



# Kulinarischer Kalender

Februar - März '25

*Engels*  
in der Burg

[www.engels-in-der-burg.de](http://www.engels-in-der-burg.de)

MENÜKARUSSELL



Reservierung

## Menükarussell

Wir drehen uns natürlich wieder mit.

**01. Februar - 31. März 2025**

Eine Prise Tradition, ein Teelöffel Innovation, ein Esslöffel Internationalität und eine Handvoll Regionalität. Lassen Sie sich von erlesenen Aromen und harmonischen Kreationen verzaubern, die jeden Gang zu einem Erlebnis machen.

Gelebte Gastlichkeit und ein gewichtiges Maß an herzlichem Service. Küchenchef Daniel Webels und seine Crew kochen mit Spaß und Kreativität eine abwechslungsreiche Küche. Mit den passenden Weinen sorgt das Serviceteam um Sebastian Benz dafür, Ihnen einen wundervollen Abend zu bereiten. Wir freuen uns auf Sie!

**79 € pro Person**

**inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser.**

Unser vegetarisches Menü genießen Sie für 72 € pro Person. Bei einer Vorbestellung, von mindestens zwei Tagen im Voraus, servieren wir Ihnen gerne auch eine vegane Variante.

**Bitte reservieren  
Sie frühzeitig.**

# Unser Menü



## Variation vom Kohlrabi

Ziegenkäsecreme | Chutney | gebackener Kohlrabi  
Pistaziencrumble | Estragonsud

\*\*\*

## Pastinaken-Essenz

Pastinake | Karotte | Garnele | Kräuteröl

\*\*\*

## Adlerfisch „Nordseekrabbe“

Wilder Brokkoli | Selleriepüree | Krabbensalat | Zitronen-Velouté  
oder

## Kalbsfilet „Kräuterkruste“

Kartoffel-Trüffel-Tarte | Fingermöhren | Schwarzwurzel | Schokoladenjus

\*\*\*

## Burg Cherie

Soufflé | Creme | Espuma | Crumble | Sorbet

Engels  
in der Burg



Gastfreundschaft von Herzen.



## Menü 55

Jeden Mittwoch im Februar.



Reservierung

**3-Gang-Menü**  
**05. | 12. | 19. | 26. Februar**

### **Karottenrosette**

Bouillon | Karotte | Dill-Majonnaise | Grünkohl

\*\*\*

### **Roulade von der Maispoulade**

geflämmtter Lauch | Steckrübe | Kräuterrisotto | Noilly Prat Schaum  
oder

### **Cannelloni**

Mozzarella | Couscous | Zucchini | Tomate | Frühlingslauch

\*\*\*

### **Variation von der Ananas**

Küchlein | Creme | Espuma | Sorbet | Crumble

**55 € pro Person**

Vegetarische Variante – 49 € pro Person.



Reservierung



## Menü 55

Jeden Mittwoch im März.

3-Gang-Menü

05. | 12. | 19. | 26. März

### Tom Kha

Zitronengras | Kokos | Galgant | Thai Ingwer

\*\*\*

### Dim Sum mit konfiertem Schweinebauch

Wok Gemüse | Hoisin Schaum

oder

### Dim Sum mit Pilzfüllung (Vegan)

Wokgemüse | Shiitake | Tom Kha Schaum

\*\*\*

### Mochi

Matcha | Früchte | Yuzusorbet

**55 € pro Person**

Vegetarische / Vegane Variante – 49 € pro Person.



## Earth Hour

Candle Light

22. März

#Gemeinsam für mehr Klimaschutz, daher machen wir in Kooperation mit dem WWF das Licht im Restaurant aus. Genießen Sie das romantische Ambiente des „Engels in der Burg“ im Schein unzähliger Kerzen.



Infos

## Wolfgang Bosbach

Erleben Sie einen spannenden Abend voller fundierter Analysen und anregender Gespräche

Politischer Austausch inkl. 3-Gang-Menü  
18. März | Einlass 18:30 Uhr | Beginn 19:00 Uhr

### Gebeizter Ora – King Lachs

Topinambur | Guacamole | Mandarine – Tandoori – Sorbet

\*\*\*

### Rosa gebratener Kalbsrücken

Kartoffeltarte | Mini Möhren | Wilder Broccoli | Jus

\*\*\*

### Tiramisu

Mascarpone | Savoia di | Kakao

**85 € pro Person**

inklusive begleitender Weine, Bier und Mineralwasser

**Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Reservierung erforderlich.**



„Engels meets Trüffel“  
Bitte schon einmal vormerken!

**05. April**

Freuen Sie sich auf eine entspannte Atmosphäre und genießen Sie besten Trüffel. Ein Genuss für alle Sinne! Weitere Infos folgen...