



SUGGESTIES

VOORAF

Americain van het huis - 17,50

À la minute bereide american op krokant gebakken aardappel, afgewerkt met ingelegde sjalot en wortel

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

Viskroketje

Pompoensoep - 9,00

Romige pompoensoep met stukjes gedroogde ham en bosui

DRANKEN

Spiced apple spritz - 9,00

Heerlijk bruisend aperitief met cava, bruiswater en huisgemaakt appelsap met een vleugje kaneel

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. Dit stuk Belgisch Witblauw heeft structuur en 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

Duo van kabeljauw en gamba - 31,00

Kabeljauwhaasje uit de oven en gebakken gamba's op najaarsstoemp met licht gebonden bisque als saus

DESSERT

Framboos & witte chocolade - 11,00

Tartelette met frambozenvulling, witte chocolademousse en verse frambozen

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