



# 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 rondsgehakt*

*Rundsvleeskroketje*

*Pancetta 3 maanden gedroogd*

*Viskroketje*

## 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!

## HOOFDGERECHTEN

### 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!

### Fishburger - 25,00

Lekker krokante kabeljauw in tempura tussen een luchtig  
ciabattabroodje met verse tartaar, sla, tomaat en ingelegde uitjes

### Schnitzel van Brasvar - 25,50

Heerlijk malse, huisgemaakte schnitzel van het durocvarken  
met Brasvar kwaliteitslabel

## 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