



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 buikspek*
Rundsvleeskroketje *Gerookte nootham*
Viskroketje

Buikspek op twee wijzen - 17,50

Traag gegaard en gelakt
& dumpling gevuld met oosters gekruid buikspek

Scampi in tomaat-mascarponesaus - 18,50

Afgewerkt met tomatensalsa en rucola

Witloofsoep - 9,00

Zachte, romige soep afgewerkt met
gedroogde ham en bosuitjes

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!

Pasta al ragù - 28,50

Verse pappardelle geserveerd met een traditionele Italiaanse saus,
niet met gehakt maar met langzaam gegaard rundsvlees, tot draadjes getrokken.
Afgewerkt met gremolataolie en permezaan. Een echte smaakbom!

Skreihaasje uit de oven - 32,00

Geserveerd met winterse garnituur en kreeftensaus
Kabeljauw dat in een bepaalde periode van het jaar rond de Noorse
eilandengroep Lofoten gevangen wordt, mag Skrei genoemd worden.

DESSERT

Cheesecake met krieken - 11,50

Afgewerkt met een bolletje vanille-ijs en chocoladecrumble

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

Rosé prosecco - 7,50

Lichtroze schuimwijn met een neus
van rode bessen en een droge bubbel

2026 gestart met goede voornemens?



Bekijk ons uitgebreid
alcoholvrij aanbod
op je placemat
en onze nieuwste aanwinst:

Tripel Karmeliet 0.4 - 5,30