



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

Traag geëgaarde beenham

Viskroketje

Aspergesoep - 9,50

Romige soep, afgewerkt met bosuitjes

Asperges

Beetgaar gestoomde asperges van topkwaliteit!

Met beenham - 18,50

2 stuks met traag geëgaarde 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

Entrecôte Witblauw - 37,00

Zeer smaakvol stuk vlees uit het achterste gedeelte van de rug van het rund, met structuur. Dit stuk Belgisch Witblauw is huisversneden van lokale runderen!

Pasta met asperges - 28,50

Verse pasta geserveerd met gebakken asperges, spek en een parmezaanroomsaus

Asperges

Beetgaar gestoomde asperges van topkwaliteit!

Met beenham - 29,00

3 stuks met traag geëgaarde 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