



Goldener Engel

Speisekarte

Unsere Empfehlung für März

Möhrensuppe mit gerösteten Mandelblättchen	€ 4,90
gratinierter Ziegenkäse mit Waldhonig auf Birnen-Walnuss-Ragout, dazu gebratene Champignons und Salatbukett	€ 9,90
Fasanenbrust im Speckmantel auf Rahm-Wirsing, dazu Kartoffelklöße und Apfel-Kompott	€ 17,90
Lamm-Rippchen (Krone) mit Rosmarin-Soße Brokkoli und Möhren, dazu Salzkartoffeln	€ 21,90
Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilien-Kartoffeln, Mandel-Butter und Salatteller	€ 17,90
gebratenes Zander-Filet auf Bärlauch-Risotto, Cherry-Tomaten rot und gelb, Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen und hausgemachter Kräuter-Vinaigrette	€ 18,90
Williams-Birne gedünstet mit Schokoladen-Mousse „zartbitter“ und gehackte Pistazien	€ 4,90

und unsere **K l a s s i k e r**

Vorspeisen

Datteln im Speckmantel	€ 5,50
Scampi Pfanne in Knoblauchöl	€ 8,90
Tomatensuppe mit Crema di Balsamico, Sahne und Basilikumblatt	€ 4,50
Gulaschsuppe pikant gewürzt	€ 5,90

Für den kleinen Hunger

Goldener Engel Salat vegetarisch knackige Salatmischung marktfrisch <u>Dressing:</u> Sylter / American / Kräuter-Vinaigrette	€ 7,90
auch als kleiner Vorspeisen oder Beilagen Salatteller	€ 3,90
Gemüsepfanne knackig frisches Gemüse in der Pfanne serviert, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream auch VEGAN ohne Sour Cream möglich	€ 10,90



Goldener Engel

Hauptspeisen

„Ratsherren Pfanne“

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrustfilet,
Bratkartoffeln, Marktgemüse und hausgemachte Kräuterbutter

€ 16,90 /D € 14,90

Roastbeef aus der Kugel mit Bratkartoffeln und Remoulade

€ 11,90 /D € 9,90

Goldener Engel Salat „SPEZIAL“

wählen Sie Ihren Lieblings-Belag
Hähnchenbrustfilet **o d e r** Scampi **o d e r** Schafskäse
Dressing: Sylter / American / Kräuter-Vinaigrette

€ 12,90

„Großes Bauernfrühstück

würzige Kartoffelscheiben mit Speck und Ei gebraten,
große Gewürzgurke und Schinken
auch VEGETARISCH – ohne Speck und Schinken – möglich

€ 10,90 /D € 8,90

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb

frisch geklopft, fein paniert mit Weizenmehl, Ei und Semmelbrösel,
Preiselbeermarmelade, Petersilienkartoffeln und Salatteller

€ 18,90

Rumpsteak traditionell

mit Champignons, Zwiebel, Rucola, Cherry-Tomaten, Bratkartoffeln
und Kräuter-Butter

€ 18,90

Pannfisch „Hamburger Art“

verschiedene Fischfilets mit Dijon-Senfsauce dazu Bratkartoffeln

€ 16,90 /D € 14,90

Matjes-Filet „Hausfrauen Art“

mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Bratkartoffel

€ 9,90 /D € 7,90

Information:

Unsere *Bratkartoffeln werden traditionell mit Speck* gebraten. Falls Sie das nicht
möchten, so können wir auch Bratkartoffeln ohne Speck zubereiten. Bitte sagen
Sie das bei der Bestellung!

Desserts

frisch gebackene große Waffel

mit hausgemachter Frucht-Grütze und Puderzucker
lecker auch mit einer Kugel Eis ... + € 1,50 / Kugel

€ 4,90

hausgebackener Apfel-Mohnkuchen

mit Vanillesoße und Brombeersoße

€ 4,90

Eiskalt verführt!

Kirschbecher „Altes Land“

je 1 Eiskugel Vanille, Amarena-Kirsch, Schokolade
mit Kirschen, Sahne, Schokoladensauce und Kirschwasser

€ 5,70

Baileys Becher

2 Eiskugeln Vanille und 1 Eiskugel Schokolade, mit Sahne und Baileys

€ 5,70