



HOTEL • RESTAURANT • CAFÉ • ZALENCENTRUM

**DE ENGEL**



# Week Special

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

# Wine & Beer

You will find our delicious wines in the back of this menu  
and our 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.*

# Starters - Vorspeisen - Hors-d'œuvre

Bombe of smoked salmon, filled with courgette and aubergine with herb crème fraîche and a parsley cake • 11.00

Bombe aus Räucherlachs, gefüllt mit Zucchini und Aubergine mit Kräutercreme fraiche und einem Petersilientörtchen • 11.00

Bombe de saumon fumé garnie à la courgette et à l'aubergine, avec crème fraîche aux fines herbes et une petite tarte au persil • 11.00

*Beer suggestion: Brand Weizen • 4.75 a bottle*

Preserving jar with pulled chicken, blanched celery, apple, raisins, mandarin and curry mayonnaise • 8.75

Weckglas gefüllt mit Pulled Chicken, Staudensellerie, Apfel, Rosine, Mandarine und Currymayonnaise • 8.75

Weckpot garni de poulet effiloché, céleri, pomme, raisins secs, mandarines • 8.75 et mayonnaise au curry

*Wine suggestion: Casa Silva Viognier • 5.00 per glass*

Vitello Tonato of veal fricandeau, tuna salad, capers and red onion • 9.75

Vitello Tonnato aus Kalbsfricandeau, Thunfisch-Salat, Kapern und rote Zwiebeln • 9.75

Vitello Tonato de fricandeau de veau, haché de thon, câpres et oignons rouges • 9.75

*Wine suggestion: Pinot Grigio 'Gregoris' • 4.50 per glass*

Vegetarien Sushi with wasabi and soy sauce • 9.00

Vegetarisches Sushi mit Wasabi und Sojasauce • 9.00

Sushi Végétarien au wasabi et à la sauce soja • 9.00

*Wine suggestion: Sauvignon Blanc L'Esprit Bio • 4.75 per glass*

# Starters - Vorspeisen - Hors-d'œuvre

Mussels with Japanese bread crumbs and Rosemary, and covered with Pecorino cheese • 8.50

Muscheln mit japanischen Brotkrümeln, Rosmarin, mit Pecorino-Käse gratiniert • 8.50

Moules avec chapelure japonaise, Romarin et fromage Pecorino gratiné • 8.50

*Wine suggestion: Sauvignon Blanc L'Esprit Bio • 4.75 per glass*

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, Roasted broad beans and Pecorino cheese • 9.75

Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise, Geröstete Ackerbohnen und Pecorino-Käse • 9.75

Carpaccio de bœuf mayonnaise à la truffe, Fèves braisées et fromage Pecorino • 9.75

*Beer suggestion: Affligem triple • 4.75 a bottle*

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

Frisch aufgebackenes Brot mit Kräuterbutter, Aioli und Tomatentapenade • 5.00

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

Cream of tomato soup with a dash of cream • 4.75

Gebundene Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne • 4.75

Soupe de tomates liée avec une lichée de crème • 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

Soup of the day • 4.75

Tagessuppe • 4.75

Potage du jour • 4.75

# Main course - Hauptgerichte - Plats de résistance

Entrecôte (250 gr) of the grill with a Café de Paris butter rosette • 22.50

Entrecote (250 Gramm) vom Grill mit einer Butterrosette Café de Paris • 22.50

Entrecôte (250 g) de la grille avec une petite rosace de beurre Café de Paris • 22.50

*Wine suggestion: Alicante Mo Monastrell • 4.50 per glass*

Medallions of pork tenderloin with cherry pepper cream sauce and fried mushrooms • 18.50

Schweinelende Medaillons mit Kirschen-Pfefferrahm-Sauce und gebratene Pilze • 18.50

Médaille de filet mignon de porc avec sauce onctueuse cerise-poivre et champignons sautés • 18.50

*Beer suggestion: Brand Imperator • 4.75 a bottle*

Rib cutlets of lamb with honey thyme sauce • 22.50

Lammkoteletts mit Honig-Thymian-Sauce • 22.50

Côtelettes d'agneau avec sauce miel-thym • 22.50

*Wine suggestion: Casa Silva Cabernet Sauvignon/Carmenère • 4.50 per glass*

Roulade of chicken thigh filled with duxelles, wrapped in smoked ham,  
served with fresh pasta and creamy truffle sauce • 17.50

Rollbraten aus Hähnchenschenkel, umwickelt mit Räucherschinken,  
serviert mit frischer Pasta und Trüffel-Sahne-Sauce • 17.50

Roulade de viande de cuisses de poulet fourrée à la duxelles, bardée de jambon fumé,  
servie avec des pâtes fraîches et une sauce à la truffe • 17.50

*Wine suggestion: Mazal des Garrigues Merlot • 3.75 per glass*

Mixed grill of medallion of pork, rib cutlet of lamb and chicken thigh served with a roast potato • 21.00

Mixed Grill aus Schweinelende-Medaillons, Lammkoteletts und  
Hähnchenschenkel, serviert mit einer Ofenkartoffel • 21.00

Mixed grill de médaillon de filet mignon de porc, côtelettes d'agneau  
et viande de cuisses de poulet avec pomme de terre au four • 21.00

*Wine suggestion: Rosso Piceno 'Viabore' • 4.50 per glass*

As many marinated spareribs as you want (sweet, spicy or BBQ-marinated) • 19.75

Marinierte Spareribs all you can eat (mit scharfer, süßer oder rauchiger BBQ-Marinade nach Wahl) • 19.75

Spare-ribs marinés à volonté (Marinade relevée, douce ou barbecue piquante, au choix) • 19.75

# Main course - Hauptgerichte - Plats de résistance

Burger De Engel Hawaiï, 220 gr of Angus beef on brioche bread  
with fresh pineapple and curry sauce (*also possible as a vegetarian dish*) • 15.00  
Burger De Engel Hawaiï mit 220 Gramm Angus Rindfleisch auf Briochebrot mit  
frischer Ananas und Curry-Sauce (*auch vegetarische Variante möglich*) • 15.00  
Hamburger L'Ange Hawaiï, 220 g Viande de bœuf Angus sur un pain brioché avec  
ananas fraîche et sauce kerrie (*peut également être servi comme plat végétarien*) • 15.00

*Beer suggestion: Lagunitas IPA • 4.50 a bottle*

Satay of pork tenderloin or chicken on a skewer with a salad,  
home-made pickle relish and prawn crackers • 16.00  
(*can be ordered with French fries or bread with herb butter*)  
Saté vom Schweinefilet oder Hühnchen auf einem Spieß mit Husarensalat,  
ausgemachtem Ajar und Kroepoek • 16.00

(*kann mit Pommes frites oder Brot mit Kräuterbutter bestellt werden*)

Grande brochette de filet de porc ou poulet au saté, avec salade russe,  
achards maison et chips de crevettes • 16.00

(*Peut être servi avec des frites ou du pain frais au beurre maître d'hôtel*)

Pan with fish mix with creamy white wine sauce, capers and risotto • 17.50  
Fischmix Pfännchen mit sahniger Weißwein-Sauce, Kapern und Risotto • 17.50  
Petite casserole de poissons mélangés, sauce onctueuse au vin blanc, petits câpres et risotto • 17.50

*Beer suggestion: Brand Weizen • 4.75 a bottle*

Grilled tuna with soy sauce and oriental stir-fried vegetables • 18.50  
Gegrillter Thunfisch mit Ketjap Sesam und asiatischem Pfannengemüse • 18.50  
Thon grillé avec ketjap sésame et poêlée de légumes façon asiatique • 18.50

*Wine suggestion: Pinot Grigio 'Gregoris' • 4.50 per glass*

Wrap bowl of Lebanese flatbread with stir-fried vegetables, mushrooms,  
and vegan pulled pork in teriyaki sauce with an oriental salad • 18.00  
Wrapbowl aus libanesischem Fladenbrot, Pfannengemüse, Pilzen,  
vega Pulled Pork in Teriyaki-Sauce mit einem östlichen Salat • 18.00  
Wrap bowl de flatbread (pain plat) libanais avec légumes poêlés, champignons,  
pulled pork vega dans une sauce teriyaki avec salade asiatique • 18.00

*Wine suggestion: Casa Silva Viognier • 5.00 per glass*

# Kids

- Drink • 2.50 : Sisi no bubbles
- Starter : Cream of tomato soup with a dash of cream  
Gebundene Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne  
Soupe de tomates liée avec une lichée de crème
- Beef carpaccio with truffle mayonnaise, Roasted broad beans and Pecorino cheese  
Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise, Geröstete Ackerbohnen  
und Pecorino-Käse  
Carpaccio de bœuf mayonnaise à la truffe, Fèves braisées et fromage Pecorino
- 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 Bolognese
- 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

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

# Desserts

*Wine suggestion: Navarra Moscatel de Sarasate • 4.25 per glass*

Rock slide brownie with coulis of red fruit and raspberry sorbet ice-cream • 7.00

Rock slide brownie mit coulis aus rotem Obst und Himbeer-Sorbet • 7.00

Rock slide brownie avec coulis de fruits rouges et sorbet de framboises • 7.00

Tompouce of puff pastry filled with strawberries and strawberry mousse • 6.00

Tompouce (Napoleonschnitte) aus Blätterteig gefüllt mit Erdbeeren und Erdbeermousse • 6.00

Millefeuille garni aux fraises et à la mousse de fraises • 6.00

Various sweet desserts • 9.50

Süße Dessertauswahl • 9.50

Délices sucrés: dégustation de divers desserts • 9.50

Crêpe Suzette with mandarin, vanilla ice-cream and Grand Marnier sauce • 8.50

Crêpe Suzette mit Mandarine, Vanille-Sahneis und Grand Marnier-Sauce • 8.50

Crêpe Suzette avec mandarine, crème glacée à la vanille et sauce Grand-Marnier • 8.50

Candy jar with summery sorbet ice-cream, fresh fruit and whipped cream • 8.00

Naschtopf sommerliches Sorbet mit frischem Obst und Sahne • 8.00

Régal de sorbets d'été avec fruits frais et crème Chantilly • 8.00

Dame Blanche, vanilla ice-cream, whipped cream and home-made chocolate • 7.00

Dame Blanche, Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensauce • 7.00

Dame blanche, glace à la vanille avec coulis de chocolat maison • 7.00

Cheeseboard with various foreign cheeses and fig bread • 9.75

Käsebrettchen mit internationalen Käsesorten und Feigenbrot • 9.75

Plateau de fromages avec divers fromages étrangers et pain aux figues • 9.75

*Wine suggestion: LBV port, Quinta de la Rosa • 4.50 per glass*

Children's ice-cream with a surprise • 3.75

Kindereis mit Überraschung • 3.75

Glace enfant avec surprise • 3.75

# Drinks - Getränke - Boissons

**Non-alcoholic drinks**  
**Erfrischungsgetränke**  
**Boissons sans alcool**

Soft drinks, draught 2.30  
 Erfrischungsgetränke gezapft  
 Boisson douce

Soft drinks in a bottle, *from* 2.80  
 Erfrischungsgetränke Flasche, *ab*  
 Boissons dans une bouteille, *à partir de*

Apple juice - Apfelsaft - Jus de pommes 2.75

Fresh orange juice 3.25  
 Frisch gepresster Orangensaft  
 Jus d'oranges fraîchement pressées

Dubbelfriss (lemonade) 2.90  
 Drinking chocolate, Fristi 2.90  
 Tomato juice 3.25

**Aperitifs**

Sherry, medium, dry 3.75  
 Vermouth, red or white 3.75  
 Port, red or white 3.75  
 Campari 3.75  
 Pernod, Ricard 4.00

**Beers - Biere - Bières**

Heineken, draught 2.50  
 Non-alcoholic, bottle 2.50

*Our special beers  
 are on the list on your table*

**Dutch spirits**

**Einheimische Schnäpse**

**Alcools néerlandais**

Various Dutch gins 2.60  
 Jägermeister 3.50  
 Corewijn (Bols) 3.50

**Foreign spirits**

**Ausländische Schnäpse**

**Alcools étrangers**

Vodka, Gin, Rum *from* 4.00  
 Whiskey (various) *from* 4.25  
 Cognac (various) *from* 5.00

**Various liqueurs *from*** 4.00

**Verschiedene Liköre**

**Liqueurs diverses**

Amaretto Disaronno, Tia Maria, Baileys  
 Licor 43, Grand Marnier, Cointreau



# 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   | 2.20 |
| Espresso   | 2.20 |
| Cappuccino   | 2.50 |
| Café au lait - Milchkaffee   | 2.50 |
| Latte Macchiato  | 3.50 |
| Wiener melange - Café viennois   | 4.00 |
|  |      |
| Tea - Tee - Thé  | 2.20 |
| Fresh mint Tea - Pfefferminztee mit frischer Minze - Thé à la menthe fraîche | 3.25 |

# Lunch

## Bread Specials - Brot Specials - Sandwiches spéciaux

*Selection of traditional bread white or brown - Uriges Brot, weiß oder braun  
Pain à l'ancienne blanc ou brun*

Spicy chicken with bean sprouts, spring onion, serundeng and satay sauce • 6.75

Gewürztes Hähnchen mit Mungosprossen, Frühlingszwiebeln,

Serundeng (Gemisch aus Erdnüssen und Kokosraspeln) und Saté-Sauce • 6.75

Poulet relevé avec pousses de soja, petits oignons, seroendeng et sauce cacahuètes • 6.75

Tuna salad with onion, paprika, apple and olives • 7.50

Thunfisch mit Zwiebeln, Paprika, Apfel und Oliven • 7.50

Salade de thon avec oignon, poivrons, pomme et olives • 7.50

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, Roasted broad beans and Pecorino cheese • 8.00

Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise, Geröstete Ackerbohnen und Pecorino-Käse • 8.00

Carpaccio de bœuf mayonnaise à la truffe, Fèves braisées et fromage Pecorino • 8.00

Roll with hot ham of bone with mustard sauce • 6.75

Brötchen mit warmem Knochenschinken und Senf-Sauce • 6.75

Sandwich au jambon à l'os avec sauce moutarde • 6.75

Home-marinated salmon with capers, red onion and wholegrain mustard mayonnaise • 9.00

Hausmarinierter Lachs mit Kapern, roten Zwiebeln und grober Senf-Mayonaise • 9.00

Saumon mariné maison avec petit câpres, oignon rouge et mayonnaise-moutarde à l'ancienne • 9.00

# 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

## Panini / Tosti *(on original bread)*

Ham-cheese • 4.50  
Schinken-Käse • 4.50  
Au Jambon et fromage • 4.50

Goat's cheese, honey, rocket salad, walnuts • 6.50  
Ziegenkäse, Honig, Rucola, Walnüsse • 6.50  
Fromage de chèvre, miel, roquette, noix • 6.50

## Soup - Suppen - Soupes

Cream of tomato soup with a dash of cream / Gebundene Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne  
Soupe de tomates liée avec une lichée de crème • 4.75

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 - Spezialitäten - Spécialités

Feta salad with Parma ham, cherry tomato, onion, croutons • 12.00  
Feta-Salat mit Parmaschinken, Cherrytomate, Zwiebel und Croûtons • 12.00  
Salade Feta et jambon de Parme, tomates cerises, oignons, croutons • 12.00

Tuna salad with tomato, olives, red onion and anchovy • 10.00  
Thunfischsalat mit Tomaten, Oliven, roter Zwiebel und Sardellen • 10.00  
Salade de thon avec tomates, olives, oignon rouge et anchois • 10.00

Salad pulled chicken with brie, croutons, tomato and paprika • 11.00  
(also possible as a vegetarian dish with vegan pulled pork • 13.00)  
Salat mit pulled chicken, Brie, Croutons, Tomaten und Paprika • 11.00  
(auch vegetarische Variante möglich mit vega Pulled Pork • 13.00)  
Salade de pulled chicken avec brie, croûtons, tomate et Paprika • 11.00  
(peut également être servi comme plat végétarien avec pulled pork vega • 13.00)

Burger De Engel Hawaiï, 220 gr of Angus beef on brioche bread with fresh pineapple  
and curry sauce (also possible as a vegetarian dish) • 11.00  
Burger De Engel Hawaiï mit 220 Gramm Angus Rindfleisch auf Briochebrot mit frischer Ananas  
und Curry-Sauce (auch vegetarische Variante möglich) • 11.00  
Hamburger L'Ange Hawaiï, 220 g Viande de bœuf Angus sur un pain brioché avec ananas fraîche  
et sauce kerrie (peut également être servi comme plat végétarien) • 11.00

Hot Dog with spicy tomato salsa and fried bacon • 6.50  
Hot Dog mit scharfer Tomatensalsa und gebratenem Speck • 6.50  
Hot Dog avec salsa aux tomates épicées et bacon frit • 6.50

Tender steak with three slices of white bread and gravy • 14.00  
Zartes Rinderfilet mit drei Scheiben Weißbrot und Jus • 14.00  
Bifteck bien tendre, avec trois tranches de pain blanc et jus • 14.00

Satay of pork tenderloin or chicken with French fries and salad • 16.00  
Saté aus Schweinelende oder Hühnchen mit Pommes Frites und Salat • 16.00  
Saté (sauce cacahouètes) de filet mignon ou poulet de porc avec frites et salade • 16.00

# Egg dishes - Eiergerichte - Spécialités œufs

Various 'uitsmijters', fried eggs served on slices of bread, as desired, *from* • 5.25

Verschiedene 'Uitsmijters' nach Wahl, *ab* • 5.25

Œufs au plat, au choix, *à partir de* • 5.25

Various omelettes, as desired, *from* • 5.50

Verschiedene Omeletts nach Wahl, *ab* • 5.50

Omelette, au choix, *à partir de* • 5.50

Farmers omelet; omelet with vegetables • 7.75

Bauernomelett; Omelette mit Gemüse • 7.75

Omelette fermière; omelette aux légumes • 7.75

Omelettes salmon • 9.00

Omeletts Lachs • 9.00

Omelette au saumon • 9.00

# Pancakes - Pfannkuchen - Crêpes

Various pancakes, *from* • 5.25

Verschiedene Pfannkuchen, *ab* • 5.25

Diverses crêpes, *à partir de* • 5.25

# Wine

| <b>White</b>  | <i>glass / bottle</i> | <b>Rosé</b>  | <i>glass / bottle</i> |
|---|-----------------------|--|-----------------------|
| <b>Mazal des Garrigues Chardonnay</b><br><i>IGP Pays d'Oc, Languedoc, France</i>            | 3.75 / 18.75          | <b>Mazal des Garrigues Shiraz</b><br><i>IGP Pays d'Oc, Languedoc, France</i>   | 3.75 / 18.75          |
| <b>Casa Silva Viognier</b><br><i>Colchagua Valley, Chili</i>                                | 5.00 / 25.00          | <b>Casa Silva Cabernet Sauvignon</b><br><i>Colchagua Valley, Chili</i>         | 4.50 / 22.50          |
| <b>Pinot Grigio 'Gregoris'</b><br><i>IGT delle Venezie, Giovanni Fattori, Veneto, Italy</i> | 4.50 / 22.50          | <b>Red</b>   |                       |
| <b>Sauvignon Blanc L'Esprit Bio</b><br><i>Languedoc, France</i>                             | 4.75 / 22.50          | <b>Mazal des Garrigues Merlot</b><br><i>IGP Pays d'Oc, Languedoc, France</i>   | 3.75 / 18.75          |
| <b>Sonnenherbst, Germany</b>  | 3.75 / 18.75          | <b>CS Cabernet Sauvignon/Carmenère</b><br><i>Colchagua Valley, Chili</i>       | 4.50 / 22.50          |
| <b>Dessertwijn</b>  |                       | <b>Rosso Piceno 'Viabore'</b><br><i>Giavanni Carminucci, Marche, Italy</i>     | 4.50 / 22.50          |
| <b>Navarra Moscatel de Sarasate</b><br><i>Bodegas Corellanas, Corella, Spain</i>            | 4.25                  | <b>Alicante Mo Monastrell</b><br><i>D.O. Alicante, Alicante, Levant, Spain</i> | 4.50 / 22.50          |

# Special selection

| <b>White</b>  | <i>bottle</i> | <b>Red</b>  |       |
|---|---------------|---|-------|
| <b>Rueda Verdejo 'Oro de Castilla'</b><br><i>Bodegas Hnos. del Villar, Castilla y León, Spain</i> | 25.00         | <b>Thorn-Clarke Terra Barossa Shiraz</b><br><i>South Australia, Australia</i>   | 27.50 |
| <b>Chablis</b><br><i>Domaine Hamelin, Bourgogne, France</i>                                       | 29.50         | <b>Bourgogne Pinot Noir</b><br><i>Domaine Chanzy, Côte de Beaune, France</i>    | 29.50 |
| <b>Sparkling</b>  |               |   |       |
| <b>Prosecco di Valdobbiadene "Extra Dry"</b><br><i>Azienda Agricola Drusian, Veneto, Italy</i>    | 22.50         | <b>Champagne Delote Brut</b><br><i>Delot Père et Fils, Côtes de Bar, France</i> | 52.50 |