

Voorgerechten

Wildproeverij met ragout van everzwijn-procureur en wild charcuterie • 12.50

Wijnsuggestie: Mazal des Garrigues Chardonnay • 3.75 per glas

Salade van schorseneren, pompoen, artisjok met
een kroket van kikkererwten en curry-mayonaise (*vegetarisch*) • 8.00

Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc L'Esprit Bio • 4.75 per glas

Salade met margret de canard, gebakken spekjes,
cashewnoten en bosvruchten-dressing • 11.00

Wijnsuggestie: Pinot Grigio 'Gregoris' • 4.50 per glas

Huisgerookte zalm op klassieke wijze met kappertjes, sjalot,
peterselie en crème fraîche geserveerd met toast • 12.50

Wijnsuggestie: Pinot Grigio 'Gregoris' • 4.50 per glas

*Heeft u een allergie? Meld het bij ons en wij zullen uw gerecht
in samenspraak met de keuken waar nodig aanpassen!*

Voorgerechten

Tataki tonijn met wakame, wasabimayonaise, gember en soja-gel • 13.00

Wijnsuggestie: Casa Silva Viognier • 5.00 per glas

Rundercarpaccio met aceto balsamico-saus, parmezaanse kaas,
olijfolie extra vergine, rucola en geroosterde tuinboontjes • 10.00

Wijnsuggestie: Pinot Grigio 'Gregoris' • 4.50 per glas

Vers afgebakken breekbrood met kruidenboter, aioli en tomatentapenade • 5.00

Gebonden tomatensoep met een scheutje room • 4.75

Franse uiensoep gratineerd met kaas (*vegetarisch*) • 5.00

Soep van de dag • 5.00

Hoofdgerechten

Stoofpotje van in winterbier gestoofd everzwijn met kastanjepuree
en huisgemaakte rode kool • 19.50

Wijnsuggestie: Alicante Mo Monastrell • 4.50 per glas

Duo steak van de grill, peper- en bistro-steak met Café de Paris
en hasselback-aardappel • 19.00

Wijnsuggestie: Mazal des Garrigues Merlot • 3.75 per glas

Hertenbiefstuk met stoofpeertje, spruitspiesje, zuurkool in bladerdeeg en cranberrysaus • 22.50

Wijnsuggestie: Casa Silva Cabernet Sauvignon/Carmenère • 4.50 per glas

Eendenborstfilet met rode biet, citroenrisotto en mango chutney-saus • 21.50

Wijnsuggestie: Rosso Piceno 'Viabore' • 4.50 per glas

Varkenshaas met cognac-roomsaus, artisjokhart,
pompoencrème en aardappelpoffertjes • 18.50

Wijnsuggestie: Mazal des Garrigues Merlot • 3.75 per glas

Burger 'De Engel', met 220 gram Angus rundvlees, bacon, tomaat en mozzarella
geserveerd op briochebrood

(kan ook als vegetarisch gerecht) • 16.50

Wijnsuggestie: Rosso Piceno 'Viabore' • 4.50 per glas

Hoofdgerechten

Onbeperkt gemarineerde spareribs eten • 19.75
(naar keuze pittig, zoet of smokey bbq gemarineerd)

Wijnsuggestie: Alicante Mo Monastrell • 4.50 per glas

Saté van varkenshaas of kip met huzarensalade,
huisgemaakte atjar en kroepoek • 16.50
(kan besteld worden met frites of breekbrood met kruidenboter)

Bier suggestie: Affligem blond • 4.25 per fles

Sliptongen (3 stuks) met gewokte witte kool, amandel,
pommes dauphine en beurre blanc • 22.50

Wijnsuggestie: Mazal des Garrigues Chardonnay • 3.75 per glas

Zalmforelfilets uit de oven met gestoofde venkel,
paprika-mascarpone en hasselback-aardappel • 19.50

Wijnsuggestie: Pinot Grigio 'Gregoris' • 4.50 per glas

Kruidenrisotto met groene asperges, groenten-tempura
en curry-kappertjessaus *(vegetarisch)* • 15.00

Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc L'Esprit Bio • 4.75 per glas

Kids

- Drankje • 2.50 : • Sisi no bubbles
• Ranja framboos
- Voorgerecht : • Gebonden tomatensoep met een scheutje room
• Rundercarpaccio met aceto balsamico-saus, parmezaanse kaas, olijfolie extra vergine en geroosterde tuinboontjes
- Hoofdgerecht : • Frites met vers fruitsalade, rauwkost, mayonaise en snack naar keuze; kipnuggets, warme kibbeling of frikandel
→ spareribs • +1,50
→ kipsaté (150 gram) • +1,50
→ hamburger (100 gram) • +1,50
• Pannenkoek naar keuze
• Pasta Bolognese
- Dessert : • Kinderijs met verrassing

Hoofdgerecht • 6.50
2-gangen menu • 9.00
3-gangen menu • 11.00

Dessert

Wijnsuggestie: Navarra Moscatel de Sarasate • 4.25 per glas

Wentelteefjes van suikerbrood met boerenjongens-ijs en slagroom • 7.75

Citrus cheesecake met mandarijnen-sorbetijs en mandarijnengelei • 7.75

Pure chocolademousse, pure chocoladeschotsen,
chocolade ijs en bosvruchtencompote • 7.50

In rode en witte wijn gestoofde peertjes met sabayon en kaneel-roomijs • 9.50

Coupe ‘De Engel’: kaneel-, vanille- en boerenjongens-ijs
met een scheutje boerenjongens • 7.75

‘Dôme blanche’: vanilleroomijs, witte chocolade met warme chocolade en slagroom • 7.75

Kaasplank met diverse buitenlandse kazen en vijgenbrood • 9.75

Wijnsuggestie: LBV port, Quinta de la Rosa • 4.50 per glas

Kinderijs met een verrassing • 3.75