



SUGGESTIES

VOORAF

Bloemkool-wortelsoep - 8,80

Soep met een oosters tintje, heerlijk op smaak gebracht met rode curry en kokosmelk

Trio van vis - 16,50

Viskroket, romige bisque en quiche met vis, spinazie en prei

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

- dumpling van hertenkalf
- sappig varkensgebraad  4
- kroketje van runds shortrib  13
- gerookte nootham  11
- witloof met ham en kaas in een kroket  11

DRANKEN

Limoncello

Frisse likeur van citroenschillen met een zoete en citrusachtige afdrank

Twee maanden gerijpt, 100% huisgemaakt

Limoncello klassiek - 6,80

Limoncello Spritz - 8,50

Clover Mule - 12,80

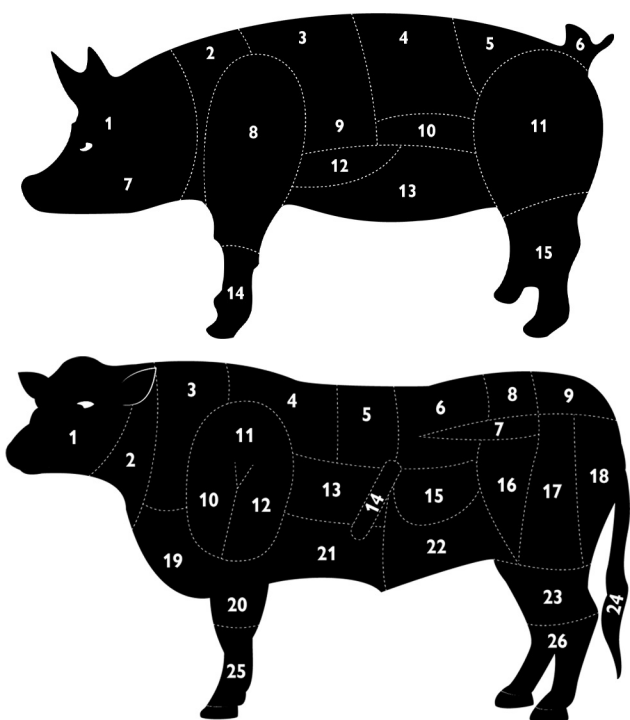
Variatie op de klassieke 'Moscow Mule' met Kalmthoutse gin ipv wodka.

Deze lokale gin in combinatie met ginger beer, limoen en munt vormt een kruidige cocktail, een echte smaakbom!

Ook alcoholvrij verkrijgbaar met Clover Mineral!

Homemade lemonade - 6,80

Frisse citroenlimonade geïnfuseerd met gember en citroengras



HOOFDGERECHTEN

Zesrib Normande 5

37,50

Huisversneden stuk vlees uit het voorste deel van van de rug, net na de nek met een fijne structuur. Vlees van Normande is gekend voor een mooie vetmarmering en een romige smaak

Hertenkalf

36,00

Botermalse, rosé gebakken lende van hertenkalf met wildsaus en herfstgarnituur

Wildstoverij

25,00

Stoverij van hert en wild zwijn met herfstgarnituur

Wildburger

25,50

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

Zalmfilet uit de oven

29,00

Ovengebakken Noorse zalmfilet geserveerd op aardappelpuree en gestoofde spinazie, afgewerkt met gepocheerd ei en hollandaisesaus

DESSERT

Mille-feuille - 9,50

bladerdeegkoekje met perenmousse, gekarameliseerde peer en verse bramen

DEN ENGEL

restaurant