



# SUGGESTIES

## VOORAF

### Huisgemaakte tapas *vanaf 2 personen - 11,50pp*

Assortiment van 100% huisgemaakte vlees- en/of visbereidingen. Perfect voor wie iets kleins wil vooraf maar een voorgerecht net te veel vindt, of als extra gang vóór het voorgerecht!

*Coppa 5 maanden gerijpt*      *Dumpling met oosters rundsgehakt*  
*Rundsvleeskroketje*      *Gerookte nootham*  
*Viskroketje*

### Aspergesoep - 9,50

Romige soep, afgewerkt met bosuitjes

### Asperges

Beetgaar gestoomde asperges van topkwaliteit!

#### **Met beenham - 18,50**

2 stuks met traag gegaarde beenham en verse hollandaise

#### **Met zalm-teriyaki - 19,50**

2 stuks met gebakken zalm, gelakt met teriyakisaus

## DRANKEN

### Fris van het moment - 6,80

Huisgemaakte iced tea of limonade, vraag naar het aanbod!

Tip: ook lekker als alcoholvrij aperitief!

### Tripel Karmeliet 0.4 - 5,30

Nieuw in ons alcoholvrij assortiment!

## HOOFDGERECHTEN

### Zesrib Witblauw - 37,00

Zeer smaakvol stuk vlees uit het voorste gedeelte van de rug van het rund, net na de nek. Dit stuk Belgisch Witblauw is huisversneden van lokale runderen!

### Pasta al ragù - 28,50

Verse pappardelle geserveerd met een traditionele Italiaanse saus, niet met gehakt maar met langzaam gegaard rundsvlees, tot draadjes getrokken. Afgewerkt met gremolataolie en parmezaan. Een echte smaakbom!

### Asperges

Beetgaar gestoomde asperges van topkwaliteit!

#### **Met beenham - 29,00**

3 stuks met traag gegaarde beenham en verse hollandaise

#### **Met zalm uit de oven - 33,50**

3 stuks met gebakken Noorse zalm, en verse hollandaise

#### **Op Vlaamse wijze - 27,00**

5 stuks met een smeug roereitje (verse hollandaise +2,60)

## DESSERT

### Crème brûlée flambée - 11,00

Met toetsen van appelsien, afgewerkt met het gekende suikerlaagje en geflambeerde Cointreau

### Koffie Den Engel - 6,80 excl. koffie of thee

Wisselend assortiment van huisgemaakte mini-dessertjes, gebakjes of koekjes als aanvulling op uw koffie of thee naar keuze