



DEN ENGEL

— restaurant —

VOORGERECHTEN

TOMATENROOMSOEP MET BALLEKES	8,00
CARPACCIO DEN ENGEL Onze versie van de klassieker met dun gesneden, smaakvolle entrecôte en krokante parmezaankroketjes afgewerkt met traditionele garnituur	17,50
GELAKT BUIKSPEK 24 uur gegaard, smeltend zacht en gelakt met een zoet Oosters sausje	16,50
GARNAALCOCKTAIL Traditioneel en tijdloos, met verse groenten en échte Noordzeegarnalen	20,50
SCAMPI VAN HET HUIS Black tiger scampi opgebakken met wokgroenten en geserveerd in een zachte curryroomsaus	18,50
SCAMPI LOOKBOTER Black tiger scampi in look-kruidenboter	18,50
HUISGEMAAKTE VLEESKROKETTEN Rijkelijk gevuld met langzaam gegaard rundsvlees, bomvol smaak en geserveerd met zelfgemaakte pickles	17,50
KAASKROKETTEN	15,50
GARNAALKROKETTEN	19,00
DUO VAN KAAS- EN GARNAALKROKET	17,25



DEN ENGEL

— restaurant —

HOOFDGERECHTEN VLEES

STEAK	27,50
Heerlijk malse biefstuk gesneden van de dikke bil op ±250g	
FILET PUR	35,00
Runderhaas gesneden op ± 200g, het fijnste deel van het rund	
ROBESPIERRE	
<i>Steak 30,50 Filet pur 38,00 Entrecôte / Zesrib (suggestiekaart) - 40,00</i>	
Ons heerlijk rundsvlees, getrancheerd en geserveerd op een bedje van rucola, zongedroogde tomaat, parmezaan en balsamicocrème	
STOOFVLEES	25,00
Huisbereide rundsstoverij met Tripel d'Anvers als basis	
RIBSTUK BRASVAR®	27,00
Traag gegaard en daarna aangebakken ribstuk van Durocvarken met Brasvar® kwaliteitslabel. Super mals en sappig!	
RIBBES DEN ENGEL	28,00
Onze gekende flinke portie ribbikes, reeds voorgesneden en opgebakken met pittige sweet chilisaus. Al ruim 20 jaar onveranderd en vurig lekker!	
HOVEBURGER	26,00
Huisvermalen burger van 60% rundsvlees en 40% Brasvar® geserveerd tussen een broodje met vleestomaat, rode ui, gerookt spek, sla, ambachtelijke belegen kaas en zelfbereide burgersaus	
KIPFILET	23,50
Zachte en sappige hoevekipfilet, langzaam gegaard	



DEN ENGEL

— restaurant —

HOOFDGERECHTEN UIT HET WATER

SCAMPI VAN HET HUIS	28,50
Black tiger scampi opgebakken met wokgroenten en geserveerd in een zachte curryroomsaus	
SCAMPI LOOKBOTER	28,50
Black tiger scampi in look-kruidenboter	
VISPANNETJE	27,00
Goedgevulde visschotel uit de oven met zalm, kabeljauw, scampi, tongrolletje, groentenbrunoise en romige saus van eigen visfond	
NOORSE ZALM	26,00
Gebakken zalmfilet met mediterrane groenten en zachte vissaus	

BIJPASSENDE SAUZEN EN GROENTEN

Vleesjus - op basis van huisgemaakte vleesfond / peperroomsaus / champignonroomsaus / stroganoff / graanmosterdsaus / bearnaise / kruidenboter	2,60
Rauwkostsalade	3,30
Witloofslaatje	3,30
Warme groenten	4,00
Gebakken champignons	4,00

Bij al onze hoofdgerechten zijn frieten / kroketten / puree / brood / pasta / rijst inbegrepen



DEN ENGEL

— restaurant —

WOK & SALADE

WOK SCAMPI 26,00

Verse groenten en Black Tiger scampi, gewokt met tagliatelle en afgewerkt met huisgemaakte Teriyakisaus

WOK NO CHICKEN 25,00

Verse groenten en vegetarische kipstukjes op basis van soja gewokt met tagliatelle en afgewerkt met huisgemaakte Teriyakisaus

SALADE SCAMPI 24,50

Kleurrijke, gevarieerde rauwkostsalade met gebakken Black Tiger scampi en bieslookdressing

SALADE GEITENKAAS - SPEK 25,00

Zachte geitenkaas, gebakken spekblokjes en Jonagold appel op een kleurrijke, gevarieerde rauwkostsalade



DEN ENGEL

— restaurant —

KINDERGERECHTEN (TOT 12 JAAR)

KIDS STEAK	18,50
HALVE KIPFILET MET APPELMOES	15,50
KIDS RIBBEKES	17,50
CURRYWORST	9,00
TWEE CURRYWORSTEN	11,50
KIPNUGGETS	9,50
VISSTICKS	9,50
SPAGHETTI BOLOGNAISE	12,00



DEN ENGEL

— restaurant —

DESSERTS & IJSCOUPES

APPELSTRUDEL	8,00
CHOCOLADEMOUSSE	10,50
VERSE RIJSTPAP MET BRUINE SUIKER	8,50
Huisbereid met saffraan	
Kan ook suikervrij	
CRÈME BRÛLÉE	8,50
TIRAMISU MET SPECULOOS	8,50
 COUPE VANILLE	 7,00
COUPE VANILLE SUIKERVRIJ	8,50
COUPE MOKKA	8,00
COUPE DAME BLANCHE	9,00
Huisgemaakte warme chocoladesaus	
COUPE ADVOCAT	9,00
Huisgemaakte eierlikeur	
COUPE BRÉSILIENNE	8,50
Huisgemaakte gezouten karamelsaus en hazelnootjes	
KINDERIJSJE	6,20
2 bollen vanille-ijs met discobolletjes	



DEN ENGEL

— restaurant —