



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 rondsgehakt 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

DESSERT

Panna cotta - 10,50

Winterse panna cotta met coulis
van appelsien en kletskep

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

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