Angel's | das hotel am golfpark

Gruppenkarte

Vorspeisen

Rinder-Tatar mit Bottarga, Buchenpilzen, Feldsalat und Kürbiskernmayo 18,00 €
(Beef tartare with bottarga, beech mushrooms, lamb's lettuce and pumpkin seed mayo)

Tatar von roter Bete mit Shiitake, Kapernfrüchte, Schnittlauch und feinen Salaten 17,00 €
(Beetroot and shiitake tartare, Caper berries, chives and delicate greens in apple vinaigrette)

Vorspeisensalat 5,50 €
(Starter salad)

Cremesuppe vom Kürbis mit Öl und Kernen 8,00 €
(Cream of pumpkin Soup with its own oil and seeds)

Hauptgänge

Angus Rumpsteak ca. 225 Gramm Rohgewicht vom Grill 32,50 €
serviert mit Kräuterbutter, buntem Marktgemüse und Grenaille-Kartoffeln
(Angus rump steak - approx. 225 grams raw weight – grilled with herb butter, vegetables and potatoes)

Rinderfilet ca. 225 Gramm Rohgewicht vom Grill 42,50 €
serviert mit Kräuterbutter, buntem Marktgemüse und Grenaille-Kartoffeln
(Beef filet steak - approx. 225 grams raw weight – grilled with herb butter, vegetables and potatoes)

Karree vom Duroc-Schwein ca. 300 Gramm 32,50 €
serviert mit Kräuterbutter, buntem Marktgemüse und Grenaille-Kartoffeln
(Duroc pork rack - approx. 225 grams raw weight – grilled with herb butter, vegetables and potatoes)

Norwegischer Fjordlachs mit Apfel-Senfsauce, gebratenem Rosenkohl und Süßkartoffelstampf 24,00 €
(Norwegian fjord salmon with apple mustard sauce, roasted Brussels sprouts and sweet potato mash)

Linguine all'arrabbiata mit gebratenen Garnelen, Parmesan und Kräutern 21,00 €
(Linguine with fresh basil pesto and Parmesan cheese)

Linguine mit frischem Basilikum-Pesto und Parmesan 13,00 €
(Linguine with fresh basil pesto and Parmesan cheese)

Kürbis-Risotto mit pikantem Hirtenkäse, Feldsalat und Kernen 16,00 €
(Pumpkin risotto with tangy shepherd's cheese, lamb's lettuce and seeds)

Gemischter Blattsalat „Caesar Style" mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 19,00 €
Bacon, Croûtons, Parmesan und Tomaten
(Mixed leaf salad "Caesar style" with fried chicken breast strips or shrimp, bacon, croutons, Parmesan and tomatoes)

Marktsalat 9,00 €
Saisonale Blattsalate und Rohkostsalate mit Hausdressing „ohne Schnick-Schnack"
(Seasonal leaf salads and raw vegetable salads with house dressing "without any frills")

Dessert

Crème Brûlée mit Pumpkin Spice und Kürbiskern-Eis 8,00 €
(Crème brûlée with pumpkin spice and pumpkin seed ice-cream)

Holunderbeersorbet mit Vodka 9,00 €
(Elderberry sorbet with vodka)

Mit Schwung durch den Tag