



SUGGESTIES

VOORGERECHT

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!

Rauwe ham Brasvar

Gebakken mosseltjes

Rundsvleeskroketje

Droge worst "finocchio"

Viskroketje

Americain van het huis - 17,50

À la minute bereide american van Witblauw rundsvlees met focacciakrokant

DRANKEN

Verse Mojito

Mojito klassiek - 13,00

Heerlijke cocktail op basis van rum, limoen, munt en rietsuiker

Strawberry Mojito - 14,00

Dezelfde cocktail met extra verse aardbeienpuree voor een fruitige toets

Beiden kunnen ook alcoholvrij met ginger ale ipv rum!

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!

HOOFDGERECHT

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!

Zomerse visburger - 24,50

Krokante kabeljauw in tempura tussen een ciabattabroodje met verse tartaar, sla, tomaat en ingelegde uitjes

Mosselen

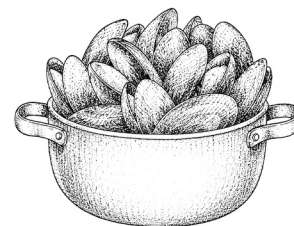
1,2kg dagverse mosselen van topkwaliteit!

Natuur - 29,00

Look en tuinkruiden - 32,50

Oosterse wijze - 32,50

Gember, look, limoen, citroengras, rode chili, kurkuma & sjalot



DESSERT

Coupe aardbeien - 10,50

Vanille-ijs met verse aardbeien (chocoladesaus +1,20)

Aardbeien tiramisu - 9,80

Seizoensgebonden variant op de klassieker

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

DEN ENGEL

— restaurant —