Starters - Vorspeisen - Hors-d'œuvre

Game tasting with ragout of wild boar loin and sliced cold game • 12.50
Wildverkostung mit Wildschweinragout und Aufschnitt von Wild • 12.50
Dégustation de gibier avec ragoût d'échine de sanglier et charcuterie de gibier • 12.50
Wine suggestion: Mazal des Garrigues Chardonnay • 3.75 per glass

Salad of scorzoneras, pumpkin, artichoke with a croquette of chickpeas
and curry mayonnaise *(vegetarian)* • 8.00
Salat von Schwarzwurzeln, Kürbis, Artischocken mit Kichererbsen-Krokette
und Currymayonnaise *(vegetarisch)* • 8.00
Salade de salsifis, citrouille, artichaut avec croquette de pois chiches
et mayonnaise au curry *(plat végétarien)* • 8.00
Wine suggestion: Sauvignon Blanc L'Esprit Bio • 4.75 per glass

Salad with duck breast, fried bacon, cashew nuts and wild-fruit dressing • 11.00
Salat mit Barbarie-Entenbrust, gebratenen Speckwürfeln, Cashewnüssen und Waldobstdressing • 11.00
Salade avec magret de canard, lardons grillés, noix de cajou et vinaigrette aux fruits des bois • 11.00
Wine suggestion: Pinot Grigio 'Gregoris' • 4.50 per glass

Home-smoked salmon prepared the traditional way, with capers,
parsley and crème fraîche, served with toast • 12.50
Hausgeräucherter Lachs auf klassische Art mit Kapern, Schalotten,
Petersilie und Crème fraîche serviert mit Toast • 12.50
Saumon fumé maison aux câpres, échalotes, persil et crème fraîche servi avec toast • 12.50
Wine suggestion: Pinot Grigio 'Gregoris' • 4.50 per glass

Starters - Vorspeisen - Hors-d'œuvre

Tataki tuna with wakame, wasabi mayonnaise, ginger and soy gel • 13.00
Tatakit-Tunfisch (geflämmter Thunfisch) mit Wakame, Wasabi-Mayonnaise, Ingwer und Soja Gel • 13.00
Thon Tataki avec wakame, mayonnaise wasabi, gingembre et gel de soja • 13.00
Wine suggestion: Casa Silva Viognier • 5.00 per glass

Beef carpaccio with aceto balsamic sauce, parmesan cheese, extra virgin olive oil,
rocket salad and roasted broad beans • 10.00
Rindercarpaccio mit Aceto-Balsamikosauce, Parmesankäse, nativem Olivenöl extra,
Rucola und gerösteten Saubohnen • 10.00
Carpaccio de bœuf avec sauce balsamique acéto, parmesan, huile d'olive extra vierge,
roquette et fèves de haricots grillées • 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 fraiche au beurre maître d'hôtel, aïoli 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 • 5.00
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert • 5.00
Soupe à l'oignon recette française, gratinée au fromage • 5.00

Soup of the day • Tagessuppe • Potage du jour • 5.00

Main course – Haubtgerichte – Plats de résistance

Stewing pot of wild boar stewed in winter beer with chestnut purée and home-made red cabbage • 19.50
Eintopf aus in Winterbier geschmortem Wildschwein mit Kastanienpüree und hausgemachtem Rotkohl • 19.50
Ragoût de sanglier à la bière d'hiver avec purée de châtaignes et chou rouge maison • 19.50
Wine suggestion: Alicante Mo Monastrell • 4.50 per glass

Duo steak from the grill, pepper and bistro steak with Café de Paris and hasselback potato • 19.00
Gegrilltes Duo-Steak: Pfeffer- und Bistro-Steak mit Café de Paris und Hasselback-Kartoffel • 19.00
Bifteck duo au grill, steak poivre et steak bistro avec Café de Paris et pomme de terre hasselback • 19.00
Wine suggestion: Mazal des Garrigues Merlot • 3.75 per glass

Venison steak with cooking pear, sprout skewer, sauerkraut in puff pastry and cranberry sauce • 22.50
Hirschsteak mit Backbirne, Rosenkohlspießchen, Sauerkraut in Blätterteig und Preiselbeer-Sauce • 22.50
Steak de cerf avec poire pochées, brochette de choux de Bruxelles,
choucroute en pâte feuilletée et sauce aux canneberges • 22.50
Wine suggestion: Casa Silva Cabernet Sauvignon/Carmenère • 4.50 per glass

Duck breast fillet with beetroot, lemon risotto and mango chutney sauce • 21.50
Entenbrustfilet mit roter Beete, Zitronenrisotto und Mango-Chutneysauce • 21.50
Filet de magret de canard avec betteraves, risotto au citron et chutney de mangue • 21.50
Wine suggestion: Rosso Piceno 'Viabore' • 4.50 per glass

Pork tenderloin with creamy cognac sauce, artichoke heart, pumpkin cream and potato pancakes • 18.50
Schweinefilet mit Cognac-Rahmsauce, Artischockenherz, Kürbiscreme und Kartoffelpuffern • 18.50
Filet mignon de porc à la sauce crème-cognac, cœur d'artichaut,
crème de citrouille et mini-crêpes de pommes de terre • 18.50
Wine suggestion: Mazal des Garrigues Merlot • 3.75 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
Wine suggestion: Alicante Mo Monastrell • 4.50 per glass

Main course - Haubtgerichte - Plats de résistance

Burger 'De Engel', with Angus beef (220 grams), bacon,
tomato and mozzarella served on brioche bread • 16.50
Burger 'De Engel', mit 220 Gramm Angus-Rindfleisch, Bacon,
Tomate und Mozzarella, serviert auf Brioche-Brot • 16.50
Burger "De Engel", avec 220 grammes de bœuf Angus, bacon,
tomate et mozzarella servi sur pain brioché • 16.50
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 • 16.50
(can be ordered with French fries or bread with herb butter)
Saté vom Schweinefilet oder Hühnchen mit Husarensalat, ausgemachtem Ajar und Kroepoek • 16.50
(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 • 16.50
(Peut être servi avec des frites ou du pain frais au beurre maître d'hôtel)
Beer suggestion: Affligem blond • 4.25 per bottle

Three small soles with stir-fried white cabbage, almond, pommes dauphine and beurre blanc • 22.50
Seezungen (3 Stück) mit gerührtem Weißkohl, Mandeln, Pommes Dauphine und Beurre Blanc • 22.50
Soles (3) avec chou blanc sauté, amandes, pommes dauphine et beurre blanc • 22.50
Wine suggestion: Mazal des Garrigues Chardonnay • 3.75 per glass

Salmon trout fillets from the oven with stewed fennel,
sweet pepper mascarpone and hasselback potato • 19.50
Lachsforellenfilets aus dem Ofen mit gedünstetem Fenchel,
Paprika-Mascarpone und Hasselback- Kartoffel • 19.50
Filets de truite saumonée au four avec fenouil cuit à l'étuvée,
mascarpone-poivron et pomme de terre hasselback • 19.50
Wine suggestion: Pinot Grigio 'Gregoris' • 4.50 per glass

Herb risotto with green asparagus, vegetable tempura and curry caper sauce • 15.00
Kräuterrisotto mit grünen Spargeln, Gemüse-Tempura und Curry-Kapern-Sauce • 15.00
Risotto aux herbes avec asperges vertes, légumes-tempura et sauce au fromage curry • 15.00
Wine suggestion: Sauvignon Blanc L'Esprit Bio • 4.75 per glass

Kids

Drink • 2.50	:	Sisi no bubles Fanta raspberry
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 aceto balsamic sauce, parmesan cheese, extra virgin olive oil, rocket salad and roasted broad beans Rindercarpaccio mit Aceto-Balsamikosauce, Parmesankäse, nativem Olivenöl extra, Rucola und gerösteten Saubohnen Carpaccio de bœuf avec sauce balsamique acéto, parmesan, huile d'olive extra vierge, roquette et fèves de haricots grillées
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

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

Desserts

Wine suggestion: Navarra Moscatel de Sarasate • 4.25 per glass

French toast of cinnamon bread with brandied raisin ice-cream and whipped cream • 7.75
Französischer Zuckerbrot-Toast mit Sinnbohntjesopp
(Groninger Spezialität auf Branntwein) und Schlagsahne • 7.75
Pain perdu de pain sucré avec glace rhum-raisin et crème chantilly • 7.75

Citrus cheesecake with mandarin sorbet ice-cream and mandarin jelly • 7.75
Zitrus-Käsekuchen mit Mandarinen-Sorbeteis und Mandarinengelee • 7.75
Cheesecake aux agrumes avec sorbet de mandarine et gelée de mandarine • 7.75

Plain chocolate mousse, plain chocolate chunks, chocolate ice-cream and wild-fruit compote • 7.50
Zartbitterschokoladenmousse, Zartbitterschokoladenpraline, Schokoeis und Waldfruchtkompott • 7.50
Mousse au chocolat noir, flocons de chocolat noir, glace au chocolat et compote de fruits des bois • 7.50

Pears stewed in red and white wine with sabayon and cinnamon ice-cream • 9.50
Birnen geschmort in Rot- und Weißwein mit Sabayon und Zimt-Sahneeis • 9.50
Poires à l'étuvée au vin rouge et blanc avec sabayon et glace à la cannelle • 9.50

Coupe 'De Engel': cinnamon, vanilla and brandied raisin ice-cream with a dash of brandied raisins • 7.75
Coupe 'De Engel': Zimt-, Vanille- und Sinnbohntjesoppeis mit
einem Schuss „boerenjongens" (Rosinen auf Branntwein) • 7.75
Coupe "De Engel": glace cannelle, vanille et rhum-raison avec un soupçon de liqueur rhum-raisin • 7.75

Dôme Blanche: vanilla ice-cream, white chocolate, whipped cream and home-made chocolate • 7.75
Dôme Blanche: Vanilleeis, weiße Schokolade mit hausgemachter Schokoladensauce • 7.75
Dôme blanche: glace à la vanille, chocolat blanc avec coulis de chocolat maison • 7.75

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 Erfrischungsgetränke gezapft Boisson douce	2.30
Soft drinks in a bottle, *from* Erfrischungsgetränke Flasche, *ab* Boissons dans une bouteille, *à partir de*	2.80
Apple juice - Apfelsaft - Jus de pommes	2.75
Fresh orange juice Frisch gepresster Orangensaft Jus d'oranges fraîchement pressées	3.25
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	4.00

Coffee - Kaffee - Café

Moretta Coffee, expresso 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 • 7.00
Gewürztes Hähnchen mit Mungosprossen, Frühlingszwiebeln,
Serundeng (Gemisch aus Erdnüssen und Kokosraspeln) und Saté-Sauce • 7.00
Poulet relevé avec pousses de soja, petits oignons, seroendeng et sauce cacahuètes • 7.00

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 aceto balsamic sauce, parmesan cheese, extra virgin olive oil,
rocket salad and roasted broad beans • 8.00
Rindercarpaccio mit Aceto-Balsamikosauce, Parmesankäse, nativem Olivenöl extra,
Rucola und gerösteten Saubohnen • 8.00
Carpaccio de bœuf avec sauce balsamique acéto, parmesan, huile d'olive extra vierge,
roquette et fèves de haricots grillées • 8.00

Home-smoked salmon prepared the traditional way, with capers, parsley and crème fraîche • 9.00
Hausgeräucherter Lachs auf klassische Art mit Kapern, Schalotten, Petersilie und Crème fraîche • 9.00
Saumon fumé maison aux câpres, échalotes, persil et crème fraîche • 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

Panini hot meat with fried onion and honey-mustard gravy • 8.00
Panini-Warmfleisch mit gebratenen Zwiebeln und Honig-Senfsauce • 8.00
Panini de viande chaude avec oignon frit et sauce à la moutarde au miel • 8.00

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 5.00

Soup of the day / Tagessuppe / Soupe du jour 5.00

Lunch Specialties – Spezialitäten – Spécialités

Salad with hot goat's cheese, nuts and honey • 11.00
Salat mit warmem Ziegenkäse, Nüssen und Honig • 11.00
Salade au fromage de chèvre chaud, noix et miel • 11.00

Salad with duck breast, fried bacon, cashew nuts and wild-fruit dressing • 11.00
Salat mit Barbarie-Entenbrust, gebratenen Speckwürfeln, Cashewnüssen und Waldfrucht-Dressing • 11.00
Salade avec magret de canard, lardons grillés, noix de cajou et vinaigrette aux fruits des bois • 11.00

Salad with spicy prawns, orange and chickpeas • 11.00
Salat mit würzigen Garnelen, Orange und Kichererbsen • 11.00
Salade de crevettes épicées, orange et pois chiches • 11.00

Burger 'De Engel', with Angus beef (220 grams), bacon, tomato and mozzarella
served on brioche bread *(also possible as a vegetarian dish)* • 11.00
Burger 'de Engel', mit 220 Gramm Angus-Rindfleisch, Bacon, Tomate und Mozzarella,
serviert auf Brioche-Brot *(auch vegetarische Variante möglich)* • 11.00
Burger "de Engel", avec 220 grammes de bœuf Angus, bacon, tomate et mozzarella
servi sur pain brioché *(peut également être servi comme plat végétarien)* • 11.00

Ragout of wild boar loin and mushrooms • 8.50
Wildschweinragout und Pilze • 8.50
Ragoût d'échine de sanglier et champignons • 8.50

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 • 16.50
Saté aus Schweinelende oder Hühnchen mit Pommes Frites und Salat • 16.50
Saté (sauce cacahouètes) de filet mignon ou poulet de porc avec frites et salade • 16.50