



GOLDNER ENGEL

RESTAURANT · HOTEL · METZGEREI
FAMILIE MEISENZAHL
63925 LAUDENBACH/MAIN · TELEFON 09372 9993-40
INTERNET www.goldner-engel.de · E-MAIL -engel@t-online.de



1. BIS 10. MÄRZ 2024

		0,75 l	0,25 l
2021	La Griffe Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie Bernard Chéreau Carre Loire	24,—	8,—
2021	Les Légendes R Blanc Domaines Baron de Rothschild Lafite Bordeaux	27,—	9,—
2021	Attitude Sauvignon blanc Pascal Jolivet Loire	30,—	10,—
2019	Sancerre Les Baronnes Domaines Henry Bourgeois Loire	39,—	2018 13,—
2022	Rosé de Loire Guy Saget Loire	24,—	8,—
2019	Sancerre Les Baronnes Rosé Domaines Henry Bourgeois Loire	39,—	2017 13,—
2019	Les Légendes R Rouge Domaines Baron de Rothschild Lafite Bordeaux	27,—	9,—
2021	Chinon Rouge Guy Saget Loire	27,—	9,—

Vorspeisen

Gillardeau Austern Stück 7,50

Cocktail von Crevetten und Melone 15,—

Meeresfrüchte-Teller 20,—

Auster, Crevettencocktail, Garnelen, Oktopus, Muscheln

Krustentiersuppe mit Taschenkrebs-Klößchen 15,—

Gebratene Jakobsmuscheln in Hummersauce mit Buttergemüse 22,—

Hummer mit Wildem Brokkoli und Nudeln 45,—

Hauptgänge

Kabeljaufilet auf grünem Gemüse mit Kartoffeln und Salaten 39,—

Gebratenes Steinbuttfilet mit Knoblauchmayonnaise,

Rosmarinkartoffeln und Salaten 45,—

Gebratener Seeteufel in Hummersauce mit Wildem Brokkoli,

Nudeln und Salaten 45,—

Cassoulet von Kalbsschulter,

Weißer Bohnen und Wurzelgemüse mit Weißbrot und Salaten 35,—

Rinderfiletwürfel mit Champignons à la bordelaise,
gebackenen Kartoffelspalten und Salaten 42,—

Entrecôte (Rumpsteak) mit Café-de-Paris-Butter,

Pommes Dauphin und Salaten 42,—

Dessert

Feine Petits Fours 12,—

Tarte tartin (karamellierte Apfeltorte) mit Vanilleeis 12,—

—Fleur de chocolat— mit Erdbeeren 12,—

Mousse von dunkler Schokolade

Menü La Rochelle

Cocktail von
Crevetten und Melone

Kabeljaufilet auf Grünem Gemüse und Kartoffeln

—oder—

Cassoulet von Kalbsschulter, Weiße Bohnen und Wurzelgemüse mit Weißbrot

—Fleur de chocolat— mit Erdbeeren

Mousse von dunkler Schokolade

52,—

Käse

Französische Rohmilchkäse 19,—

Menü —Goldner Engel—

Guglhupf von Gänsestopfleber

Gebratene Jakobsmuscheln in Hummersauce mit Gemüse

Tomatenessenz

Rinderfilet in Rotweinsauce mit Schwarzwurzeln à la crème
Kartoffelrösti

Rohmilchkäseauswahl

Pflaumenkompott mit Mandelparfait

4-gängig 65,— 6-gängig 75,—