



Hotel Restaurant Engel



SAISONEMPFEHLUNG

Season recommendation

Recommandations de saison

- 052. Knuspriger Flammkuchen mit Rahm Zwiebeln, Pfifferlingen und Käse** 15,80
V Crispy tarte flambée with cream, onions, chanterelles and cheese
Tarte flambée gratinée aux girolles
- 100. Frische Pfifferlinge in Butter mit Zwiebeln gebraten, dazu Baguette und Salatteller** 22,80
V Fresh chanterelles fried in butter with onions, served with baguette and salad
Chanterelles fraîches poêlées au beurre avec oignons, servies avec baguette et salade
- 101. Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit frischen Pfifferlingen „à la crème“ und Salatteller** 22,80
V Herb pancakes filled with fresh chanterelles “à la crème” and a salad plate
Crêpes aux herbes fourrées aux girolles fraîches « à la crème » et une assiette de salade



Vegetarisch

alle Preise in Euro, inkl. MwSt





HAUPTGÄNGE

plats principaux | main courses

- 102. Grillsteak vom Schwein mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller** 24,80
-  Grilled pork steak with onions, herb butter, French fries and salad plate
Steak de porc grillé aux oignons, beurre aux herbes, frites et assiette de salade

- 103. Grillsteak vom Schwein mit Rahm-Pfifferlingen Pommes frites und Salatteller** 27,80
-  Grilled pork steak with cream chanterelles, French fries and salad plate
Steak de porc grillé aux girolles à la crème, frites et assiette de salade

- 104. Knusprig gebratenes Zander-Filet auf Pfifferlingen mit Senf-Sauce und Thymian Kartoffeln** 34,50
- Crispy fried zander fillet on chanterelles with mustard sauce and thyme potatoes
Filet de sandre frit croustillant aux girolles, sauce moutarde et pommes de terre au thym

DESSERT

- 219. „Süße Trilogie“ Crème brûlée mit marinierten Früchten und Joghurteis** 11,80
- “Sweet Trilogy” Crème brûlée with marinated fruits and yoghurt ice cream
« Trilogie douce » Crème brûlée aux fruits marinés et glace au yaourt

