet
€ 14,00
- Hirschmedaillons
€ 16,00
- Wiener Schnitzel vom Kalb
€ 13,00
- Rinderfiletsteak
€ 15,00

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel

in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites,
kaltgerührten Preiselbeeren und Salaten vom Buffet

€ 30,50 // € 22,50 kl. Portion

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Rahmsauce, Röstzwiebeln, breiten Bohnen
und handgeschabten Spätzle

€ 36,00 // € 27,00 kl. Portion

Rosa gebratener Hirschrücken

auf Rahmwirsing und gebratenen Pfifferlingen,
glasierte Kirschen an Preiselbeersauce,
dazu handgemachte Schupfnudeln

€ 38,00 // € 28,00 kl. Portion

Bäckle vom Milchkalb

mit feiner Schmorsauce, glasierten Karotten,
Brokkoli und Kartoffelkrusteln

€ 33,50 // € 25,00 kl. Portion

Fischgerichte

Medaillon vom isländischen Lachs

auf Tagliatelle mit Safransauce,
konfierten Tomaten und Zucchini

€ 32,00 // € 23,00 kl. Portion

Gebratene Garnelen

an Hummersauce auf Safranrisotto
mit Paprikagemüse und grünem Spargel

€ 32,00 5 Stück // € 23,00 3 Stück

Schwarzwälder Forellenfilets

wahlweise „blau“ oder Müllerin-Art
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

€ 27,00 2 Stück // € 21,00 1 Stück

Zanderfilet – auf der Haut gebraten –

an Vermouthsauce
mit Tomaten-Kräuter-Gnocchi
und Grillgemüse

€ 32,00 // € 23,00 kl. Portion

Zum kulinarischen Abschluss

Marinierte Badische Erdbeeren

mit Limonen-Mascarpone-Crème,
Baiersbronner Waldhonigeis,
frischer Minze und Mandelkrokant

€ 14,00

Variation von Schokoladenmousse

Zartbitter, Weiß, Karamell
mit Mangocreme und Himbeeren,
dazu Passionsfruchtsorbet

€ 15,50

Vanille Crème brûlée

mit Bühlertaler Zwetschgen
und weißem Schokoladeneis

€ 15,50

Parfait von Obertäler Holunderblüten

im Baumkuchenmantel
auf Beerenragout

€ 15,50

Auswahl französischer Käsespezialitäten

verschiedene französische Rohmilchkäse
mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Baguette

€ 16,50

Für Zuhause

Für den Engel-Genuss Zuhause oder als kleines
Geschenk, empfehlen wir Ihnen unsere
hausgemachten Pralinen (mit Zibärtle) zum
Mitnehmen.

€ 14,50 12 Stück

Seien Sie

herzlich Willkommen,
wir freuen uns auf Sie