



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

Combination of Gravlax with, salmon sauce, salmon roe and horseradish sauce • 12.50

Kombination aus gebeiztem Lachs mit Lachskaviar und Meerrettichsauce • 12.50

Combinaison de Gravad Lax avec, mousse de saumon, œufs de saumon et sauce au raifort • 12.50

Wine suggestion: Mazal des Garrigues Chardonnay • 3.75 per glass

Italian salad with swordfish from the grill, lemon olive oil vinaigrette and pickled fennel • 11.00

Italienischer Salat mit Schwertfisch vom Grill,

Zitronenolivenöl Vinaigrette und eingelegter Fenchel • 11.00

Salade italienne avec espadon au grill,

vinaigrette à l'huile d'olive parfumée au citron et fenouil mariné • 11.00

Beer suggestion: Brand Weizen • 4.75 a bottle

Cake of pomodoro tomato, dried tomato and basil with savoury two gorgonzola snack,
little gem and pesto dressing (*vegetarian*) • 9.75

Törtchen aus Roma Tomate, getrockneten Tomaten und Basilikum mit 2 Gorgonzola-
Krokettenklößchen, Römersalat und Pestodressing (*vegetarisch*) • 9.75

Petite tarte à la tomate pommodori, tomate séchée et basilic avec deux boulette frite au gorgonzola,
little gem et vinaigrette au pesto (*végétarien*) • 9.75

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

Six bruschettas covered in various ways, tuna tartare, home-made beef pastrami with
grilled vegetables, buffalo mozzarella with olive tapenade and Parmesan • 12.00

6 Bruschetta mit unterschiedlichem Belag, Thunfisch, hausgemachtes Rinderpastrami mit Grillgemüse,
Büffelmozzarella mit Oliventapenade und Parmesan • 12.00

6 bruschettas garnies de différentes manières, tartare de thon, pastrami de bœuf maison avec
légumes grillés, tomates avec mozzarella buffalo avec tapenade d'olives et Parmesan • 12.00

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

Starters - Vorspeisen - Hors-d'œuvre

Salad with softly cooked fowl, grilled vegetables, mango, cashew nuts and tomato jam • 8.75

Salat mit weichgedünstetem Hähnchen, Grillgemüse, Mango,

Cashewnüssen und Tomatenmarmelade • 8.75

Salade avec viande de volaille longuement mijotée, légumes grillés, mangue,
noix de cajou et confiture de tomates • 8.75

Wine suggestion: Casa Silva Viognier • 5.00 per glass

Beef carpaccio with sun-dried tomato mayonnaise,

Parmesan lamellas, deep-fried capers and roasted broad beans • 10.00

Rindercarpaccio mit sonnengetrockneten Tomaten-Mayonaise,

Parmesanlamellen, frittierten Kapern und geröstete Saubohnen • 10.00

Carpaccio de bœuf avec mayonnaise à la tomate séchée,
lamelles de Parmesan, câpres frites et fèves rôties • 10.00

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

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 • Tagessuppe • Potage du jour • 4.75

Main course - Hauptgerichte - Plats de résistance

Steak skewer with home-made stroganoff sauce and roast potato • 19.75

Steak-Spieß mit hausgemachter Stroganoff-Sauce und gerösteter Kartoffel • 19.75

Brochette de bifteck avec sauce Stroganoff maison et pomme de terre au four • 19.75

Wine suggestion: Alicante Mo Monastrell • 4.50 per glass

Veal succade, crispy fried with mixed vegetables and laurel gravy • 17.50

Krokanter Kasseler Schulterbraten, Mischgemüse, Lorbeersauce • 17.50

Paleron de veau croquant, légumes mélangés, sauce au laurier • 17.50

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

Guinea fowl, 'Supreme' garlic gravy with summer vegetables and potato rösti • 22.00

Perlhuhn 'Supreme' Knoblauchsauce mit Sommergemüse und Kartoffelrösti • 22.00

Pintade « Suprême » au jus à l'ail, légumes d'été et rosti de pommes de terre • 22.00

Wine suggestion: Mazal des Garrigues Merlot • 3.75 per glass

Pork tenderloin with green pepper sauce, candied roseval with vadouvan and fried chicory • 17.50

Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce, konfitierter Roseval-Kartoffel

mit Vadouvan und gebackenem Chicorée • 17.50

Filet de porc sauce poivre vert, avec roseval confit avec vadouvan, et endives au four • 17.50

Beer suggestion: Affligem triple • 4.75 a bottle

Crispy herb pancake filled with couscous, apple, tomato, goat's cheese,

rocket salad with light curry sauce (*vegetarian*) • 17.50

Krokante Crêpes, gefüllt mit Couscous, Apfel, Tomate, Ziegenkäse,

Rucola mit leichter Currysauce (*vegetarisch*) • 17.50

Crêpe croustillante aux herbes garnie avec du couscous, de la pomme, de la tomate,

du fromage de chèvre, de la roquette à la sauce curry légère (*végétarien*) • 17.50

Wine suggestion: Sauvignon Blanc L'Esprit Bio • 4.75 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

Summer burger of Angus beef, with avocado, chorizo and old cheese (*also vegetarian*) • 14.50

Sommerburger, aus 220 Gramm Angus-Rindfleisch, mit Avocado,

Chorizo und altem Käse (*auch vegetarisch zu bestellen*) • 14.50

Burger d'été, avec 220 grammes de bœuf Angus, avocat, chorizo et fromage affiné

(*peut également être commandé en plat végétarien*) • 14.50

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

Satay of pork tenderloin or chicken 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 mit Husarensalat, ausgemachtem Ajar und Kroepoek • 16.00

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

Filet de porc ou poulet 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*)

Three small soles with glazed bunched carrots, cauliflower florets,
potato mousseline and beurre blanc • 22.50

Kleine Seezungen (3 Stück) mit glasierten Karotten, Blumenkohlröschen,

Kartoffel-Musseline und Beurre blanc • 22.50

Soles (3) avec carottes confites, bouquets de chou-fleur,

mousseline de pommes de terre et beurre blanc • 22.50

Wine suggestion: Mazal des Garrigues Chardonnay • 3.75 per glass

Fried salmon with almond herb crust, parsley-caper-vinaigrette, polenta and stir-fried vegetables • 18.50

Gebratener Lachs mit Mandelkräuterkruste, Petersilie-Kapern-Vinaigrette,

Polenta und Bratgemüse aus der Pfanne • 18.50

Saumon cuit au four avec une croûte épices-amandes, vinaigrette de câpres au persil,

polenta et légumes sautés • 18.50

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

Thai mussels in coconut milk, coriander, ginger, lime and fish sauce served with noodles • 20.00

Thai Muscheln in u.a. Kokosmilch, Koriander, Ingwer, Limone und Fischsauce mit Nudeln serviert • 20.00

Moules thaïlandaises au lait de coco, coriandre, gingembre,

citron vert et sauce de poisson servi avec des nouilles • 20.00

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 sun-dried tomato mayonnaise,
Parmesan lamellas, deep-fried capers and roasted broad beans
Rindercarpaccio mit sonnengetrockneten Tomaten-Mayonaise,
Parmesanlamellen, frittierten Kapern und geröstete Saubohnen
Carpaccio de bœuf avec mayonnaise à la tomate séchée,
lamelles de Parmesan, câpres frites et fèves rôties
- 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

Rhubarb crumble, oven dish with rhubarb compote and
rhubarb crumble with strawberry parfait • 8.00

Rhabarber Crumble, Auflaufform mit Rhabarber Kompott, Rhabarber Crumble und Erdbeerparfait • 8.00

Crumble à la rhubarbe, plat à four avec Compote de rhubarbe,
crumble à la rhubarbe et parfait à la fraise • 8.00

White chocolate mousse with mango ice cream, orange marmalade and chocolate chunks • 7.00

Weißer Schokoladen-Mousse mit Mango-Eis, Apfelsinenmarmelade und Schokoladenschollen • 7.00

Mousse au chocolat blanc avec glace à la mangue, marmelade d'orange et morceaux de chocolat • 7.00

Seasonal fruit 'Romanoff' with vanilla ice-cream • 7.00

Saisonobst „Romanoff“ mit Vanilleis • 7.00

Crème glacée à la vanille « Romanoff » aux fruits de saison • 7.00

Citrus cake, clotted cream, orange sorbet ice-cream and gingersnap • 8.50

Zitrustörtchen, halbsteife Sahne, Apfelsinensorbetteis und,
kletskep' (*gewürzter krokanter holländischer Keks*) • 8.50

Tarte aux agrumes, crème fouettée, sorbet à l'orange et « Kletskep » (*petit biscuit croquant*) • 8.50

Coupe 'De Engel': wild fruit, vanilla and mango ice-cream with crispy meringue • 7.50

Coupe 'De Engel'. Waldfrüchte-, Vanille- und Mango-Eis mit krokanter Meringue • 7.50

Coupe « L'Ange » : glace aux fruits des bois, vanille et mangue avec meringue croustillante • 7.50

Dôme Blanche, vanilla ice-cream, whipped cream and home-made chocolate • 7.50

Dôme Blanche, Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensauce • 7.50

Dôme blanche, glace à la vanille avec coulis de chocolat maison • 7.50

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*

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

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

Special selection

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