



Kulinarischer Kalender

April '25

Engels
in der Burg

www.engels-in-der-burg.de



Reservierung

Engels & Friends

Engels meets Doktor Tartufo

05. April

Einlass 18:30 Uhr | Beginn 19:00 Uhr

Ende ca. 22:00 Uhr

Exklusives Trüffelseminar & Dinner mit Dr. Mario Moscarillo.

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der wertvollsten Pilze der Welt: den Trüffeln! Freuen Sie sich auf einen inspirierenden und genussvollen Abend, bei dem Sie ein exklusives Vier-Gänge-Menü mit vier Sorten frischer italienischer Trüffel erwartet.

Zwischen den Gängen erfahren Sie Wissenswertes rund um die Trüffelkunde – von der Trüffelsuche über den richtigen Einkauf bis hin zu köstlichen Trüffelprodukten und raffinierten Rezepten. Lassen Sie sich von Aroma und Expertise gleichermaßen begeistern!

135 € pro Person inkl. Begrüßungsdrink

Korrespondierende Weinbegleitung kann am Abend dazu gebucht werden.

Die Veranstaltung findet ab einer Anzahl von 30 Gästen statt. Reservierung und Bezahlung per Vorkasse erforderlich.



Trüffel-Menü

Verführerische Delikatesse.

05. April

4-Gang-Menü

Reservierung
erforderlich.

Amuse

Trüffel Burrata

Trüffel Carpaccio

Trüffelcreme | Parmesan | Datteltomaten | gehobelter Trüffel

Trüffel-Risotto

Peccorino | Rucola | Pinienkerne | frischer Trüffel

Rinderfilet Trüffelkruste

Kartoffel-Tarte | Mini Möhren | Wilder Broccoli | Trüffel-Jus

oder

Gebratener Seeteufel

Glasiertes Gemüse | Selleriepüree | Trüffel-Hollandaise

Engels „Champagnertrüffel“



Neue Speisekarte

Lassen Sie sich überraschen!

Ab 01. April

Unsere Küchencrew lässt sich saisonal von den besten Zutaten inspirieren, um Ihnen etwas ganz Besonderes zu bieten.



Frischer Spargel

Frühling auf dem Teller.

Ab 15. April

Freuen Sie sich auf frischen Scherlebecker Spargel vom Hof Schulte-Scherlebeck aus dem Hertener Naherholungsgebiet Ried.



Frohe Ostern

Zeit für Genuss & kleine Überraschungen

18. – 19. April

Wir verwöhnen Sie mit unserer Fischempfehlungskarte sowie saisonalen Köstlichkeiten. Lassen Sie sich kulinarisch überraschen und reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch!

- Karfreitag und Karsamstag - geöffnet
- Ostersonntag und Ostermontag - geschlossen



Reservierung

Daniels Genussreise im April

Auf zu neuen Geschmacksabenteuern!

Ab sofort nimmt Sie unser Küchenchef Daniel Webels jeden Monat mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise: Jeder Gang ist ein Meilenstein auf Ihrer persönlichen Expedition in die Welt der Aromen.

4-Gang-Menü

Flambierter Grüner Spargel

Getrocknete Tomaten | Oliventapenade | Yuzu | Kerbel

Wagyu Carpaccio (A5 Plus)

Wildkräuter | Peccorino | gebratene Kräuterseitlinge

Loup de Mer

Blumenkohl | Staudensellerie | Blattspinat | Basilikum | Safran
oder

Short Rib

Sellerie | Rosenkohl | Zwiebeln | geflämmtter Lauch | Fondant-Kartoffeln

Rhabarber

Eingelegter Rhabarber | Chutney | Sorbet | Crumble

85 € pro Person

inkl. begleitender Weine, Bier und Mineralwasser



Reservierung



**Termin vormerken!
Reservierung
erforderlich.**

Engels & Friends

Engels meets Engel

27. Mai | 4-Gang-Menü

Einlass 18:30 Uhr | Beginn 19:00 Uhr

Wenn zwei ambitionierte kulinarische Künstler zusammen-treffen, entsteht ein doppeltes Geschmackserlebnis.

Pia Engel Nixon und unser Küchenchef Daniel Webels kochen gemeinsam für Sie – lecker, locker, cross over und bunt gemischt. Pia Engel Nixon mit ihrem australischen Background und Daniel Webels mit seinem Händchen fürs Außergewöhnliche, freuen sich auf einen interaktiven Abend mit Ihnen.

Bei schönem Wetter findet das Event im Burggarten statt. Bei Sturm und Regen nehmen Sie im Restaurant teils an Stehtischen, teils an Tischen und Stühlen Platz und können beiden beim Zaubern zusehen.

98 € pro Person inkl. Aperitif

Korrespondierende Weinbegleitung kann am Abend dazu gebucht werden.

Die Veranstaltung findet ab einer Anzahl von 45 Gästen statt. Reservierung und Bezahlung per Vorkasse erforderlich.

