



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

Oosters rundsgehakt in filodeeg

Rundsvleeskroketje

Gerookte nootham

Witloof ham-kaaskroketje

Ravioli van kabeljauw - 17,50

Geserveerd met kreeftensaus en afgewerkt met tomaat en kruidenolie

Knolseldersoep - 8,50

Afgewerkt met ui en geroosterde hazelnoot

HOOFDGERECHTEN

Zesrib Witblauw - 37,00

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

Hertenkalf - 36,00

Botermals stukje lende van hertenkalf, rosé gebakken met wildsaus en herfstgarnituur

Wildstoverij - 26,00

Stoverij van hertenkalf en wild zwijn met herfstgarnituur

Wildburger - 26,00

Huisvermalen burger van 75% hertenkalf en 25% Brasvar geserveerd tussen een broodje met uiencompote, rode ui, ambachtelijke belegen kaas, rucola en pepermayonaise

Ravioli van kabeljauw - 27,00

Geserveerd met kreeftensaus en afgewerkt met tomaat, rucola en kruidenolie

DRANKEN

Bonanto spritz

Verfijnd aperitief uit Spanje met tonen van mediterrane kruiden, citrus en kers, aangevuld met cava voor heerlijke bubbels

9,80

Fris van het moment

Huisgemaakte, seizoensgebonden limonade of iced tea

Ook lekker als alcoholvrij aperitief!

6,80

DESSERT

Millefeuille - 11,00

Mousse van appel en peer met bladerdeeg, verse bramen en een bolletje vanille-ijs

Koffie Den Engel - 6,50 excl. koffie of thee

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

DEN ENGEL

— restaurant —