



SUGGESTIES

VOORAF

Huisgemaakte wildkroketten 2st. - 16,50

Ambachtelijke kroketten met een zachte vulling van langzaam gegaard vlees van hertenkalf en wild zwijn

Tapasbordje

voorgerecht - 16,50 (één persoon)

aperitiefhapje - 9,95pp (delen met z'n twee of meer)

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

- Coppa 5 maanden gerijpt 2
- Varkensrillette 2 8
- Rundsvleeskroketje 13
- Dumpling van buikspek 13
- Viskroketje

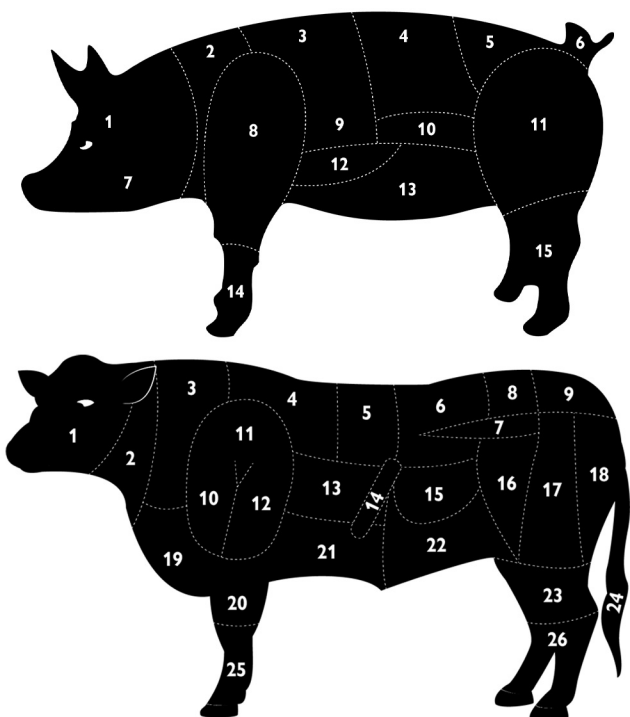
DRANKEN

Winteraperitief - 9,50

Licht bruisend, huisgemaakt aperitief op basis van appel, kaneel, gember en gin
Ook alcoholvrij verkrijgbaar met Clover Mineral!

Limoncello

Frisse likeur van citroenschillen met een zoete en citrusachtige afdronk
Twee maanden gerijpt, 100% huisgemaakt
Limoncello klassiek - 6,80
Limoncello Spritz - 8,50



HOOFGERECHTEN

Entrecôte Witblauw 6

37,00

Zeer smaakvol stuk vlees uit het achterste gedeelte van de rug, met structuur.
Dit stuk Belgisch Witblauw is zoals steeds huisversneden van lokale runderen!

Wildburger

25,50

Huisgemaakte burger van 75% hert en 25% Brasvar® tussen een broodje met uienkonfijt, rode ui, ambachtelijke belegen kaas, rucola en pepermayo

Eendenborst

29,50

Traag gegaarde en daarna gebakken filet van eend met winterse garnituur en jus met toetsen van appelsien

Skreihaasje uit de oven

29,50

Geserveerd met winterse garnituur en vis- of mosterdsaus

Kabeljauw dat in een bepaalde periode van het jaar rond de Noorse eilandengroep Lofoten gevangen wordt, mag Skrei genoemd worden.

DESSERT

Crème brûlée flambée - 9,50

Crème brûlée met toetsen van appelsien, afgewerkt met het gekende suikerlaagje en geflambeerde cointreau

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