

WEEK SPECIAL

For the special dish of the week, please look at
the menu boards or ask our staff.

WINE AND BEER

Our delicious wines and special beers are
on the list on your table.

Do you have an allergy? Please let us know, so we can adjust your dish in consultation with the kitchen.

Sind Sie Allergiker? Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir werden Ihr Gericht in Rücksprache mit der Küche anpassen.

Si vous avez une allergie, veuillez nous l'indiquer : nous modifierons votre plat si nécessaire, en accord avec la cuisine.

Visit our website **www.hoteldeengel.nl** or **www.restaurant-de-engel.nl** for information about our hotel and our events.

STARTERS - VORSPEISEN - HORS-D'ŒUVRE

Roasted pears with goat's cheese, gorgonzola, nut pesto and maple syrup (vegetarian) • 7.50
Geröstete Birnen mit Ziegenkäse, Gorgonzola, Nuss-Pesto und Ahornsirup (vegetarisch) • 7.50

Poires dorées avec fromage de chèvre, gorgonzola, pesto aux
fruits à coque et sirop d'érable (plat végétarien) • 7.50

Wine suggestion: Rueda Verdejo 'Oro de Castilla' • 4.75 per glass

Summer salad with grilled courgette, Parma ham, rocket salad,
parmesan cheese crackers and nut crumble • 7.50

Sommersalat mit gegrillter Zucchini, Parmaschinken, Rucola,
Käsecracker und Nuss-Crumble • 7.50

Salade d'été avec courgettes grillées, jambon de Parme, roquette, parmesan,
cracker au fromage et crumble aux noix • 7.50

Beer suggestion: Wieckse rosé • 3.25 per bottle

Three tartares of marinated salmon, oriental style,
with beetroot juice and with delicious herbs • 8.00

Drei Lachs-Tartar auf orientalische Weise mariniert,
mit Rübensaft und vorzüglichen Gewürzen • 8.00

Trois petits tartares de saumon mariné façon asiatique
avec jus de betterave et délicieuses herbes fines • 8.00

Wine suggestion: Le Pinada Marsanne • 3.65 per glass

Tapas of peeled prawns prepared in garlic oil and chilli pepper • 9.50

Tapas mit geschälten Gambas in Knoblauchöl und spanischem Pfeffer • 9.50

Tapas de gambas pelées préparées avec une huile à l'ail et des piments espagnols • 9.50

Wine suggestion: Casa Silva Chardonnay Sémillon • 3.75 per glass

STARTERS - VORSPEISEN - HORS-D'ŒUVRE

Rolls of thinly sliced fried entrecôte filled with goat's cheese cream, green apple and grilled green asparagus with balsamic syrup • 8.50

Dünn geschnittene gebratene Entrecôte-Röllchen mit Ziegenkäsecreme, grünem Apfel und gegrilltem grünem Spargel mit Balsamicosirup • 8.50

Petits rouleaux de viande entrecôte finement tranchée fourrés au fromage de chèvre onctueux, pomme verte et asperges grillées vertes avec sirop de balsamique • 8.50

Wine suggestion: Rueda Verdejo 'Oro de Castilla' • 4.75 per glass

Beef carpaccio with a pesto dressing, seed mix and fresh parmesan cheese • 9.75

Carpaccio vom Rind mit Pesto, Samenmix und frischem Parmesan • 9.75

Carpaccio de bœuf avec assaisonnement au pesto, mélange de graines et parmesan frais • 9.75

Wine suggestion: Pinot Grigio Gregoris • 4.50 per glass

Fresh baguette with home-made herb butter, aioli and tapenade • 5.00

Frisch aufgebackenes Brot mit Kräuterbutter, Aioli und Tomatentapenade • 5.00

Baguette fraîche au beurre maître d'hôtel, aioli et tapenade de tomates • 5.00

Soup of the day • 4.75

Tagessuppe • 4.75

Potage du jour • 4.75

French onion soup covered with cheese • 4.75

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert • 4.75

Soupe à l'oignon recette française, gratinée au fromage • 4.75

Tomato soup with a spoon of cream • 4.50

Tomatensuppe mit einem Löffel Sahne • 4.50

Soupe de tomates avec une cuillère de crème • 4.50

MAIN COURSE - HAUBTGERICHTE - PLATS DE RÉSISTANCE

Lamb fillet with coarse ratatouille, pesto sauce and parmesan cheese crackers • 22.50

Lammfilet mit grober Ratatouille, Pestosauce und Parmesan-Käsecrackern • 22.50

Filet d'agneau avec ratatouille paysanne, sauce au pesto et crackers au fromage • 22.50

Wine suggestion: Casa Silva Cabernet Sauvignon Carmenère • 3.75 per glass

Grilled beef rib-eye with French fries of sweet potato, grilled cauliflower and a sauce of spicy blue cheese • 18.00

Gegrilltes Ribeye-Steak mit Süßkartoffel-Pommes, gegrilltem Blumenkohl und scharfem Blauschimmelkäse-Sauce • 18.00

Rib-eye de bœuf grillé avec frites et pommes de terre douces, chou-fleur grillé avec sauce relevé au fromage bleu • 18.00

Wine suggestion: Rioja Vallobera Pago Malarina • 4.50 per glass

Tournedo with pepper sauce and French beans • 24.50

Tournedos mit Pfeffersauce und Haricots Verts • 24.50

Tournedos sauce au poivre et haricots verts • 24.50

Wine suggestion: Rosso Piceno Viabore • 4.50 per glass

BIG surf and turf burger (salmon and beef) with red onion, gherkin, ravigotte sauce and old cheese, served with French fries of sweet potato • 18.50

BIG Surf und Turf Burger (Lachs und Rindfleisch) mit roten Zwiebeln, Gurke, Sauce ravigote und altem Käse, serviert mit Süßkartoffel-Pommes • 18.50

GROS burger surf and turf (saumon et viande de bœuf) avec oignons rouges, cornichons, sauce ravigote et fromage affiné servi avec des frites et des pommes de terre douces • 18.50

Wijnsuggestie: Mazal des Garrigues Merlot • 3.65 per glass

“Pan of paella” with chicken, mussels and prawns • 17.50

Paella mit Huhn, Muscheln und Gambas • 17.50

“Petite casserole” de paella au poulet, moules et gambas • 17.50

Beer suggestion: Sol • 4.00 per bottle

MAIN COURSE - HAUBTGERICHTE - PLATS DE RÉSISTANCE

Pork medallions with Parma ham, mozzarella and sage on a bed of Italian vegetables
with a sauce of dried tomato • 16.00

Schweinsmedaillon mit Parmaschinken, Mozzarella und Salbei auf einem Bett aus italienischem
Gemüse mit einer Sauce aus getrockneten Tomaten • 16.00

Filet de porc avec jambon de Parme, mozzarella et sauge sur un lit de légumes italiens
avec une sauce aux tomates séchées • 16.00

Wine suggestion: Rosso Piceno Viabore • 4.50 per glass

As many marinated spareribs as you want (sweet, spicy or BBQ-marinated) • 19.00

Marinierte Spareribs all you can eat (mit scharfer, süßer oder rauchiger BBQ-Marinade nach Wahl) • 19.00

Spare-ribs marinés à volonté (Marinade relevée, douce ou barbecue piquante, au choix) • 19.00

Satay of pork tenderloin on a skewer with a salad, home-made pickle relish and prawn crackers • 15.50
(can be ordered with French fries or bread with herb butter)

Saté vom Schweinefilet auf einem Spieß mit Husarensalat, ausgemachtem Ajar und Kroepoek • 15.50
(kann mit Pommes frites oder Brot mit Kräuterbutter bestellt werden)

Grande brochette de filet de porc au saté, avec salade russe, achards maison et chips de crevettes • 15.50
(Peut être servi avec des frites ou du pain frais au beurre maître d'hôtel)

Salmon fillet grilled on the skin with béarnaise sauce and crispy vegetable cookies • 18.00

In der Haut gegrilltes Lachsfilet mit Sauce Bernaise und krokanten Gemüseplätzchen • 18.00

Filet de saumon grillé sur sa peau avec sauce béarnaise et biscuits de légumes croquants • 18.00

Wine suggestion: Pinot Grigio Gregoris • 4.50 per glass

Whole fried plaice with rémoulade sauce and a tomato-cucumber salad • 15.50

Ganze gebratene Scholle mit Remouladensauce und Tomaten- und Gurkensalat • 15.50

Carrelet entier avec sauce rémoulade et salade de concombre et tomates • 15.50

Wine suggestion: L'Esprit Bio Sauvignon Blanc • 4.50 per glass

Spring roll filled with spinach, tomato and goat's cheese, served with a sauce of dried tomato (vegetarian) • 14.50

Lumpia (Frühlingsrollen) gefüllt mit Spinat, Tomaten und Ziegenkäse, serviert mit einer
Sauce aus getrockneten Tomaten • 14.50

Nem fourré aux épinards, à la tomate et au fromage de chèvre,
servi avec une sauce aux tomates séchées (plat végétarien) • 14.50

Wine suggestion: L'Esprit Bio Sauvignon Blanc • 4.50 per glass

KIDS



Drink • 2.50

: Sisi no bubbles
Pip organic (100% fruit, no sugar)

Starter

: Tomatosoup, Tomatensuppe, Soupe de tomates
Beef carpaccio with a pesto dressing and fresh parmesan cheese
Carpaccio vom Rind mit Pesto und frischem Parmesan
Carpaccio de bœuf avec assaisonnement au pesto et parmesan frais

Main

: French fries with fresh fruitsalad, mayonnaise with, as desired; chicken nuggets,
hot cod parings, minced-meat,
➔ Spareribs (+1.50), Chickensaté (+1.50), Hamburger (+1.50)

Pancake as desired
Pasta Bolognese

Portion Pommes mit rischer Obstsalat und Mayonnaise und dazu nach Wahl:
Hähnchennuggets, Fischstäbchen, Frikadelle,
➔ Spareribs (+1,50), Hühnchen-Satay (+1,50) oder Kinderburger (+1,50)

Pfannkuchen nach Wahl
Pasta Bolognaise

Portion de frites avec salade de fruits frais et mayonnaise, avec au choix :
nuggets de poulet, morceaux chauds de cabillaud frits, fricadelle,
➔ Spare-ribs (+1,50), Satay de poulet (+1,50) ou Hamburger enfant (+ 1,50)

Crêpe au choix
Pâtes à la bolognaise

Dessert

: Children's ice-cream with a surprise
Kindereis mit Überraschung
Glace enfant avec surprise

Pip pop ice cream, 100% organic fruit
Pip pop eis, 100% Bio-Obst
Pip pop glace, 100% fruit biologique



Maincourse • 6.50
2-courses • 9.00
3-courses • 11.00

DESSERTS

Panna cotta with mango and raspberries • 8.00

Panna Cotta mit Mango und Himbeeren • 8.00

Pana cotta mangue et framboises • 8.00

Banana Royal in the candy jar • 7.50

Banana Royal im Naschtopf • 7.50

Banane royale dans son pot à bonbons • 7.50

Donut filled with yellow cream and strawberries, served with toffee sauce • 6.00

Donut gefüllt mit gelber Sahne, und Erdbeeren mit Toffeesauce • 6.00

Donut fourré avec une crème jaune et des fraises servis avec une sauce toffee • 6.00

Strawberry tiramisu • 6.50

Erdbeer-Tiramisu • 6.50

Tiramisu aux fraises • 6.50

Coupe Engel; Lime, strawberry and vanilla ice-cream with whipped cream and limoncello • 6.50

Coupe Engel; Limette-, Erdbeeren- und Vanilleeis mit Sahne und limoncello • 6.50

Coupe l'Ange ; Citron vert, fraises et glace vanille avec crème Chantilly et limoncello • 6.50

Dame Blanche, vanilla ice-cream, whipped cream and home-made chocolate • 6.50

Dame Blanche, Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensauce • 6.50

Dame blanche, glace à la vanille avec coulis de chocolat maison • 6.50

Children's ice-cream with a surprise • 3.75

Kindereis mit Überraschung • 3.75

Glace enfant avec surprise • 3.75

Wine suggestion: Navarra Moscatel de Sarasate • 4.25 per glass

COFFEE - KAFFEE - CAFÉ

Moretta Coffee, espresso on a layer of Moretta	5.00
Irish Coffee (with Irish Whiskey)	6.00
Kiss of Fire (with Cointreau and Kahlúa)	6.00
Dutch Coffee (with Tia Maria)	6.00
French Coffee (with Grand Marnier)	6.00
Spanish Coffee (with Licor 43)	6.00

Coffee - Kaffee - Café	2.10
Espresso	2.10
Cappuccino	2.40
Café au lait - Milchkaffee	2.40
Latte Macchiato	3.25
Wiener melange - Café viennois	3.75

Tea - Tee - Thé	2.10
Fresh mint Tea - Pfefferminztee mit frischer Minze - Thé à la menthe fraîche	3.00

DRINKS - GETRÄNKE - BOISSONS

Non-alcoholic drinks

Erfrischungsgetränke

Boissons sans alcool

Soft drinks, draught 2.20

Erfrischungsgetränke gezapft

Soft drinks in a bottle 2.70

Erfrischungsgetränke Flasche

Apple juice - Apfelsaft - Jus de pommes 2.70

Fresh orange juice 3.00

Frisch gepresster Orangensaft

Jus d'oranges fraîchement pressées

Dubbelfriss (lemonade) 2.75

Drinking chocolate, Fristi 2.75

Tomato juice 3.00

Aperitifs

Sherry, medium, dry 3.50

Vermouth, red or white 3.50

Port, red or white 3.50

Campari 3.50

Pernod, Ricard 4.00

Beers - Biere - Bières

Heineken, draught 2.40

Non-alcoholic, bottle 2.50

Radler, bottle 3.00

Radler, bottle 0% 2.50

Palm, bottle 3.25

Duvel, bottle 4.75

Dutch spirits

Einheimische Schnäpse

Alcools néerlandais

Various Dutch gins 2.50

Jägermeister 2.85

Corewijn (Bols) 3.50

Foreign spirits

Ausländische Schnäpse

Alcools étrangers

Vodka 3.75

Gin 3.75

Rum 3.75

Whiskey (various) from 4.25

Cognac (various) from 5.00



WELCOME
HERZLICH WILLKOMMEN
BIENVENUE

Visit our website www.hoteldeengel.nl or www.restaurant-de-engel.nl for information about our hotel and our events.

LUNCH

BREAD SPECIALS - BROT SPECIALS - PETITS PAINS SPÉCIAUX

Hot goat's cheese with nuts and honey on a superfood cranberry baguette • 6.75

Scharf gewürzter Schafskäse mit Honig und Nüssen auf einer Superfood Cranberry- Baguette. • 6.75

Fromage de chèvre chaud avec noix et miel sur une baguette superfood aux airelles • 6.75

Hot ham of bone with mustard sauce on an Italian bun • 6.75

Warmer Knochenschinken mit Senfsoße auf italienischem Brötchen • 6.75

Jambon à l'os chaud avec sauce moutarde sur un petit pain italien rond • 6.75

Healthy superfood baguette with grilled vegetables, fillet of chicken, dried tomato and egg • 6.75

Gesunde Superfood Baguette mit gegrilltem Gemüse, Hühnerfilet, getrockneten Tomaten und Ei • 6.75

Baguette superfood avec légumes grillés, filet de poulet, tomates séchées et œuf sur un petit pain italien rond • 6.75

Smoked salmon with capers, red onion and a horseradish dressing on an Italian bun • 9.00

Räucherlachs mit Kapern, roten Zwiebeln und Meerrettichcrème auf italienischem Brötchen • 9.00

Saumon fumé avec câpres, oignon rouge et crème de raifort sur un petit pain italien rond • 9.00

Carpaccio of tenderloin with fresh Parmesan cheese, pine nuts and pesto dressing on an Italian bun • 8.00

Carpaccio vom Rind mit frischem Parmesan, Pinienkernen und Pesto auf italienischem Brötchen • 8.00

Carpaccio de filet de bœuf avec Parmesan frais, pignons de pin et dressing au pesto • 8.00

Soft rolls - Verschiedene weiche Brötchen - Divers petits pains tendres

ham, cheese, roast beef, veal croquette, meatball et cetera from • 2.50

u.a. Schinken, Käse, Roastbeef, Kalbskrokette, Frikadelle, Rindersalami ab • 2.50

Pour sandwichs au jambon, fromage ou rosbif, ou croquette de veau,
grosse boulette de viande hachée, ou saucisson de bœuf fumé, à partir de • 2.50

Various toasted sandwiches - Toastvariationen - Divers croque-monsieur toasté

Ham-cheese, Hawaii from • 2.75

Schinken-Käse, Hawaii ab • 2.75

Au Jambon et fromage, ou Hawaiï, etc. à partir de • 2.75

Croque DeLuxe, tosti with with goat cheese, honey and arugula • 6.50

Croque DeLuxe, Tosti mit Ziegenkäse, Honig und Rucola • 6.50

Croque DeLuxe, un toast au pain avec du fromage de chèvre, du miel et de la roquette • 6.50

Pancakes - Pfannkuchen - Crêpes

Various pancakes, from • 5.00

Verschiedene Pfannkuchen • 5.00

Diverses crêpes, à partir de • 5.00

Soup - Suppen - Soupes

Tomato soup with a spoon of cream • 4.50

Tomatensuppe mit einem Löffel Sahne • 4.50 - Soupe de tomates avec une cuillère de crème • 4.50

French onion soup with cheese - Französische Zwiebelsuppe mit Käse - Soupe à l'oignon gratinée 4.75

Soup of the day - Tagessuppe - Soupe du jour 4.75

LUNCH SPECIALTIES

Salad Vitello Tonnato, thinly cut veal with capers and tuna mayonnaise • small 8.00 - large 12.00

Salat Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Kapern und Thunfischmayonnaise • klein 8.00 - gross 12.00

Salade Vitello Tonnato, veau finement coupé avec câpres et mayonnaise au thon • petit 8.00 - grand 12.00

Summer salad with grilled courgette, Parma ham, rocket salad,
parmesan cheese crackers and nut crumble • small 7.50 - large 11.50

Sommersalat mit gegrillter Zucchini, Parmaschinken, Rucola,
Käsecracker und Nuss-Crumble klein 7.50 - gross 11.50

Salade d'été avec courgettes grillées, jambon de Parme, roquette, parmesan,
cracker au fromage et crumble aux noix • petit 7.50 - grand 11.50

Spicy salmon burger with red onion, gherkin and ravigotte sauce • 9.50

Lachs Burger mit roten Zwiebeln, Gurke und Sauce ravigote • 9.50

Saumon burger avec oignons rouges, cornichons et sauce ravigote • 9.50

Burger 'De Engel'; with 175 grams Irish beef with fried onion,
bacon, old cheese and dried tomato sauce • 9.50

Burger „De Engel“: 175 Gramm irischem Rindfleisch mit gebratenen Zwiebeln, Bacon, altem Käse
und einer Sauce aus getrockneten Tomaten • 9.50

Hamburger 'L'Ange' sur un pain multi-céréales avec 175 g de viande de bœuf irlandais avec oignon frit,
bacon, fromage vieilli en sauce de tomates sèches • 9.50

Tender steak with three slices of white bread and gravy • 13.75
Zartes Rinderfilet mit drei Scheiben Weißbrot und Jus • 13.75
Bifteck bien tendre, avec trois tranches de pain blanc et jus • 13.75

Satay of pork tenderloin with French fries and salad • 15.50
Saté vom Schweinefilet mit Pommes frites und Salat • 15.50
Saté de filet de porc, avec frites et salade • 15.50

Egg dishes - Eiergerichte - Spécialités œufs

Various 'uitsmijters', fried eggs served on slices of bread, as desired, from • 5.00
Verschiedene 'Uitsmijters' nach Wahl • 5.00
Œufs au plat, au choix, à partir de • 5.00

Various omelettes, as desired, from • 5.25
Verschiedene Omeletts nach Wahl • 5.25
Omelette, au choix, à partir de • 5.25