ENGEL
RISTORANTE

Italien ist ein Land, das reich an Tradition, Kultur und vor allem an unvergleichlichem Geschmack ist. Jede Region begeistert mit ihren einzigartigen Zutaten und Zubereitungsmethoden, die tief in der Geschichte und den Herzen der Menschen verwurzelt sind. Meine Küche ist eine Hommage an diese Vielfalt und die Schönheit meiner Heimat.

Jedes Gericht lädt Sie ein, an einen anderen Ort Italiens zu reisen und die Geschichten und Traditionen zu entdecken, die unsere Küche so besonders machen.

Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Reise durch Italien und lassen Sie sich von den Aromen und Genüssen verzaubern.

IHR FRANCO IAIA

ENGEL
RISTORANTE

SPEISEKARTE

Für zusätzliches Brot berechnen wir 2 Euro

ANTIPASTI I VORSPEISEN

CARPACCIO DI MANZO 19
Carpaccio vom Jungbullen | Vinaigrette | Parmigiano

VITELLO TONNATO 19
Kalbstafelspitz | Thunfisch-Kaperncreme | Kapern

BURRATA E POMODORO 17 vegetarisch
Tomatensalat | Burrata | Olivenöl extra vergine | Balsamico | Basilikum

INSALATA DI RUCOLA 11 vegetarisch
Rucola | Tomate | Parmigiano | Pinienkerne | Balsamicovinaigrette

INSALATA MISTA 13 vegetarisch
Gemischter Salat | Balsamico-Vinaigrette

BRUSCHETTA 13 vegetarisch "ENGEL STYLE"
Drei geröstete Brotscheiben | Tomaten | Mozzarella | Rucola | Parmigiano | Olivenöl aus Apulien

ZUPPA I SUPPEN

MINESTRONE CREMOSA 12 vegetarisch
Cremige Minestrone

PRIMI PIATTI I HAUSGEMACHTE PASTA

RAVIOLI DEL PLIN 18
Kleine piemontesische Ravioli | Ricotta-Trüffelfüllung | Butter-Salbei-Parmesancreme

RAVIOLI CON ASPARAGI 20 vegetarisch
Ravioli | Spargel-Ricottafüllung | Parmesancreme

TAGLIOLINI AL LIMONE 26
Tagliolini | Zitronen-Bechamelsauce | Garnele | Spargel

SECONDO I HAUPTGANG

PESCE SPADA 42
Schwertfisch | Miesmuscheln | Cremige Polenta | Caponatagemüse

TAGLIATA TOSCANA 42
Tranchiertes Entrecôte | Balsamico | Parmigiano | Pinienkerne | Rucola | Rosmarinkartoffeln

ASPARAGI 34 vegetarisch
Gebratener Spargel | Caponatagemüse | Rosmarinkartoffeln | Parmesan | Hollandaise

OSSOBUCO 38
In Tomatensauce geschmorte Kalbshaxe | Cremige Polenta

ENGEL
RISTORANTE

HEXENTALPIZZA – DIE KLASSIKER

HEXENTÄLER 15
Tomatensoße | Mozzarella | Oregano
Kaltenbachs Kochschinken | Champignons

TEUFELSWERK 17
Tomatensoße | Mozzarella | Scharfe Salami
Scharfes Olivenöl | Zwiebel | Knoblauch

BLACK FOREST 17
Tomatensoße | Mozzarella | Zwiebeln
Champignons | Schwarzwälder Speck

BATZENBERG 14
Tomatensoße | Mozzarella | Oregano
Batzenberger Salami vom Kaltenbach

KÄÄSKRÖNUNG 17 vegetarisch
Tomatensoße | Mozzarella Gorgonzola | Grana Padano | Oregano

PILZSCHMAUS 14 vegetarisch
Tomatensoße | Mozzarella Champignons
Olivenöl extra vergine

MAGARETE 13 vegetarisch
Tomatensoße | Mozzarella
Olivenöl extra vergine | Oregano

THUNFISCH TRÄUMEREI 16
Tomatensoße | Mozzarella
Thunfisch | Zwiebeln

LISELOTTE 12 vegan
Tomatensoße | Oliven | Knoblauch
Olivenöl extra vergine | Oregano

GEMÜSEGARTEN 16 vegetarisch
Tomatensoße | Mozzarella
Paprika | Aubergine | Zucchini | Oregano

HEXENTALPIZZA – DIE BESONDEREN

HÖLLENTAL 20
Tomatensoße | Mozzarella | scharfe Nduja
Oliven | Burrata | scharfe Salami | Zwiebeln

PARMATAL 19
Tomatensoße | Mozzarella
Parmaschinken | Burrata | Rucola

WURSCHT DRAUF 18
Tomatensoße | Mozzarella
Wienerwürstchen | Pommes

MAMMA MIA 17
Bollognesesoße | Mozzarella
Parmesan

HEXENTAL TONNATO 19
Tomatensoße | Mozzarella | Kalbstafelspitz
Thunfischcreme | Rucola

STRAMMER MAX 19
Tomatensoße | Mozzarella | Ei
Kochschinken | Parmaschinken

HEXENTALPIZZA – WEISSE KREATIONEN

MORTADELLA 20
Mascarpone | Mozzarella | Mortadella
Pistazien | Burrata | Rucola

SCANDINAVIA 20
Mascarpone | Mozzarella | Lachs | Spinat

KARTOFFELGLÜCK 19
Mascarpone | Mozzarella | Calabresische
Bratwurst | Kartoffeln | Rosmarin

ENGEL
RISTORANTE

Menü

IL VIAGGIO DI PIACERE IN ITALIA
DIE GENUSSREISE DURCH ITALIEN

AMUSE & ARRIVARE

SIZILIEN
Taboule vom Cous-cous | Minze | Melone | Hausgebeizter Lachs

LOMBARDEI
Cremige Minestrone

PIEMONTE
Ravioli del Plin | Ricotta-Trüffelfüllung | Butter-Salbei-Parmesancreme

AMALFI
Kleine Erfrischung

LATIUM
Saltimbocca vom Kalb | Caponatagemüse | Cremige Polenta

KAMPANIEN
Erdbeeren | Vanilleeis | Balsamico | Crumble

Große GENUSSREISE 95

Kleine GENUSSREISE 78 (ohne “Lombardei” und “Piemonte”)

FRÜHLINGS-SPECIAL AB 16.4.

FRÜHLINGSSPECIAL IM MAI UND JUNI:

JEDEN MITTWOCH

Große GENUSSREISE 78 (statt 95)

oder

Kleine GENUSSREISE 78 (ohne “Lombardei” und “Piemonte”)

Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten im Voraus mit.
Eine vegetarische Genussreise ist nach Absprache möglich.
Alle Preise verstehen sich inkl. Steuer und in Euro.
Je nach Marktsituation kann es zu kleinen Abweichungen in der Menügestaltung kommen.

ENGEL
RISTORANTE

Tipp

ENTDECKE UNSERE
FRÜHLINGSANGEBOTE

FRÜHLINGSSPECIAL IM MAI UND JUNI:

GIORNATA DELLA FAMIGLIA

Jeden Donnerstag im Mai & Juni ist bei uns Familienzeit!
Alle Klassiker Hexentalpizzen für 13 €.
Im Ristorante und zum Mitnehmen.

PASTA LA VISTA, BABY.

Macht mal Pause – kommt hungrig, geht glücklich!
Der Mittagstisch im Engel. Mittwoch bis Freitag, 12 bis 14 Uhr
Pizza, Pasta und feine Salate sowie
Kaffee, Eis und spritzige Getränke.

MITTAGS-TISCH ANGEBOTE

Pizza oder Pasta mit einem nicht alkoholischen Getränk 14,90 Euro
Gemischter Salat mit einem nicht alkoholischen Getränk 13,90 Euro

FRÜHLINGSSPECIAL IM MAI UND JUNI:

KOMMT MIT UNS AUF EINE (GROSSE) GENUSSREISE!

Jeden Mittwoch im Mai & Juni
gibt es unsere große Genussreise
durch Italien (5 Gänge) zum Preis
von der kleinen Genussreise (3 Gänge).

Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten im Voraus mit.
Eine vegetarische Genussreise ist nach Absprache möglich.
Änderungen vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr.