



MO - SA 12.00 - 19.00 UHR



TRÜFFEL TORTELLONI

13,90€

Gl, La, Su

handgemacht mit Ricotta und Trüffel gefüllt in Salbeibutter und gehobeltem Parmesan

ZIEGE-TRÜFFEL GNOCCHI

13,90€

Gl, La, Su

mit Ziegenkäse und Trüffel gefüllt in Thymianbutter und gehobeltem Parmesan

SPAGHETTI BOLOGNESE

9,70€

Gl, Se, Nü

hausgemacht mit 100% Rind und gehobeltem Parmesan

SPAGHETTI BASILIKUM PESTO

9,50€

Gl, La, Nü, Su

mit hausgemachten Basilikumpesto

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

7,90€

Gl

mit nativem Olivenöl und frischem Chili

GNOCCHI FLUSSKREBS

15,90€

Gl, Kr, La

in Salbeibutter geschwenkt, mit Flusskrebsen und geschmolzenen Kirschtomaten

DESSERT

PANNA COTTA

5,50€

La, Su

mit Himbeerragout

HAUSGEMACHTER KUCHEN

2,80€

La, Su

KURTS KNUSPER ERDBEERCREME

5,90€

Gl, La, Su

mit holsteiner Erdbeeren

PETIT FOURS

1,50€

La, Ei, Nü, Er, Su, Gl

MACARONS

1,80€

La, Ei, Nü

ALLERGENE:
GLUTEN, KREBSTIERE, EIER, FISCH, NÜSSE, ERDNÜSSE,
SOJABOHNEN, LACTOSE, SELLERIE, SENF,
SESAMSAMEN, SULFITE, LUPINEN, WEICHTIERE

COFFEE

AMERICANO

2,50€

ESPRESSO

2,10€

CAPPUCCINO

2,80€

DOPPIO

3,20€

LATTE MACCHIATO

3,20€

LATTE MACCHIATO

3,20€

EISLATTE MACCHIATO

3,50€

FRISCHER INGWER

3,80€

MILCHKAFFEE

3,20€

FRISCHE MINZE

4,90€

HEISSE SCHOKOLADE

4,50€

CAFÉ GOURMAND

5,90€

VORSPEISEN

TAGESSÜPPCHEN 5,50 €

La, Se, Su

GEMISCHTE BLATTSALATE 8,90€

Gl, Se, Sen, Su

mit dem engelke Balsamicodressing,
Kirschtomaten, gerösteten Kürbiskernen,
Croûtons und frisch gehobeltem Parmesan

MIT HÄHNCHENBRUST 13,90€

Gl, Se, Sen, Su

MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS 15,90€

Gl, Se, Sen, Su

BISTRO SALAT KL. 13,90€ GR. 17,90€

Gl, Kr, Ei, Nü, La, Sen, Su

gemischte Blattsalate mit engelke Dressing,
schwedischen Flusskrebse, gerösteten
Kürbiskernen, Basilikumcroûtons,
gehobeltem Parmesan und Estragonaioli

ANTIPASTI ENGELKE KL. 10,50€ GR. 13,90€

Gl, La, Sen, Su, Lup, Soj

Karotte-Ingwer, Bohne-Basilikum, Berglinse-
Koriander, Rinderhack-Kumin, Zucchini-Curry,
Champignons-Soja, Paprika-Essig

KLEINE CREMIGE BURRATA 13,90 €

Gl, Se, Sen, La, Su

auf vierländer Tomatensalat mit Basilikum,
nativem Olivenöl und Meersalz

LIEBLINGSGERICHTE

SALSICCIA CURRYWURST 15,90€

Se, Sen, Su

mit handgeschnittenen Pommes, Currysauce
und frischen Blattsalaten

BISTRO BURGER MIT 100% RIND 15,90€

Gl, Sen, Su, La, Se

mit handgeschnittenen Pommes Frites und
Trüffelmayo

CHICKENBURGER 14,50€

Gl, Sen, Su, La, Se

mit gebratener Hähnchenbrust,
handgeschnittenen Pommes Frites und
Mangochutney

ENGELS BOWL VEGAN 13,90€

Sen, Su, Se, Lu, Soj

mit Avocado, Humus, Radicchio, Rote Bete
Couscous, Blumenkohl, Berglinsen, Soja
Champignons, Limette, geröstete Nüsse

CHICKEN BOWL 15,90€

n, Su, Se, Lu, Soj

LACHS BOWL 16,90€

n, Su, Se, Lu, Soj

FRISCHE PASTA

RAVIOLI MIT STEINPILZEN 13,90€

Gl, La, Su

in Thymianbutter und mit gehobeltem
Parmesan

MO - SA 12.00 - 19.00 UHR



WEIN, CRÉMANT & CHAMPAGNER

OFFENE WEISS 0,2/0,5

enthalten Sulfite

GRÜNER VELTLINER	5,50€ / 13,50
Pollerhof, Weinviertel	
BLANC DE NOIR	6,50€ / 16,00€
Leichtigkeit des Seins, Languedoc	
GRAUBURGUNDER	6,70€ / 16,50€
Heitlinger Baden	
BIO RIESLING	5,80€ / 14,00€
Schönhals, Rheinhessen	

OFFENE ROT 0,2/0,5

enthalten Sulfite

COTES DU RHONE	5,50€ / 13,50€
Les Dauphins, Rhonetal	
PRIMITIVO	7,50€ / 18,50€
Tormaresca, Apulien	
URSPRUNG	8,90€ / 22,00€
Tormaresca, Apulien	

OFFENE ROSÉ 0,2/0,5

GRENACHE ROSÉ	6,80€ / 16,60€
Leichtigkeit des Seins, Languedoc	

WEISS/ROSÉ 0,75

SAUVIGNON BLANC STEINBOCK	27,00€
Weingut Hörner	
CHARDONNAY	19,00€
Man, Stellenbosch	
LEICHTIGKEIT DES SEINS	23,00€
Languedoc, Herault Weiss & Rosé	
T-CUVEE "ALTE LIEBE"	36,00€
Tina Pfaffmann	
GRAUBURGUNDER	21,00€
Dr.Köhler, Kaisermantel	

ROT 0,75L

PRIMITIVO	28,00€
Tormaresca, Apulien	
COTES DU RHONE RESERVE	19,00€
Les Dauphins, Rhonetal	

CREMANT & CHAMPAGNER

GRAND C ROSÉ	45,00 €
Elsass, Frankreich	
CREMANT AIMERY	39,50 €
Limoux, Grande Cuvée de Aimery 1531 Brut	
BLANC DE BLANC SEKT	19,00 €
Wissembourg, Frankreich	
TAITTINGER (0,75)	
Rosé	129,00 €
Blanc Brut	109,00 €

MO - DO 12.00 - 19.00 UHR



COCKTAILS, BIER & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCKTAILS

APEROL SPRIZZ 7,50€

1, 2, 6, 13, chininhaltig

Aperol, Cremant, Orangenscheibe

CAMPARI BLOSSOM 8,50€

1, 2, 13, chininhaltig

Campari, Orangensaft, Cremant

GIN BASIL SMASH 10,50€

1, 2, 6, 13,

Bombay Gin, Basilikum, Zitrone, Zucker

MIMOSA 6,50€

1, 2, 6, 13, chininhaltig

Cremant, Orangensaft

BIER

RATSHERREN PILS (0,33) 3,10€

BECKS GREENLEMON (0,33) 3,00€

WEIHENSTEPHANER (0,5) 4,30€

Hefeweizen

Hefeweizen alkoholfrei

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ENGELSWASSER (0,25L) 2,70€

ENGELSWASSER (0,50L) 4,50€

ENGELSWASSER (0,75L) 5,50€

FRITZ (0,2) 2,50€

Kola & Zuckerfrei

1, 2, 9, 10, 12

Zitrone

1, 2, 3

Orange

1, 2, 3

SCHORLE (0,3L) 3,20€

SCHORLE (0,4L) 3,90€

Apfel

1, 2, 3

Johannisbeere

3

Rharbarber

3

Maracuja

3

HAUSGEMACHTE LIMONADE 0,4 4,90€

- Limone, Zitrone, Mineral, Minze

- Pfirsich Basilikum, Mineral,

HAUSGEMACHTER INGWER EISTEE 4,90€

Grüner Tee, Ingwer, Mineral, Limone

PFLÜCK BIOSCHORLE (0,33) 3,90€

Apfel

Johannisbeere

Rharbarber