



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

DRANKEN

2026 gestart met goede voornemens?

Bekijk ons uitgebreid
alcoholvrij aanbod
op je placemat!



HOOFDGERECHTEN

Entrecôte Witblauw - 37,00

Zeer smaakvol stuk vlees uit het achterste gedeelte van
de rug, met structuur. 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 kletskop

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 —