



SUGGESTIES

VOORAF

Tapasbordje

Bordje met verschillende bereidingen van vlees en/of vis, alles 100% huisgemaakt!

Traag gegaarde beenham  11 Rilette met asperges  2  8

Gerookt noothammetje  11 Viskroketje

Rundsvleeskroketje  13

Voorgerecht voor één persoon - 16,50

Aperitiefhapje om te delen met z'n twee of meer - 9,95pp

Aspergesoep - 9,00

Romige soep met fijne kruiden

Asperges

Beetgaar gestoomde asperges van topkwaliteit!

Op Vlaamse wijze - 16,00

3 stuks met een smeug roereitje

Met beenham - 17,50  11

2 stuks met traag gegaarde beenham en verse hollandaise

Met zalm - 18,50

2 stuks met gebakken Noorse zalm en verse hollandaise

DRANKEN

Apple mule - 9,50

Frisse twist op de klassieke Moscow mule met sprankelend appelsap, pittige gember, fris limoensap en zachte witte porto. Licht bruisend en perfect in balans!

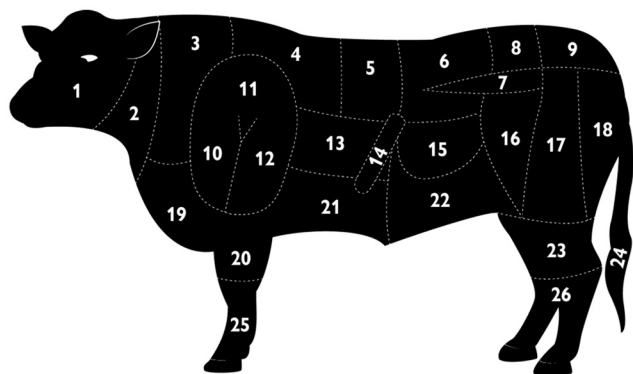
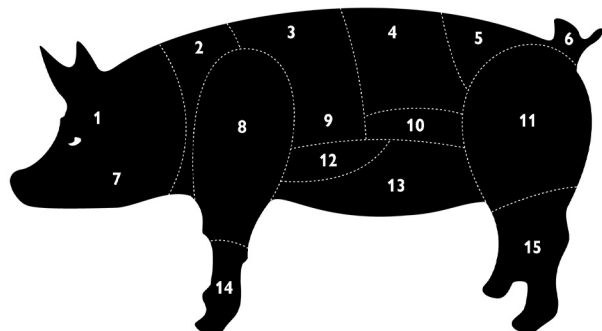
Ook alcoholvrij verkrijgbaar
zonder de porto! - 8,50

Limoncello

Frisse likeur van citroenschillen met een zoete en citrusachtige afdronk
Twee maanden gerijpt, 100% huisgemaakt

Limoncello klassiek - 6,80

Limoncello Spritz - 8,50



HOOFDGERECHTEN

Entrecôte Witblauw - 37,00 6

Zeer smaakvol stuk vlees uit het achterste gedeelte van de rug. Dit stuk Belgisch Witblauw heeft stuctuur en is zoals steeds huisversneden van lokale runderen!

Asperges

Beetgaar gestoomde asperges van topkwaliteit!

Op Vlaamse wijze - 25,00

5 stuks met een smeug roereitje (hollandaise + 2,60)

Met beenham - 28,00  11

3 stuks met traag gegaarde beenham en verse hollandaise

Met zalm - 31,00

3 stuks met gebakken Noorse zalm en verse hollandaise

DESSERT

Coupe verse aardbeien - 9,80

Vanille-ijs met aardbeien, rechtstreeks van bij de teler! Chocoladesaus + 1,20

Verse gemberthee - 4,60

Met huisgemaakt gembershot dat zorgt voor de typische, sterke smaak

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 —