



Kulinarischer Kalender

Januar '25

Engels
in der Burg

www.engels-in-der-burg.de



Bitte reservieren
Sie frühzeitig.



Reservierung

„Wilder Abend“

Es wird wieder wild!

**25. Januar | Kommen Sie gerne, wie es für Sie passt.
Beginn zwischen 17:30 und 20:15 Uhr möglich.
Ende ca. 22:30 Uhr**

Erleben Sie einen interaktiven Abend mit Wildgerichten, teils am Tisch serviert, teils am Buffet präsentiert.

Von hausgemachter Rehpastete und Hirschrücken à la Wellington über geschmorte Lammschulter vom Hof Naber aus Lüdinghausen bis hin zum „wildem Tiramisu“ – lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen.

89 € pro Person inkl. Begrüßungsdrink





Menü 55
 Jeden Mittwoch
 3-Gang-Menü
 15. | 22. | 29. Januar



Reservierung

Feldsalat

Granatapfel | Gambas | Speck-Zwiebel-Vinaigrette

Hirschgulasch

Spätzle | Preiselbeeren | Petersilie

oder

Linguine Cherrytomaten

Rote Zwiebel | Broccoli | Getrocknete Tomaten | Pernod

Kaiserschmarrn

Zwetschgengel | Vanille Espuma | Vanilleeis

55 € pro Person

Vegetarische Variante – 49 € pro Person.



Speisekarte



Neue Speisekarte

Freuen Sie sich auf neue Kreationen!

Ab 10. Januar 2025

Bei uns dreht sich alles um Qualität und Genuss. Unsere Küche setzt auf saisonale Zutaten von höchster Güte, die mit Kreativität und Leidenschaft zu einzigartigen Gerichten verarbeitet werden – ein Fest für die Sinne!



Februar - März '25

Menükarussell

Schon einmal vormerken:



Menükarussell

Wir drehen uns auch diesmal mit.

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.

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, servieren wir Ihnen gerne auch eine vegane Variante.