

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

ARRIVARE

Hausgebackenes Sauerteigbrot | Meersalz | Olivenöl aus Apulien | Pfeffer
Für zusätzliches Brot berechnen wir 2 Euro

ANTIPASTI | 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

SPORTLERSALAT 18 "KLASSIKER AUS 1995"

Salat | Thunfisch | Schwarze Oliven | Gekochtes Ei | Käse | Kochschinken | Balsamico-Vinaigrette

ZUPPA | SUPPEN

MINISTRONE 12 **vegetarisch**

Mediterrane Gemüsesuppe

PRIMI PIATTI | PASTA

LASAGNE 20 "ENGEL STYLE"

Francos Signature Lasagne | Bechamel | Rinderragù | Parmigiano | Mozzarella

TAGLIOLINI CODA DI BUE 22

Hausgemachte Tagliolini | Ochsenschwanzragout

GNOCCHI CON BURRATA 19 **vegetarisch**

Hausgemachte Gnocchi | Tomate | Burrata

SECONDO | HAUPTGANG

PESCE SPADA 42

Gebratener Schwertfisch | Kartoffel-Selleriestampf | Miesmuscheln | Tomaten-Rosmarinbutter

TAGLIATA TOSCANA 42

Tranchiertes Entrecôte | Balsamico | Parmigiano | Pinienkerne | Rucola | Rosmarinkartoffeln

CREPPELLE 29 **vegetarisch**

Italienischer Gemüsecrêpe | Geräucherter Ricotta | Peperonata | Pistazienpesto | Burrataschaum

ENGEL

RISTORANTE

HEXENTALPIZZA – DIE KLASSIKER

HEXENTÄLER 15

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Oregano
Kaltenbachs Kochschinken | Champignons

TEUFELSWERK 17

San Marzano Tomaten | Mozzarella
Scharfe Salami | Scharfes Olivenöl | Zwiebel
Knoblauch

BLACK FOREST 17

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Zwiebeln
Champignons | Schwarzwälder Speck

BATZENBERG 14

San Marzano Tomaten | Mozzarella | Oregano
Batzenberger Salami vom Kaltenbach

KÄÄSKRÖNUNG 17 **vegetarisch**

San Marzano Tomaten | Mozzarella
Gorgonzola | Grana Padano | Oregano

PILZSCHMAUS 14 **vegetarisch**

San Marzano Tomaten | Mozzarella
Champignons | Olivenöl extra vergine

MAGARETE 13 **vegetarisch**

San Marzano Tomaten | Mozzarella
Olivenöl extra vergine | Oregano

THUNFISCH TRÄUMEREI 16

San Marzano Tomaten | Mozzarella
Thunfisch | Zwiebeln

LISELOTTE 12 **vegan**

San Marzano Tomaten | Oliven | Knoblauch
Olivenöl extra vergine | Oregano

GEMÜSEGARTEN 16 **vegetarisch**

San Marzano Tomaten | 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

Bolognesesoße | 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

LIGURIEN

Oktopuscarpaccio | Fenchel sous vide | Orange | Taggiasca Oliven

APULIEN

Fiaschetto Tomatensuppe | Parmesanschaum

EMILIA-ROMAGNA

Franco's Signature Lasagne | Bechamel | Rinderragù | Parmigiano | Mozzarella

AMALFI

Kleine Erfrischung

LOMBARDEI

Kalbstafelspitz sous-vide | Nebbiolojus | Kartoffel-Selleriestampf | Wirsinggemüse

KAMPANIEN

Schokoladenbrownie | Eis | Crumble | Vanillecreme

Große GENUSSREISE 92

Kleine GENUSSREISE 75 (ohne "Apulien" und "Emilia-Romagna")



FRÜHLINGSSPECIAL IM APRIL UND MAI:

JEDEN MITTWOCH

Große GENUSSREISE 75 (statt 92)

oder

Kleine GENUSSREISE 75 (ohne "Apulien" und "Emilia-Romagna")



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.

ENTDECKE UNSERE FRÜHLINGSANGEBOTE

FRÜHLINGSSPECIAL IM MÄRZ UND APRIL:

GIORNATA DELLA FAMIGLIA

Jeden Donnerstag im März & April ist bei uns Familienzeit!

Alle Klassiker Hexental-Pizzen für nur 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 APRIL UND MAI:

KOMMT MIT UNS AUF EINE (GROSSE) GENUSSREISE!

Ab dem 16.4.: Jeden Mittwoch im April & Mai

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.