

ANGEL
STEAKHOUSE



MENU & WEINKARTE

SUPPEN / SALATE



CREMIGE KÜRBISSUPPE / 14.00

Mit ofengeröstetem Kürbis, aromatischen Gewürzen und einer sahnigen Textur. Süsse Kürbissaromen mit einer leichten Schärfe durch Chili und Ingwer.

TOMATENSUPPE MIT PACKS WODKA BASEL / 16.00

Dazu Panna Cotta aus Mozzarella di Bufala.

GRÜNER SALAT / 12.00

Saisonal gartenfrische Blattsalate.

COUNTRY SALAT / 14.00

Saisonal gartenfrische Blattsalate, Karotten, Weisskohl, Cherry-Tomaten, Champignons, Gurken, Mais und Sprossen garniert.

FARMER SALAT / 17.00

Basis Country Style, zusätzlich mit reichlich gebratenem Speck, Champignon und Croûtons garniert.



VORSPEISEN



RINDSTATAR

Vorspeise 60 g 25.00 | + 4.00

Hauptspeise 120 g 45.00 | + 6.00

Handgeschnitten, dazu Toast und Butter. Auf speziellen Wunsch mit einem Tennessee Whiskey oder Cognac Topping.

ANGEL'S TRÜFFEL RAVIOLI

Vorspeise 19.00 / Hauptspeise 40.00

Hausgemacht. Trüffelfüllung mit Ricotta di Bufala, Parmigiano Reggiano, dazu Pistazienbutter.

ANGEL'S STEINPILZ RAVIOLI

Vorspeise 19.00 / Hauptspeise 40.00

Hausgemacht. Steinpilzfüllung mit Ricotta di Bufala, Parmigiano Reggiano, dazu Oregano-Petersilienbutter

GAMBAS AGLIO OLIO / 19.00

Crevetten, Knoblauch, Chili und Olivenöl.

KNOBLAUCH PARISETTE / 14.00

2 Stück mit hausgemachter Knoblauchbutter aromatisiert.





ANGEL STEAKS

(Steak für Steak, sorgfältig frisch von Hand geschnitten)



Alle unsere Steaks werden mit einer BBQ-Sauce, Kräuterbutter und Chimi Churri sowie frischem Gemüse und einem Baked Potato mit Sour Cream **inklusive** serviert.

ENTRECÔTE STEAK

Australien Aus dem Zwischenrippenstück, ab 200 g, Entrecôte/Sirloin, (Cassino, Australien). Diverse Grössen und Garstufen nach Ihrem Wunsch.

200 g	51.00	400 g	95.00
300 g	73.00	500 g	117.00
+50 g			11.00

FILET STEAK / AUSTRALIEN

Ab 170 g, butterzartes Angus Rindsfilet/Tenderloin aus dem Mittelstück (Cassino, Australien). Diverse Grössen und Garstufen nach Ihrem Wunsch.

170 g	58.00	300 g	88.00
200 g	64.00	400 g	112.00
250 g	76.00	500 g	136.00
+50 g			12.00

FILET STEAK / US BLACK ANGUS

Ab 170 g, butterzartes Original US Black Angus (Certified Black Angus Beef®) Rindsfilet/Tenderloin aus dem Mittelstück von Creekstone Farms, USDA zertifiziert, ein Traum von einem Filet Steak!

170 g	73.00	300 g	116.00
200 g	82.00	400 g	150.00
250 g	99.00	500 g	184.00
+50 g			17.00

BISON FILET STEAK / KANADA / USA

Das kanadische Bisonfleisch ist ein kulinarischer Genuss. Mit einem Fettgehalt von ca. 2% extrem mager und damit ähnlich mager wie Hühnchen. Neben dem deutlich niedrigeren Fettgehalt des Bisonfleischs enthält dasselbe auch erheblich mehr Eisen, Selen, Phosphor und Magnesium. Durch den niedrigen Cholesteringehalt ist Bisonfleisch auch Herzpatienten zu empfehlen. Das enthaltene Eiweiss ist leicht verdaulich, sodass sich beim Essen von Bisonfleisch das Völlegefühl kaum ausprägt. Eine gesündere Fleischsorte (Büffel) ist vermutlich weltweit nicht zu finden.

170 g	78.00	300 g	124.00
200 g	88.00	400 g	160.00
250 g	106.00	500 g	196.00
+50 g			18.00

STEAK SPECIALS



Ein nicht alltägliches Vergnügen in
Sachen Steak Varianten.

SURF & TURF

Grilliertes Rindsfilet (z. B. Angus Australien
140 g, es können auf speziellen Wunsch auch
alle Fleischsorten und Grössen individuell aus
der Karte gewählt werden) mit einem Lobstertail
(Kanada) oder Riesencrevetten (Vietnam).

mit Lobster Tail, 110 g 89.00

*Aufpreis andere Fleischsorten 37.00

mit Big Shrimps, 110 g 69.00

*Aufpreis andere Fleischsorten 17.00

US RIB-EYE STEAK «FÜR LIEBHABER»

Zart marmoriertes (saftiges) US Rindshohrücken
Steak von Creekstone Farms (Certified Black
Angus Beef®), USDA zertifiziert. Diverse Grössen
und Garstufen nach Ihrem Wunsch.

250 g 88.00 **400 g** 133.00

300 g 103.00 **500 g** 163.00

+50 g 15.00



BEILAGEN UND ZUSÄTZLICHE TOPPERS

Baked Potato

Pommes Frites

Country Cuts

Himalaya Reis

Frisches Gemüse

Brokoli

Maiskolben

Frittierte Zwiebelringe

Knoblauch Parisette

8.00

BBQ Sauce

Kräutermousse

Chimi Churri

Trüffel-Pfeffer Butter

6.00





HAUPTSPEISEN

LACHS STEAK / 42.00

Grilliertes Lachs-Steak (180 g, Norwegen), veredelt mit einer aromatischen Safran-Champagner-Sauce. Dazu servieren wir feinen Kräuter-Reis und knackige Brokkoli-Röschen. Ein edles Gericht, das Frische und Eleganz vereint.

GRILLIERTE POULETSCHENKEL / 42.00

Zart-saftige Pouletschenkel-Steaks (200 g, Schweiz) – perfekt gegrillt und begleitet von einer pikanten Sauce. Dazu ein gegrilltes Maiskölbchen und duftender Himalaya-Reis. Ein herzhaft-würziger Genuss.

ANGEL'S SPARE RIBS

Mit hausgemachter BBQ Marinade. Über Nacht sorgfältig marinierte und langsam gegarte Schweinerippchen die «vom Knochen fallen». Auf Wunsch mit einem Touch Honig. Grössendifferenz 500 g Spare Ribs entsprechen ca. 180 g Fleisch. Serviert mit Pommes-Frites.

400 g	45.00	600 g	67.00
500 g	56.00	700 g	78.00
+100 g			11.00

ANGEL BURGER

Alle Burger präsentieren sich frisch garniert mit knackiger Gurke, Tomate, hausgemachtem Coleslaw & Pommes.

ANGEL'S BEEF- ODER CHEESE BURGER / 28.00 | Ceddarcheese Topping + 3.00

Frische, erstklassige Rind's Hacksteak's (2×120 g). Frisch zubereitetes 100 % Beef aus dem Baselland und der Schweiz. Garniert mit Gurke, Tomate, Coleslaw Salat, frittierte Zwiebeln, knusprigen Grillspeck, mit Angel BBQ Sauce & Pommes.

ANGEL'S HOT CHILI BURGER / 35.00

Die rassige Variante schlechthin (2×120 g), für Gäste die es zusätzlich «Hot» mögen, mit Cheddar Käse-, knusprigem Speck, marinierten Chilischoten und hausgemachter Chipotle Chili Sauce.

CHICKEN BURGER HOT & FRUITLY / 28.00

Zart grilliertes Schweizer Poulet (120 g), mariniert in würziger Teriyaki-Sauce, trifft auf cremige Mangomayo, geschmolzenen Gorgonzola und karamellisierte Mangoscheibchen. Dazu rote Zwiebeln und Jalapeños für den pikanten Kick. Frisch garniert mit knackiger Gurke, Tomate, hausgemachtem Coleslaw & Pommes.

BEYOND BURGER (VEGAN) / 35.00

Ein Burger für alle aus Kalifornien, die auf nichts verzichten wollen – ausser auf Fleisch. 2×113 g saftiges, pflanzliches Pattie auf Erbsenprotein-Basis, kombiniert mit einer fruchtig-herben Maracuja-Randen-Sauce und frischer, cremiger Avocado mit Rucola Salat. Frisch garniert mit knackiger Gurke, Tomate, hausgemachtem Coleslaw & Pommes.

Reduktion auf 1 Burger Pattie gilt für alle Burger CHF -5.00



VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Alle vegetarischen Köstlichkeiten mit marktfrischen Zutaten, sorgfältig hausgemacht.



COUNTRY SALAD / 25.00

Saisonal gartenfrische Blattsalate, Karotten, Weisskohl, Cherry-Tomaten, Champignons, Gurken, Mais und Sprossen garniert.

FRUCHTIGER ZIEGENKÄSE SALAT / 28.00

Knackiger Romanasalat, Cherry-Tomaten und Gurkenscheiben, begleitet von einer fruchtigen Himbeersalatsauce und garniert mit saisonalen Früchten. Der überbackene Ziegenkäse wird mit einem Honig-Feigen-Dip serviert – ein harmonischer Mix aus warm und frisch, süß und herzhaft.

ANGEL'S GARDEN / 33.00

Ein kulinarisches Statement: zart geschmorter Kohlrabi, goldbraun gebraten. Dazu ein samtiges Süßkartoffel-Püree, das mit seiner feinen Süße perfekt harmoniert. Abgerundet mit einer luxuriösen Safran-Butter-Sauce – aromatisch, leicht nussig und herrlich cremig.

KARTOFFEL GNOCCHI / 28.00

Frisch hausgemacht, außen zart-knusprig, innen fluffig – unsere Kartoffelgnocchi sind ein echter Genuss. Serviert in einer exotisch-cremigen Erdnuss-Kokosmilch-Sauce, die durch gebratene Champignons und sautierte Cherrytomaten eine herzhaft Tiefe erhält.

DEKLARATIONEN ALLERGIEN

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir arbeiten nur mit ausgewählten Produzenten und Brands zusammen welche nach staatlich strengstens kontrollierten Qualitätskriterien und offiziellen Programmstandards eine humane und stressfreie Aufzucht der Tiere garantiert aus welchen ein besonders zartes Fleisch resultiert und die Herkunft, sowie genetische Merkmale nachverfolgbar sind.

US Black Angus Beef von Creekstone Ranches Kansas USA.

Bison Kanada/USA

Entrecôte und Filet Steak von Casino, Australien (kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)

Kentucky Burger Patties von der Metzgerei Zimmermann Liestal/Gelterkinden, Schweiz

Pouletbrust, Schenkel, Schweiz

Spare Ribs Schwein, Schweiz

Hummer, Kanada

Crevetten, Vietnam

Lachs, Norwegen

DESSERT / SWEET DREAMS

Süsse Träume was das Herz begehrt...



GRAND MA'S APPLE PIE

DER KLASSIKER / 16.00 | ohne Ice Cream 13.50

Gedeckter Apfelkuchen aus Grossmutter's Küche mit ganzen Apfelstücken, einer Kugel Mövenpick Vanilla Dream und frischem Schlagrahm.

Ein Klassiker, welcher in Sachen Dessert die Hitliste im Kentucky jahrzehntelang anführte.

ANGEL'S BROWNIES / 16.00 | ohne Ice Cream 12.50

Hausgemachte Schokoladenbrownies mit einer Kugel «Mövenpick» Erdbeer oder Vanilla-Dream Ice Cream und Schlagrahm.

MOUSSE AUX CHOCOLAT / 13.50

Ein himmlischer Genuss aus feinsten Schokolade, luftig leicht und cremig im Geschmack.

Zart schmelzend auf der Zunge und perfekt abgerundet.

HENRYS BLUEBERRY CHEESECAKE / 14.00

Ein echter Klassiker hausgemacht versteht sich: Henrys Cheesecake ist samtig, reichhaltig und doch wunderbar leicht. Verfeinert mit fruchtig-frischen Blaubeeren und einem knusprigen Keksboden – ein Dessert, das keine Wünsche offenlässt.



MÖVENPICK GLACE & SORBET



GLACE & SORBET IN FEINSTER MÖVENPICK PREMIUMQUALITÄT, JE KUGEL / 5.50
MIT SCHLAGRAHM + 1.50

GLACE

VANILLA DREAM

Unser Vanilla Dream gehört zu den echten Mövenpick-Klassikern. Hier wird Bourbon-Vanille aus Madagaskar mit cremigem Rahm vermischt. Einfach traumhaft fein.

SWISS CHOCOLAT

Ohne uns selbst ein Loblied auf dem Alphorn blasen zu wollen, glauben wir doch, dass die Schweizer Schokolade die beste der Welt ist. Noch besser ist sie nur mit unserer Mövenpick Premium Glace!

STRAWBERRY

Die beste Erdbeerglace kann man nur auf eine Art zubereiten. Aus reifen Erdbeeren gewinnen wir feinstes Püree und puren Saft, und vermengen diesen fruchtigen Genuss mit unserem besten Rahm.

RUM RAISIN

Den besten Rum gibt es in Jamaika. Seine würzige Note vereint mit der Süsse der Sultaninen machen aus dieser klassischen Glace einen echten Mövenpick-Klassiker.

ESPRESSO CROQUANT

Da wir Glace fast genauso sehr mögen wie Kaffee, lieben wir Schweizer diese Sorte besonders. Kräftiger Espresso und knusprige Haselnussstückchen machen diese Sorte zu einem ganz besonderen Genuss.

CARAMELITA

Unsere Caramelita ist einzigartig. Cremige Caramel-Glace mit feinen Rahmtäfelchen, die buttrig weich auf der Zunge zergehen. Ein unübertroffener Klassiker von Mövenpick.

VANILLA & BROWNIE

Hier mischen sich leckere Brownies mit cremiger Vanille Rahmglace und werden getoppt von feinsten Haselnuss-Nougatsauce. Wenn das keine #sensations sind, na was dann!?

PISTACHIO

Wir verwenden bewusst ungeröstete Pistazien für einen natürlichen Geschmack und Textur. Natur pur – genau wie die Schweiz

STRACCIATELLA

Auch wenn wir Schweizer dafür bekannt sind, freundlich zu sein, haben wir auch eine dunkle Seite. Diese heisst Stracciatella, welche wir grosszügig in unserer Glace verteilt haben.

SORBET

LEMON & LIME

Unsere sonnenverwöhnten Zitronen werden über die Alpen in die Schweiz gebracht und mit saftigen Limettenstücken verfeinert.

PASSION FRUIT & MANGO

Auch exotische Früchte lieben es erfrischend. In der Sonne gereifte Passionsfrüchte mit süssen Mangostückchen für extra viel Geschmack.

WEINKARTE



PROSECCO



«LE CALLE» PROSECCO DOC MILLESIMATO / **7.5dl** 59.00 / **1dl** 9.50

Glera, Pinot Grigio.
Contarini, Veneto, Italien

Dieser traditionell hergestellte Jahrgangsprosecco ist pure Lebensfreude im Glas. Er eignet sich ebenso zum Aperitiv und zu kleinen Häppchen, wie auch zu Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch. Er besticht durch sanfte Fruchtnoten, die mit seiner leichten, nicht zu starken Süsse, in perfekt ausbalanciertem Verhältnis stehen.

WEISSWEIN



CUVÉE D'OR BLANCHE 2023 / **7.5dl** 59.00 / **1dl** 9.50

Riesling Sylvaner, Gutedel, Kerner
Siebe Dupf Liestal, Baselland

Die aromatische Frische des Riesling Sylvaner, der elegante Charakter des Gutedels und die markante Frucht des Kerners harmonisieren hervorragend und ergeben einen runden und rassigen Wein mit einem tollen Frucht-Säurespiel. Ideal zum Apéro, zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, Meeresfrüchten oder einfach so zum Geniessen.



HESS SELECT / **7.5dl** 59.00 / **1dl** 9.50

Chardonnay
Hess Collection Winery, Napa, Kalifornien

Mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen. Fülliger Auftakt, reiche Textur, schöne Harmonie. Ein Qualitätschardonnay, wie er im Buche steht. Parker 89/100

ROSÉ



CUVÉE D'OR ROSÉ VDP 2022 PINOT / **7.5dl** 59.00

Noir, Cabernet Dorsa
Siebe Dupf Liestal Baselland

In diesem edlen Cuvée vereinen sich die elegante Frucht und die angenehme Frische des Pinot Noirs mit der aromatischen Würze des Cabernet Dorsa. Genau das Richtige für die heisse Jahreszeit – überzeugen Sie sich selbst!

ROTWEINE

Schweiz



SYYDEBÄNDEL PINOT NOIR BARRIQUE / **7.5dl** 75.00

Pinot Noir

Verein Syydebändel, Baselland

Der Syydebändel Pinot Noir Barrique begeistert mit seiner kräftig rubinroten Farbe. Aromen von vollreifen Waldbeeren, schwarzen Kirschen, Gewürzen und leichten Röstnoten strömen in die Nase. Am Gaumen präsentiert er sich füllig, fruchtsüss mit grossem Tiefgang und wunderbarer Pinot Noir-Finesse. Gepaart von samtigen Gerbstoffen, einer perfekt balancierten Säure und einer spürbaren Mineralität mündet er in ein fruchtbetontes langanhaltendes Finale.



SYYDEBÄNDEL PINOT NOIR / **7.5dl** 60.00 / **1dl** 9.70

Pinot Noir

Verein Syydebändel, Baselland

Für diesen Pinot Noir wurde spät gelesenes Traubengut aus den Gemeinden Buus, Magden, Maisprach, Sissach, Gelterkinden und Wintersingen gemeinsam im Stahltank gekeltert. Er verfügt über ein sattes lebendiges Kirschrot und ein offenes, intensiv beeriges Pinot Noir Bouquet. Er besticht durch einen weichen Gaumen mit gut eingebundener Säure und samtigem Gerbstoff.

Italien



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP / **7.5dl** 49.00 / **1dl** 7.50

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der Primitivo aus der süditalienischen Region Manduria punktet mit einer überschwänglichen Fruchtfülle, dank eines sechs Monate dauernden Ausbaus in Barriques zeigt er aber auch eine äusserst komplexe Struktur. Diese Kombination mögen einfach alle. Das Weingut San Marzano liegt im Herzen der Appellation Primitivo di Manduria auf einem schmalen Landstreifen zwischen dem Ionischen Meer und der Adria.



RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE 2018 / **7.5dl** 75.00 / **1dl** 12.00

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molianara

Rubinelli-Vajol, San Pietro in Cariano Veneto

Entstanden ist kräftig rubinroter Ripasso mit intensiver Fruchtaromatik nach Dörrfrüchten, dunklen Beeren und süssen Gewürznoten. Der Wein ist gut strukturiert, charaktervoll mit beeindruckendem Körper. Eine leicht pfeffrige Note am Gaumen, samtige Tannine, etwas Fruchtsüsse und ein langer Abgang machen diesen Wein zu einem Spitzenprodukt.



AMARONE MASI, COSTASERA / **7.5dl** 87.00

Corvina, Rondinella, Molinara

Einen guten klassischen Amarone von Masi, den Costasera, DOCG, ist immer vertretbar. In der Nase betörender Duft nach reifen Pflaumen, süssen Gewürzen; am Gaumen voll und geschmeidig, herrliche Reife mit eingekochten Beerenaromen, viel Wärme und langer Nachklang im Finale.

Spanien



ABADIA RETUERTA 2019, SELECCIÓN ESPECIAL / **7.5dl** 75.00

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot
Sardon de Duero, Castilla – León

Leuchtendes Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Johannisbeere, Brombeergelée und ein Hauch von Süssholz in der raffinierten Nase. Dunkle Steinfrüchte und ein Anflug von schwarzem Pfeffer, unterlegt mit einer subtilen Barriquenote. Saftig und fruchtbetont am Gaumen, druckvolle Mitte mit kompaktem Tannin und feinwürzigem Extrakt. Zum Finale hin auch Holunderbeere und feine Lebkuchengewürze. Gehaltvoll und delikate zugleich.

Argentinien



PURO, MALBEC, DIETER MEIER / **7.5dl** 62.00 / **1dl** 10.00

Malbec
Ojo de Vino/Agua. Dieter Meier, Mendoza

Biologischer Anbau. Ein junger, frucht-intensiver Malbec von dichtem Violett-Rot. Im Duft Noten von gekochten Früchten, Kräutern wie Thymian und Minze, und dezent auch gemahlenes Gestein. Weich und füllig im Gaumen, sehr schöne, saftige Malbec-Fruchtigkeit die lange nachklingt, schöne, weiche Gerbstoffe geben dem Wein die nötige Struktur. Malbec at its best! 100 % Malbec.

Napa, Kalifornien, USA



HESS SELECT / **7.5dl** 68.00 / **1dl** 8.50

Cabernet Sauvignon
Hess Collection Vinery Napa, Kalifornien

Eine Gaumenfreude, Cabernet aus seiner Wahlheimat Kalifornien zu genießen, wo er auf perfekte Reifebedingungen trifft. Der Duft ist verführerisch, an Schwarzkirsche, Zedernholz und schwarzen Pfeffer erinnernd, anhaltend und aromatisch. Am Gaumen vollmundig, weiche, reife Gerbstoffe, langhaltend im Finale, 12 Monate in französischen Barriques.



ARTEZIN ZINFANDEL / **7.5dl** 68.00 / **1dl** 9.50

85 % Zinfandel, 13 % Petite Sirah, 2 % Carignan
The Hess Collection Winery, Hess Family Estate, Kalifornien

Ein dunkler Granat, viel reicher und tiefer als die vorherigen Jahrgänge. Dieser Wein ist fast plüschig, rund und beschichtet mit feinkörnigem Tannin und einem ausgesprochen langen Abgang. 15 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift.



HESS COLLECTION, MOUNT VEEDER / 110.00

92 % Cabernet, 5 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc, 1 % Merlot
Hess Collection Winery Mount Veeder, Napa Valley, Kalifornien

Weicher Gaumen, perfekte Balance zwischen Süsse und samtigen Tanninen im lang anhaltenden Finale. 22 Monate Ausbau in französischen Barriques.



PRISONER / 7.5dl 120.00

46 % Zinfandel, 22 % Cabernet Sauvignon, 18 % Petite Sirah, 12 % Syrah, 2 % Charbono
The Prisoner Wine Company, Napa, Kalifornien

The Prisoner ist heute die bekannteste Rotmischung aus dem Napa Valley, die das Wiederaufleben interessanter Mischungen anführt, indem sie Zinfandel mit der unwahrscheinlichen Mischung aus Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah und Charbon kombiniert. Sie verführt mit Aromen von Bing-Kirsche, Bitterschokolade, Nelke und gerösteter Feige. Anhaltende Aromen von reifer Himbeere, Boysenbeere, Granatapfel und Vanille verweilen harmonisch und sorgen für einen geschmeidigen und üppigen Abgang



PALERMO CABERNET SAUVIGNON / 130.00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Orin Swift Cellars Napa, Kalifornien

Bei dem Etikett hat sich Dave Phinney von seiner Zeit in Italien inspirieren lassen und widmet das historisch morbid anmutende Etikett der Hauptstadt Siziliens. Ein Wein mit Sammlerpotenzial. Dichtes Purpurgranat. Edle Cassisnase, dahinter Zigarrenbox, Rum-Nuss-Schokolade und ein Hauch Minze. Am fleischigen Gaumen mit stützendem Tanningerüst. Im langen Finale schwarzbeerige Konturen endet mit viel Würze, Wachholder und Oliven. 10 Monate in Barrique.



PAPILLON / 7dl 150.00

Score 19/20
Orin Swift Cellar, Napa Valley, Kalifornien

Phänomenale Fruchtfülle und bestechende Eleganz im Gaumen, cremiges Extrakt mit gut unterlegten Tanninen, enorme Reserven und dennoch viel Trinkgenuss bietend, umwerfende Komplexität bis weit in das nicht enden wollende Finale!

RARITÄTEN AUS DEM NAPA VALLEY



CAYMUS ZINFANDEL / **7.5 dl** 110.00

Caymus Winery, Napa, Kalifornien

Dieser Winzer beherrscht sein Handwerk perfekt! Stil und Finesse sind die Merkmale dieses Zinfandels wie er nur in der blühenden, sonnigen Landschaft Kaliforniens seinen Ursprung haben kann. Wurde während 12 Monaten in französischen Eichenfässern ausgebaut. 100% Zinfandel. Rarität, nur auf Anfrage.



ALTAMURA SANGIOVESE / **7.5 dl** 170.00

Frank Altamura Winery, Napa, Wooden Valley, Kalifornien

Ein absoluter Traum und Geheimtipp aus dem Napa. Gönnen Sie sich und Ihrer Liebsten statt z.B. eines OPUS ONE - auf unsere persönliche Empfehlung - lieber diesen einzigartigen «preiswerten» Altamura Sangiovese. Wohl der dunkelste Sangiovese weltweit! Ungestüme schwarzbeerige Aromatik mit floralen Noten und Cassis. Am Gaumen ausladend, kräftig und samtig. Der Abgang ist sehr anhaltend, mächtig und wärmend. Der Altamura Sangiovese wurde während 30 Monaten in 500 Liter fassenden gebrauchten Doppelbarriques ausgebaut. Flaschen sind teilweise vorreserviert. Rarität, z.Z. leider ausverkauft! Unsere Alternative eine der besten Napa Weine, der PARADIGM Cabernet Sauvignon aus OAKVILLE, Napa. Rarität. Nur auf Anfrage!



PARADIGM / **7.5 dl** 170.00

Oakville, Napa, Kalifornien

Der Paradigm Cabernet ist ein seriöser, kraftvoller Rotwein, der aus den sorgfältig ausgewählten Trauben, reift 20 Monate lang in französischen Eichenfässern, gefolgt von weiteren 20 Monaten Lagerung in der Flasche. Aromatische Schwarzkirsche, Cassis und Blaubeere dominieren das Bouquet, zusammen mit Untertönen von gebackener Erde, Zigarrenkiste und gerösteter Vanille vom Eichenausbau. Am Gaumen zeigen sich ein kräftiger, voller Körper, eine feste Struktur und griffige Tannine, die diesem Wein helfen werden, im Keller noch etwa zehn Jahre lang zu reifen. Der intensive Charakter aus dunklen Früchten macht ihn auch zu einem natürlichen Partner für gegrilltes Fleisch und herzhaftes Rindergerichte, sollten Sie ihn jetzt trinken wollen. Nur auf Anfrage.



OPUS ONE / **7.5 dl** 480.00

*Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc, Malbec
Napa, Kalifornien*

Sein beispielloses Rubinrot ist das i-Tüpfelchen jedes besonderen Abends. Ihre Freunde werden es Ihnen bestätigen. Die verspielten Aromen des Opus One Robert Mondavi Baron Philippe Rothschild von Fruchtkompott, Gewürzen und Tabak drücken viel Finesse mit einer ganz individuellen Struktur aus. Im Anschluss zeigen die hervorstechenden Nuancen von schwarzer Kirsche, schwarzer Pflaume und schwarzem Pfeffer ihren eigenen Charakter. Kräftiger Körper und dominante Säure ergeben den fruchtigen Rotwein, welcher harmonisch mit feinen Tanninen im Mund viel Charakter und Klasse zeigt. Dieser Top-Wein bekam den Preis: 97 Punkte James Suckling. Nur auf Anfrage.

Wir danken Ihnen, dass Sie Teil der Angel Steakhouse Familie sind.
Genuss ist für uns mehr als ein Moment – er ist eine Erinnerung, die bleibt.

Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Angel Steakhouse Team