




Flammkuchen & Getränke

FLAMMKUCHEN

„LE VÉGÉTARIEN“ 	8,90
Flammkuchen Albert mit Schmand, Käse, Tomate, Champignons & Basilikum-Pesto (A,F,D,2)	
„LE CLASSIQUE“	9,50
Flammkuchen Dorothea nach Elsässer Art mit Käse, Speck & Zwiebeln (A,F,D,2,6,8)	
„LA MÉDITERRANÉE“	11,50
Flammkuchen Frederike mit Schmand, Käse, Serrano-Schinken Tomate, Parmesan & Rucola (A,F,D,2)	
„LE MARITIME“	12,50
Flammkuchen mit Schmand, Käse, Räucherlachs, Zwiebeln, Knoblauch & Kräutern (A,F,D,1,2)	

PRICKELNDES & SPRITZ

Angel's Jahrgangssekt (7)	0,1l	4,20
Crémant blanc (7)	0,1l	5,20
Crémant rosé (7)	0,1l	5,20
Aperol Spritz (1,7)	0,2l	5,90
Lillet Wild Berry (7)	0,2l	6,50

OFFENE WEINE

WEISS	0,1l	0,2l
Angel's - der Wein, Chardonnay, Languedoc (7)	3,20	6,00
Rivaner, Petgen Dahm, Mosel-Saar (7)	3,20	6,00
Weißburgunder, Weingut Grimm, Pfalz (7)	3,20	6,00
Grauer Burgunder, Weingut Grimm, Pfalz (7)	3,20	6,00
Riesling trocken, Weingut Geil, Rheinhessen (7)	3,20	6,00

ROSE

Le Ciel Rosé, Domaine Les Tannes, Languedoc (7)	3,20	6,00
---	------	------

ROT

Angel's Sélection, Grenache-Syrah, Languedoc (7)	3,20	6,00
Montepulciano d' Abruzzo, Abruzzan (7)	3,20	6,00
Primitivo Vito Negroamaro, Apulien (7)	3,50	6,80
Confini Chianti, Toskana, Rocca delle Macie (7)	3,50	6,80
Weinschorle		3,50

Die Gerichte unserer Speisekarte sind aus frischen Produkten hergestellt.
Die aufgeführten Inhaltsstoffe sind in den von uns gekauften Rohprodukten wie (Ölen, Milchprodukten, etc.) bereits enthalten.
Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern.

AGENDA ZUSATZ- & ALLERGENE STOFFE

Zusatzstoffe		Allergene Stoffe	
1) Farbstoff	7) geschwefelt	A) Eier	H) Fisch
2) Konservierungsmittel	8) mit Phosphat	B) Sesam	I) Erdnüsse
3) mit Süßungsmittel	9) geschwärzt	C) Soja	J) Krebstiere
4) Phenylalaninquelle	10) gewachst	D) Milch	K) Nüsse
5) mit Geschmacksverstärker	11) mit Stabilisatoren	E) Sellerie	L) Weichtiere
6) mit Antioxidationsmittel	12) mit Chinin	F) Getreide	M) Sulfid
13) mit Koffein		G) Senf	N) Lupinen

BIERE

VOM FASS

Krombacher Hefeweizen	0,5l	4,30
Krombacher Pils	0,25l	2,60
Karlsberg Ur-Pils	0,25l	2,60

AUS DER FLASCHE

Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,30
Krombacher Weizen Dunkel	0,5l	4,30
Paulaner Kristall	0,5l	4,30
Gründels fresh	0,33l	3,10
Gründels classic	0,33l	3,10
Malzbier	0,33l	3,10

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN von Granini

Apfel, Orange, Kirsch, Maracuja, Banane	0,2l	2,50
Tomate, Ananas, Grapefruit, Multivitamin		
Cranberry, Rhabarber	0,2l	2,60
Aprikose (Merziger)	0,2l	2,50
Saft-Schorlen	0,2l	2,20
	0,4l	3,80

SOFTDRINKS

Coca-Cola (1,5,8,9,13)	0,2l	2,40
Coca-Cola zero (1,4,8,13)	0,2l	2,40
Fanta (1,3,8)	0,2l	2,40
Sprite (3)	0,2l	2,40
Schweppes Bitter Lemon (1,3,12)	0,2l	2,70
Schweppes Ginger Ale (1,3,12)	0,2l	2,70
Schweppes Tonic Water (1,3,12)	0,2l	2,70
Orangina gelb/rot	0,25l	3,00

WASSER

Gerolsteiner Still & Sprudel	0,25l	2,60
	0,75l	6,50

Aus gegebenem Anlass sind wir verpflichtet Ihren Aufenthalt zu dokumentieren und diesbezüglich würden wir Sie gerne bitten, Ihre Adressdaten nachfolgend einzutragen:

Name: _____

Wohnort: _____

Erreichbarkeit: _____

Besuchszeitraum: ____ Uhr bis ____ Uhr

Tischnummer: _____

Datum: _____






Luise



Speisenkarte

Restaurant-Öffnungszeiten: 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr | Küchenzeit: 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

ZUM START ODER FÜR ZWISCHENDURCH


ROTE BEETE | SCHAFSKÄSE | PESTO  12,90
Carpaccio von der Roten Beete mit gebackenem Schafskäse, Sonnenblumenkernen & Pesto (D,E,F,1,3)

BLACK ANGUS | RUCOLA | OLIVENÖL | PARMESAN 15,50
Carpaccio vom Black Angus Rind mit Olivenöl, Rucola & Parmesanhobel

GRAIN FED BEEF | BROT | SALZBUTTER 15,50
Beef-Tatar „Angel's Style“ mit ofenfrischem Bauernbrot & gesalzener Butter (G,H,6,7)

Hauptgangportion mit Fritten 22,00


ZUM LÖFFELN

BÄRLAUCH | MOZZARELLA | TOMATE  7,50
Schaumsüppchen vom Bärlauch mit Mozzarella & getrockneten Tomaten (D,3,7)

GARTENFRISCH

MAISHÄHNCHEN | ROTWEINZWIEBELN 15,90
Großer bunter Salat mit gebratener Maishähnchenbrust & Rotwein-Zwiebeln (E,G,M,7)

FALAFEL | MINZ-JOGHURT  vegan ohne Minz-Joghurt 14,90
Großer bunter Salat mit gebackenen Falafel-Bällchen & Minz-Joghurt (A,D,E,F,G)

SALAT | SCHAFSKÄSE | PEPERONI | OLIVEN  14,90
Großer bunter Salat mit gebackenem Schafskäse & Sesam Tomaten, Gurken, Oliven & Peperoni (A,B,D,E,F,G,1,2,8,9)

Großer bunter Salat - einfach so - 8,90
Blatt- und Rohkostsalate mit Dressing nach Wahl (A,D,E,F,G)

alle unsere Salate werden in Sauce Vinaigrette serviert, gerne können Sie auch unserer leckeres Hausdressing bestellen

PASTA

SPAGHETTI | GARNELE | KNOBLAUCH 16,90
Spaghetti in Olivenöl mit Garnelen, Knoblauch, getrockneten Tomaten, Kapern, Oliven & Parmesanhobel (J,1,6,7,9)

SPAGHETTI | RIND | PFEFFER 16,90
Spaghetti „AL PEPE“ in Pfefferrahmsauce mit Rindfiletstreifen (D,2,6,7)

GANZ SCHÖN FLEISCH

ENTRECÔTE | MEERRETTICH | FRITTEN | SALAT 28,50
Gegrilltes Entrecôte-Steak 300g (Fettdurchwachsen), serviert mit Kräuterbutter, frischem Meerrettich, Rotwein-Zwiebeln, Fritten & bunte Salate (A,E,11)

LAMMRÜCKEN | JUS | RATATOUILLE | GRATIN 24,90
Gebratenes Lammkarree an Thymianjus mit Ratatouille-Gemüse & Kartoffelgratin (D,E,11)

BŒUF BOURGUIGNON | WURZELGEMÜSE | PÜREE 18,90
Traditionelles Schmorgericht (Ragout) mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Champignons & Kartoffelpüree (D,E,G)

MIGNON DE BOEUF | GEMÜSE | GRATIN 32,00
Gegrilltes Rinderfiletsteak an Portweinjus mit saisonalem Gemüse & Kartoffelgratin (D,E)


THAI-CURRY | ENTE | JASMIN-REIS 18,90
Rotes Thai-Curry (scharf) mit kross gebackener Ente (ohne Knochen) & Jasmin-Reis (E)

FRISCH GEFISCHT & VEGETARISCH




THAI-CURRY | GARNELE | JASMIN-REIS 16,90
Rotes Thai-Curry (scharf) mit Garnelen & Jasmin-Reis (E,J)

Rotes Thai-Curry ohne Garnelen  13,50

KABELJAU | RATATOUILLE | CAMARQUE REIS 20,50
Gebratenes Kabeljaufilet mit Ratatouille-Gemüse & rotem Camarque Reis (E,H)

BLUMENKOHL | SALSA | MINZE | MANDELN  13,90
Gebackener Blumenkohl, serviert mit Tomaten-Salsa, gerösteten Mandeln & Minz-Joghurt (D,E,K)

ANGEL'S KLASSIKER

ROSTBRATWURST | CURRY | FRITTEN  oder  oder  9,90
„Angel's Currywurst“ - große 150g Rostbratwurst in würzig-feuriger Currysauce & einer Tüte Fritten (1,2,5,6,8,11)

SCHWEINESCHNITZEL | CHAMPIGNONS | SALAT 15,90
„Luise-Schnitzel“ mit Champignonrahm, Fritten & Salat (D,E,F)

SCHWEINESCHNITZEL | GRÜNER PFEFFER | SALAT 15,90
„Pfefferrahm-Schnitzel“ mit Pommes frites & Salat (D,E,F,6,7)

DANACH

WECHSELNDE DESSERTS LAUT TAGESANGEBOT
Erkundigen Sie sich bitte bei unserem freundlichen Service

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

DIESE SPEISENKARTE STELLT EINE ÜBERGANGSKARTE WÄHREND DER CORONA-KRISE DAR!