



SUGGESTIES

VOORAF

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

Gebakken mosseltjes

Boter van gedroogde, gerookte ham

Kalfsvleeskroketje ossobucostijl

DRANKEN

Verse Mojito

Mojito klassiek - 12,00

Heerlijke cocktail op basis van rum,
limoen, munt en rietsuiker

Strawberry Mojito - 13,00

Dezelfde cocktail met extra verse
aardbeienpuree voor een fruitige toets

Beiden kunnen ook alcoholvrij 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

HOOFGERECHTEN

Zesrib Limousin - 37,00

Huisversneden stuk vlees uit het voorste gedeelte van
de rug, net na de nek. Limousinvlees heeft een
uitgesproken, pure vleessmaak!

Vol-au-vent - 23,50

Huisgemaakte kipvidee met versgebakken bladerdeegkoekje

Fishburger - 24,50

Lekker krokante kabeljauw in tempura tussen een luchtig
ciabattabroodje met huisgemaakte tartaar,
sla, tomaat en ingelegde uitjes

Zeeuwse mosselen

1,2kg dagverse bodemcultuurmosselen
van topkwaliteit!

Natuur - 28,00

Op oosterse wijze - 30,00

Aziatische kruiden en specerijen zorgen voor een heerlijk
aroma! Klassiek bereid met een oosterse twist

Met look en fijne kruiden - 30,00

Met witte wijn - 29,50

DESSERT

Coupe verse aardbeien - 9,80

Vanille-ijs met aardbeien, rechtstreeks van
bij de teler! Chocoladesaus + 1,20

Aardbeien romanoff - 10,50

Heerlijk samengaan van verse aardbeien,
opgeklopte room, een scheutje aardbeien-
likeur en crumble van witte chocolade

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