



SUGGESTIES

VOORAF

Kroket van eend - 16,50

Kroket van huisgerookte eendenborst op gebakken boschampignons met ui-balsamicocrème en parmezaan

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 van Belgisch Witblauw

Rundsvleeskroketje

Boter van gedroogde, gerookte ham

Witloof ham-kaaskroketje

DRANKEN

Bonanto spritz - 9,80

Verfijnd aperitief uit Spanje met tonen van mediterrane kruiden, citrus en kers, aangevuld met cava voor heerlijke bubbels

Fris van het moment - 6,80

Huisgemaakte, seizoensgebonden limonade of iced tea
Ook lekker als alcoholvrij aperitief!

HOOFDGERECHTEN

Entrecôte Witblauw - 37,00

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

Hertenkalf - 36,00

Botermals stukje lende van hertenkalf, rosé gebakken met wildsaus en herfstgarnituur

Wildstoverij - 26,00

Stoverij van hertenkalf en wild zwijn met herfstgarnituur

Wildburger - 26,00

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

Zalmfilet uit de oven - 28,50

Ovengebakken zalmfilet geserveerd op tagliatelle met spinazieroomsaus en paddestoeltjes

DESSERT

Appel-perenmousse - 10,50

Mousse van appel, peer en witte chocolade met gekarameliseerde amandelcrunch en verse bramen

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 —