

AUFEIN FROHES FEST

zu unseren Weihnachtsgerichten empfehlen wir



engelberg.

Festtagsbier

Zur Weihnachtszeit genießen Bierliebhaber diese süffig-naturtrübe Bierspezialität aus besten heimischen Zutaten. Besonders kräftig eingebraut ist es das ideale Bier für lange, kalte Winterabende, im Steinkrug serviert hält es besonders lange kalt. • 0,5l > 4,70 • 0,3l > 3,70

Brand von der Zwetschge

Wenn sich das orangegelbe Fruchtfleisch butterweich vom Kern löst, ist es soweit: Frisch verzehrt hat sie einen süßsäuerlichen, leicht herben Geschmack, fein gewürzt und sehr aromatisch. All das Gute aus der Zwetschge kann man in diesem Brand wiederfinden. • 5,90

Brand von der Quitte

Ein sehr gesellschaftsfähiger Brand, der nach Wiese und Alb duftet. Im Mund ist er fruchtig, wärmend und geht schön aromatisch auf. • 5,90

Kirschkern Amaretto

Advent, Advent, ein Kirschkern brennt! Eingelegt in Feinbrandt haben die Kirschkerne bittere Mandeln ausgepackt. Aber auch so eine fruchtige, junge Frische. Ein außergewöhnlicher Amaretto, nicht ganz so süß und durchaus festlich. • 5,90

Weihnachts-Spritz

Prosecco auf Eis küsst Apfelsaft, Teeauszüge und Rum, begleitet von Rosmarin und Ingwer • 8,40



engelberg.

VORRSPESSEN

kreieren Sie Ihr individuelles Menü



Hummer-Bisque

klassische Cremesuppe aus gerösteten
Hummerschalen, mit Sahne und
Weißwein verfeinert • 9,40 €

Grießklopchen-Suppe

in kräftiger Gemüsebrühe, vegan • 7,90 €

Feldsalat mit Birne und Walnuss

an Orangen-Vinaigrette auf Ringel-Bete-
Carpaccio, vegan • 8,40 €

Geräuchertes Forellen-Tartar

mit Crème fraîche, Zitrone, Apfel
und Staudensellerie abgerundet, auf
Pumpernickel • 8,90 €

Vitello Tonnato

dünne Kalbfleischscheiben mit einer
Soße aus Thunfisch, Kapern, Olivenöl
und Zitronensaft • 14,90 €



HAUPTGÄNGE

kreieren Sie Ihr individuelles Menü



engelberg.



Coq au Vin

zarte, ausgelöste Hähnchenoberkeulen in Rotwein mit Speck und Perlzwiebeln, dazu Parmesan-Polenta-Schnitte • 25,40 €

Schweinemedaillons in Orangen-Pfeffer-Schmand

zarte Schweinemedaillons in einer Orangenrahmsauce mit rosa Pfefferkörnern, dazu handgeschabte Spätzle • 27,90 €

Onglet

sous-vide-gegarte Rindfleischstücke vom Kronfleisch mit edler Schokolade und traditionell gereiftem Balsamico verfeinert, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree • 31,90 €

Cashew-Nuss-Braten

feinwürziger Cashew-Nuss-Braten, mit italienischen Kräutern und Stangensellerie abgerundet, dazu glasierte Möhren, Petersilienkartoffeln und veganes Rotweinjus • 25,40 €

Gemüsebeilage

glasierte, bunte Möhren • 4,60 €



UNSERE KLASSIKER

kreieren Sie Ihr individuelles Menü



engelberg.



Schnitzel mit Pommes

vom Oberriexinger Landschwein, dazu
rustikale Pommes • 18,90
kleine Portion • 16,90

Engelbergschnitzel mit Pommes

überbacken mit Schwarzwälder Schinken
und Emmentaler, dazu rustikale Pommes
• 20,90 / kleine Portion • 18,90

Lachsfilet auf Blattspinat

in Limetten-Buttersauce, zarter
Blattspinat in einer leicht cremigen
Sauce, dazu Langkornreis • 27,70

Rostbraten

vom Rind, geschmorte Zwiebel,
Bratenjas und geschabte Spätzle • 29,90

Elsässer Flammkuchen

Speck, Zwiebel, Rahm • 13,20

Griechischer Flammkuchen

Feta, Peperoni, Rahm • 13,70

Nordischer Flammkuchen

Wildlachs, Lauch, rote Zwiebeln • 13,90

“Quer durch den Garten” Flammkuchen

sieben Gemüsesorten aus ökologischem
Anbau, vegan • 14,90

FESTLICHES DESSERT

kreieren Sie Ihr individuelles Menü



Apfel-Brombeer-Crumble

lauwarm serviert, mit Vanilleeis und Sahne, wahlweise vegan · 8,40 €

Portwein-Zwetschgen begleitet von Walnusseis

winterlich abgeschmeckte, lauwarme Portwein-Zwetschgen an Walnusseis mit Sahnehaube, wahlweise mit veganem Vanilleeis und veganer Sahne · 8,40 €

Feines Kaffeeparfait

hausgemachtes Halbgefrorenes mit Schichten von dunkler Schokolade, an edler Schokosahnehaube · 8,40 €

Kugel Eis mit einem Gläschen Schnaps

eine Kugel Walnusseis an edler Schokosahnehaube, dazu ein Schnaps nach Wahl · 8,40 €

