

Willkommen im Ristorante Engel – Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Reise durch Italien.

UNSER VORWORT

Genießen. Mit allen Sinnen. Gelassenheit. Wir wollen die Sonne und die Lebenslust unserer Heimat Italien nach Deutschland bringen.

Unsere Speisekarte hebt sich von herkömmlichen italienischen Restaurants ab. Wir bieten neben unserer "a la carte" Auswahl ein regelmäßig wechselndes Degustationsmenü an, mit sorgfältig abgestimmten Aromen und Komponenten. So bieten wir Ihnen nicht nur bei jedem Besuch ein neues Erlebnis, sondern können Sie auch jedesmal aufs Neue verzaubern und begeistern.

Unser Ziel ist es, nicht nur ein Restaurant zu sein, sondern ein Ort, an dem Gäste sich wie in einer italienischen Familie fühlen und eine Reise durch die vielfältigen Aromen Italiens erleben.

Unsere Gäste sollen spüren, dass wir seit 1981 gerne für Sie da sind. Wir stehen für die ehrliche und bodenständige Küche, gepaart mit hochwertigen Zutaten.

Das oberste Gebot in unserer Küche lautet: Es werden nur frische Zutaten verarbeitet. Das war schon im Elternhaus in Carovigno (Apulien) so, das ist auch hier und heute so. Die Pasta wird hausgemacht, ebenso unsere Desserts. Gemüse und Fleisch kommen aus der Region und auch der Fischeinkauf unterliegt strengsten Frischekriterien.

IL NOSTRO MENU DEGUSTATIONE

arrivare & amuse

0

zuppa di aglio selvatico BÄRLAUCH I PARMESAN

0

vitello tonnato
KALBSTAFELSPITZ I FRISCHER THUNFISCH I KAPERN

pasta cacio e pepe TAGLIOLINI I CACIO E PEPE I TRÜFFELTATAR

kleine erfrischung

С

filetto di manzo e asparagi RINDERFILET I PRIMITIVOJUS I ROSMARINKARTOFFELN I STANGENSPARGEL

dolce SCHOKOLADENBROWNIE | ANANAS | EISCREME | CRUMBLE

unser menü als	3 gang (ohne vitello und pasta)	62
unser menü als	4 gang (ohne pasta)	69
unser menü als	5 gang	76

IL NOSTRO À LA CARTA

ANTI	PASTI bruschettone tomate I mozzarella I parmaschinken	12
	carpaccio di manzo carpaccio vom jungbullen I spargel I parmigiano I trüffelvinaigrette	19
	tartare di tonno thunfisch tatar I avocado I mango I burrata	22
	zuppa di aglio selvatico cremige bärlauchsuppe I parmesanschaum	13
	insalata selvatica wildkräutersalat I büffelmozzarella I oliven I artischoke	15
PAST		
	pasta cacio e pepe tagliolini I cacio e pepe I eingelegtes trüffeltatar	22
	pasta al ragù di cinghiale orecchiette I wildschweinbolognese	22
SECC	ONDO coniglio gefüllter kaninchenrücken I weißwein velouté I kartoffelpüree I gemüse	39
	lucioperca confierter zander I sauce hollandaise I stangenspargel I rosmarinkartoffeln	39
DOL	^F	
JOL	formaggio unsere käsevariation	18
	panna cotta waldbeeren I crumble	13
	tiramisu biskuit I mascarpone I kaffee I kakao	13