



SUGGESTIES

VOORAF

Coquilles - 17,50

Kort gebakken Sint-jacobsvruchten op knolselderpuree afgewerkt met zeekraal en schuim van gedroogde ham

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**
- Gerookt noothammetje **11** - Viskroketje
- Rundsvleeskroketje **13**

DRANKEN

Wintercocktail - 9,50

De citrus van pompelmoes en de zoetheid van granaatappel, perfect gebalanceerd met kruidige rozemarijn en munt, afgewerkt met een scheutje rum

Ook alcoholvrij verkrijgbaar als mocktail met ginger ale ipv rum!

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

Zesrib Witblauw - 37,00 **5**

Zeer smaakvol stuk vlees uit het voorste gedeelte van de rug, net na de nek. Dit stuk Belgisch Witblauw is zoals steeds huisversneden van lokale runderen!

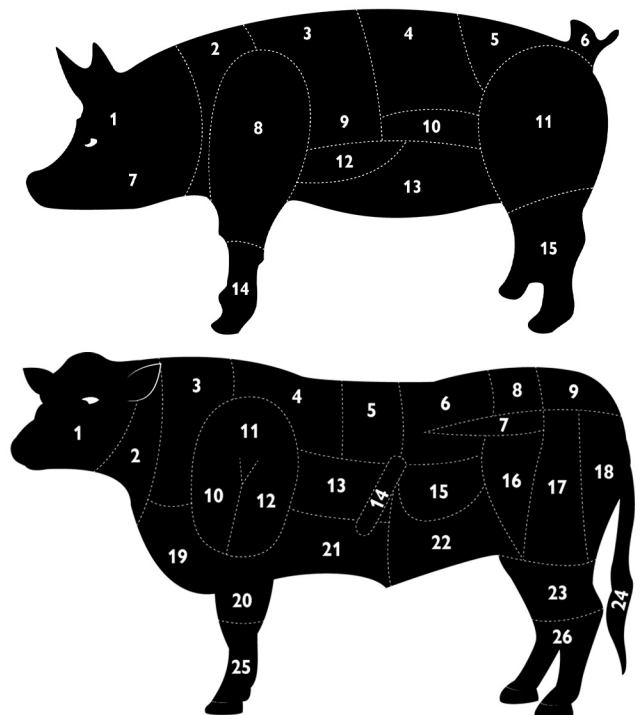
Ossobuco - 33,00 **23**

Langzaam, in de saus gegaarde kalfsschenkel geserveerd met saffraanrisotto en gremolata. Een echte smaakbom en persoonlijke favoriet van onze chefs!

Skreihaasje uit de oven - 29,50

Geserveerd op parelcoucoucous met wortel en peultjes en zachte curryroomsaus

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



DESSERT

Moelleux au chocolat - 10,50

Geserveerd met vanille-ijs en hazelnotencrumble

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