

**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



### RINDSTAR

**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 PARISSETTE / 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 **inklusiv** serviert.

### ENTRECÔTE STEAK

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

<b>200 g</b>	51.00	<b>400 g</b>	95.00
<b>300 g</b>	73.00	<b>500 g</b>	117.00
<b>+50 g</b>			11.00

### FILET STEAK / AUSTRALIEN

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

<b>170 g</b>	58.00	<b>300 g</b>	88.00
<b>200 g</b>	64.00	<b>400 g</b>	112.00
<b>250 g</b>	76.00	<b>500 g</b>	136.00
<b>+50 g</b>			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!

<b>170 g</b>	73.00	<b>300 g</b>	116.00
<b>200 g</b>	82.00	<b>400 g</b>	150.00
<b>250 g</b>	99.00	<b>500 g</b>	184.00
<b>+50 g</b>			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 Hähnchen. 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.

<b>170 g</b>	78.00	<b>300 g</b>	124.00
<b>200 g</b>	88.00	<b>400 g</b>	160.00
<b>250 g</b>	106.00	<b>500 g</b>	196.00
<b>+50 g</b>			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

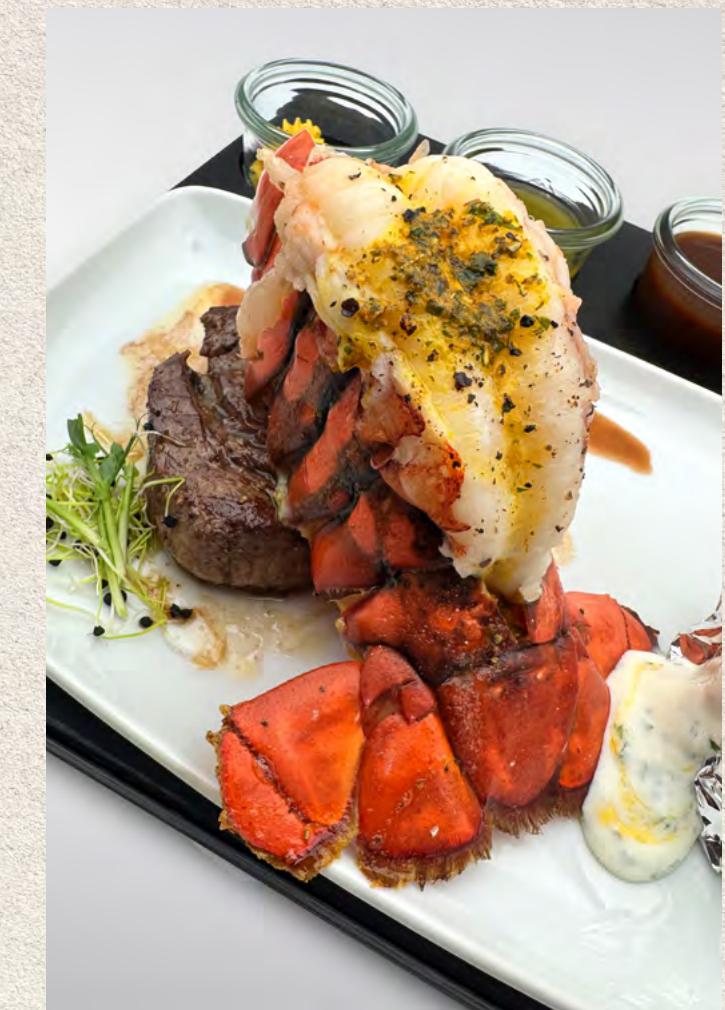
## US RIB-EYE STEAK «FÜR LIEBHABER»

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

**300 g** 103.00

**+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 Maiskörbchen und duftender Himalaya-Reis. Ein herhaft-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.

<b>400 g</b>	45.00	<b>600 g</b>	67.00
<b>500 g</b>	56.00	<b>700 g</b>	78.00
<b>+100 g</b>			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-Randensauce und frischer, cremiger Avocado mit Rucola Salat. Frisch garniert mit knackiger Gurke, Tomate, hausgemachtem Coleslaw & Pommes.

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Alle vegetarischen Köstlichkeiten mit marktfrischen Zutaten, sorgfältig hausgemacht.



### COUNTRY SALAD / 25.00

Saisonale 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 Himbeersalsasauce und garniert mit saisonalen Früchten. Der überbackene Ziegenkäse wird mit einem Honig-Feigen-Dip serviert – ein harmonischer Mix aus warm und frisch, süß und herhaft.

### 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

### 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 herzhafte Tiefe erhält.

## DESSERT / SWEET DREAMS

Süsse Träume was das Herz begehr...



### GRAND MA'S APPLE PIE

#### DER KLASSEK / 16.00 | ohne Ice Cream 13.50

Gedeckter Apfelkuchen aus Grossmutter's Küche mit ganzen Apfelstückchen, 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 feinster 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.

### 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.

### 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.

### VANILLA & BROWNIE

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

### 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 / **7.5 dl** 59.00 / **1 dl** 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 / **7.5 dl** 59.00 / **1 dl** 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 Kernes harmonieren 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 / **7.5 dl** 59.00 / **1 dl** 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 / **7.5 dl** 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 / **7.5 dl** 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 / **7.5 dl** 60.00 / **1 dl** 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, intensivbeeriges Pinot Noir Bouquet. Er besticht durch einen weichen Gaumen mit gut eingebundener Säure und samtigem Gerbstoff.

### Italien



#### PRIMITIVO DI MANDURIA DOP / **7.5 dl** 49.00 / **1 dl** 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 / **7.5 dl** 75.00 / **1 dl** 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 Spaltenprodukt.



#### AMARONE MASI, COSTASERA / **7.5 dl** 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, SELECTIÓN ESPECIAL / 7.5 dl 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 delikat zugleich.

## Argentinien

---



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

Malbec  
*Ojo de Vino/Aqua. 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 / 7.5 dl 68.00 / 1dl 8.50

Cabernet Sauvignon  
*Hess Collection Winery 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 / 7.5 dl 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 VEEDEER / 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 / 7.5 dl 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 Charbono kombiniert. Sie verfürt 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 / 7 dl 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 Vineyards, 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 herzhafte 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**