



SUGGESTIES

VOORGERECHT

Huisgemaakte tapas *vanaf 2 personen* - 11⁵⁰pp

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!

Rilette van rund

Coppa, 3 maanden gerijpt

Ossobucokroketje

Dumpling van hertenkalf

Viskroketje

Wildkroket - 17⁵⁰

Van hertenkalf en wild zwijn, op gebakken boschampignons,
afgewerkt met ui-balsamicocrème en parmezaan

DRANKEN

Herfst Aperol - 10⁵⁰

Klassieke Aperol met een vleugje
appel en zachte gembertoets

Fris van het moment - 6⁸⁰

Huisgemaakte iced tea of limonade,
vraag naar het aanbod!

Ook lekker als alcoholvrij aperitief!

HOOFDGERECHT

Kabeljauwhaasje uit de oven - 29⁵⁰

Geserveerd op stoemp met butternut, rucola, pijnboompitten
en zachte mosterd met wittewijnsaus

Hertenkalf - 37⁵⁰

Rosé gebakken stukje lende of rugfilet met wildsaus en herfstgarnituur

Pasta al ragù - 28⁵⁰

Verse pappardelle met traditionele Italiaanse saus van langzaam gegaard rundsvlees,
tot draadjes getrokken. Afgewerkt met gremolataolie en parmezaan

Wildburger - 26

Huisvermalen burger tussen een broodje met uiencompote, rode ui,
belegen kaas, rucola en pepermayonaise. 75% hertenkalf - 25% Brasvar

Vol-au-vent - 24⁵⁰

Kipvidee met een luchtig bladerdeegkoekje

Stoverij van wild - 27⁵⁰

Rijke stoofpot van hertenkalf en wild zwijn met herfstgarnituur

DESSERT

Appel-crumbletaartje - 9⁵⁰

Warm bladerdeeggebakje met appel en kaneel

Koffie Den Engel - 6⁸⁰ 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 —