



Das Restaurant in der Engelsburg

Herzlich willkommen in der Vesttafel, im Restaurant der Engelsburg

Köstlich speisen, das Ambiente genießen, anregende Gespräche führen - diese Wünsche führen Sie zu uns und wir wollen sie erfüllen.

Mirela Huhmann, unsere Küchenchefin, und ihr Team verfolgen folgende Philosophie:

Unsere Küche ist international ausgerichtet, aber auch in der Region verwurzelt. Deshalb setzen wir, wo immer es geht, saisonale Produkte aus regionaler Herkunft ein.

Wir verzichten dabei bewusst auf künstliche Zusätze oder genetisch erzeugte Lebensmittel und achten besonders auf Nachhaltigkeit und Fair Trade. Unser Fleisch stammt aus verantwortungsvoller und tiergerechter Haltung, unser Fisch aus nachhaltigen Fängen oder aus qualitativ hochwertiger Zucht.

Unser Restaurantleiter Christoph Kramkowski hat mit seinem Team für Sie hochwertige und elegante Weine ausgewählt und legt großen Wert auf einen persönlichen und herzlichen Service. Haben Sie einen besonderen Wunsch, dann freuen wir uns auf Ihre Anregung.

Viele unserer Speisen sind gluten- und laktosefrei! Eine Speisekarte mit detaillierten Allergenkennzeichnungen liegt zu Ihrer Information bereit. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Team der

„VESTTAFEL“ – dem Restaurant in der Engelsburg

Ihre Ansprechpartner:

Mirela Huhmann (Küchenchefin) / Christoph Kramkowski (Restaurantleiter)

Frank Wellhausen (Veranstaltungsleiter)

Susanna Goesmann (Geschäftsführerin)



Das Restaurant in der Engelsburg

Davor

Burrata | bunter Tomaten-Salat | Oliven-Focaccia |
Basilikumpesto 11,50

Vesttafel – Tapas

Mild geräucherter Schinken aus den Pyrenäen | Manchego |
Salat von der Ochsenherztomate | spanische Oliven 12,50

Veggi - Tapas

Salat von der Ochsenherztomate | spanische Oliven |
Manchego | marinierter Rettich 12,50

Baby Leaf Salat | Balsamicovinaigrette |
in Rosmarinöl gegrillte Gambas | Parmesanspäne 12,50

Gratinierte Jakobsmuscheln | junger Blattspinat |
Knoblauchjus 14,50

Carpaccio vom Wagyu | Parmesan | Limonenöl |
Wildkräuter 15,50

Suppen

Zitronengrassuppe | Kokos | Koriander | Sesamhippe 7,50

Lauwarme Tomaten-Essenz | Loup de mer croustillant 9,50

- ohne Fisch 6,50



Das Restaurant in der Engelsburg

Hauptsache

Kartoffeltaschen Gemüsefüllung junger Blattspinat gelbe Paprikacreme (vegan)	19,50
Getrübete Tagliarini frisch gehobelter Trüffel als Vorspeise	14,50
als Hauptgang	19,50
Wagyu Burger (130g) Mango-Barbecue Sauce Cheddar handmade Brioche Steakhouse Fries	14,50
Wiener Schnitzel vom Kalb lauwarmer Kartoffelsalat Rapunzelsalat Preiselbeeren	21,50
Caesar-Salat Perlhuhnbrust (Label Rouge Geflügel) geröstete Focaccia Parmesan	21,50
Kross gebratener Loup de mer cremiges Risotto sautiertes Gemüse Limonenschaum	24,50
Rumpsteak vom Heritage Angus Beef Zwiebel-Senf-Kruste Bratkartoffeln Dill-Gurkensalat	
200g	25,50
300g	32,50
Irish Natur Beef: Wildkräutersalat rosa gebratene Filetspitzen zerlassener Speck Himbeer-Vinaigrette	27,50
Fein marmoriertes Rinderfiletmedaillon (200 g) Kartoffel-Zwiebelpüree Grillgemüse Thymianjus	32,50



Das Restaurant in der Engelsburg

Australisches Wagyu Beef

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt. Das Oakleigh Ranch Wagyu Beef – von der Kobe Rasse abstammend – wird in natürlicher Umgebung und artgerechter Haltung in Ost-Australien gezüchtet. Oakleigh Ranch Wagyu Beef ist frei von künstlichen Zusatzstoffen, Wachstumshormonen, Steroiden und Antibiotika. Die natürliche und artgerechte Züchtung innerhalb der Rasse garantiert die Reinheit des Fleisches.

Label Rouge

Das Label Rouge ist ein Gütesiegel für hochwertige Lebensmittel aus Frankreich. Es ist im Jahr 1965 auf Veranlassung französischer Geflügelproduzenten geschaffen worden, die mehr Wert auf eine traditionelle und naturnahe Tierhaltung legen. Genießen Sie unsere Perlhuhnbrust mit gutem Gewissen!

Heritage Angus Beef (CDN)

Das Heritage Angus Beef stammt von Rindern aus der Kanadischen Provinz Alberta. Diese Tiere wachsen ganz natürlich in reiner Mutterkuhhaltung und ohne Antibiotika und künstlichen Hormone auf. Sie sehen Ihr Leben lang nie einen Stall von innen. Die Produzenten legen großen Wert auf höchstmögliche Nachhaltigkeit - von der Aufzucht bis zum Transport per Schiff. Das Fleisch ist außergewöhnlich zart und geschmackvoll.

Irish Natur Beef

Das Fleisch irischer Weideochsen ist besonders zart. Die grünen Weideflächen der Insel in Verbindung mit den klimatischen Bedingungen bieten den idealen Lebensraum für die Tiere. Salzhaltige Luft, viel Bewegung und die gesunde Ernährung sind ein Garant für die hervorragende, feinfaserige und schön marmorierte Fleischqualität.



Das Restaurant in der Engelsburg

Danach

Crème brûlée | Aprikosen-Melonesalat 6,50

„Vest“-Cocktail

Süßes im Glas | Waldbeerenkompott | Crumble |
Sauerrahm-Eiscreme 8,50

Medium-Schokoladentarte von der Valrhona-Schokolade |
Cassisorbet | Pistazie 9,50

Dessertvariation - lassen Sie sich überraschen 11,50

Café Gourmet:

Espresso oder Kaffee
mit drei kleinen Mini-Naschereien 8,50

Rohmilchkäse | fruchtiger Senf | Baguette 9,50

Eis und Sorbets:

Sorbet aufgegossen mit Crémant 7,50

Sorbet mit Absolut Vodka 9,50

Sorbets pro Kugel/ 3,00

Cassis
Passionsfrucht
Zitronen
Ananas

Eiscreme pro Kugel/ 2,50

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Espresso-Krokant



Das Restaurant in der Engelsburg

Zum Abschluss

Wir halten für Sie stets eine Auswahl von Edelbränden bereit. Bitte lassen Sie sich von unserem Serviceteam beraten.

Lantenhammer Brände

Ein Großteil unserer Brände stammt aus der bekannten Destillerie Lantenhammer. Diese hat seit ihrer Gründung im Jahre 1928 ihren Stammsitz in den oberbayerischen Alpen. Hier produziert das Unternehmen in dem bekannten Urlaubsort Schliersee seine beliebten Obstbrände und Liköre. Die Destillerie ist ein Familienunternehmen, das seit Generationen von der Familie Stetter geführt wird.

Die Produkte aus dem Hause Lantenhammer zeichnet allesamt eine hohe Qualität und ein besonderes Aroma aus. Dieses hohe Niveau seiner Produkte stellt das Unternehmen durch die Anwendung traditioneller Herstellungsverfahren sicher. Alle Obstbrände und Liköre produziert die Familie Stetter und ihr Team in Handarbeit. Diese beginnt bei der sorgsam Auswahl der verwendeten Früchte, setzt sich fort mit einer schonenden und langsamen Destillation und endet mit einem häufig mehrjährigen Reifeprozess der Brände in speziellen Tongefäßen oder sogar zum Schluss für mehrere Monate in den seltenen SLYRS Bavarian Single Malt Whisky Fässern.