



**Oster-Menü
für alle
zu Hause?**

**Holen wir aus
dem Engel!**

Vorweg

Norddeutsches Antipasti á la Tarik Rose mit fermentiertem Gemüse // 18 €
Pastrami vom Wild mit Blumenkohl, Dashi-Vinaigrette & Kräutern // 19 €

Dazwischen

Unsere lang gekochte Fischsuppe mit Garnelenbällchen, Parmesan & Sauce Rouille // 18 €
Geräucherter Sellerie mit Allerlei & Haselnuss // 18 €

Hauptsache

Lang gegarte Lammschulter mit regionalem Gemüse & Sellerie-Mousseline // 36 €
Fjordforelle in Nussbutter mit confiertem Gemüse & Petersiliensalat // 34 €
Bärlauchgnocchi mit Tomatenkompott, Vanilletomaten & Ziegenkäse // 23 €

für die Seele

Blonde Schokolade mit Rhabarber, Haselnuss und Basilikum (im Weckglas) // 16 €
Hausgemachte Pralinen von der Valrhonashokolade mit Karamellfüllung (6 Stück) // 10 €

für die Lütten

Hähnchen mit Gemüse & Kartoffelstampf // 15 €

...sonst noch

Winzersekt der Sektmanufaktur Strauch (0,75 l) // brut 17 € oder zero 25 €
weitere Weine außer Haus auf Anfrage

engel

Ihr Menü ist frisch vakuum verpackt und zu Hause ganz einfach mit einer simplen Anleitung erwärm- und finalisierbar. Die Gerichte können vor Verzehr 1 bis 2 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

BESTELLUNGEN BIS 28. MÄRZ

☎ 0151 / 55 97 05 68 (11 - 19 Uhr)

✉ info@restaurant-engel.de

ABHOLUNG

01.04. 16-19 Uhr // 02.04. 10-14 Uhr // 03.04. 10-14 Uhr // 04.04. 10-12 Uhr
weitere Termine nur nach Absprache

LIEFERUNG (zzgl. 10 €)

02.04. & 03.04. jeweils zwischen 16-19 Uhr nach Nienstedten, Othmarschen & Blankenese möglich
bargeldlose Bezahlung per PayPal, Kreditkarte oder EC // spätere Bestellungen nach Verfügbarkeit