voorgerechten

Vers afgebakken breekbrood met kruidenboter en aioli • 6.00

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola,

gedroogde tuinboontjes en Parmezaanse kaas • 11.00

Tompoes gevuld met een salade van geplukte, gerookte makreel met avocado en zoetzure komkommerspaghetti • 8.50

Huisgerookte zalm op ambachtelijke wijze met

brioche toast • 14.50

Salade geitenkaas met gegrilde perzik, noten, honing

perzikdressing en een appel-dadel chutney (vega) • 8.50

Proeverij van de chef voor 2 personen • 20.00

Hertencarpaccio met balsmicodressing, herfstsalade, Parmezaanse kaas en gegrilde notenmix \* 12.75

vlees  
  
Steak “De Engel”, malse biefstuk (200 gr)

met een aardappeltaartje, haricot verts met spek  
 en gorgonzola saus • 23.50

Wildstoofpot van everzwijn met huisgemaakte rode kool, kastanje puree en gebakken paddenstoelen • 21.50

Varkenshaas medaillons met

bospaddenstoelen roomsaus, aardappel rösti

en tuinboontjes met spek en ui • 18.50

Herten rumpsteak met stamppot zuurkool, gebakken paddenstoelen en rozebottelsaus • 21.00

Burger ‘De Engel’, met 220 gram Angus rundvlees,

bacon, tomaat en mozzarella op briochebrood

geserveerd met frites en salade • 16.50

Gemarineerde spareribs met frites en salade • 23.50

( naar keuze pittig, zoet of smokey BBQ gemarineerd )

Saté van varkenshaas of kip met huzarensalade,

huisgemaakte atjar en kroepoek • 18.00

*(met frites of breekbrood met kruidenboter)*

soepen

Soep van de chef • 5.25

Gebonden tomatensoep met een scheutje room • 5.00

Franse uiensoep gegratineerd met kaas

(vegetarisch) • 5.25

vegetarisch

Groentenloempia met geitenkaas en een currysaus en kruidenrisotto met rucola • 15.00

Burger ‘De Engel’, met gebakken ei, tomaat en

mozarella op briochebrood, frites en salade • 15.50

VIS

Visspies met zalm en kabeljauw met hutspot en een huisgemaakte bieslooksaus • 19.50

Gebakken scholfilet met roomkriel, geconfijte worteltjes en ravigottesaus • 20.75

Extra’s

Frites met mayo • 2.50 / Gebakken aardappelen • 2.50

Verse groente mix • 2.50 / Salade • 1.75

Heeft u een allergie? Meld het bij ons en wij zullen uw gerecht

in samenspraak met de keuken waar nodig aanpassen!

koffie & thee

Moretta Coffee,

*Espresso met Moretta Cavalo*  7.00

Irish Coffee (met Irish Whisky) 7.00

Kiss of Fire (met Cointreau en Kahlúa) 7.00

Dutch Coffee (met Tia Maria) 7.00

French Coffee (met Grand Marnier) 7.00

Spanish Coffee (met Licor 43) 7.00

Koffie 2.50

Espresso 2.50

Cappuccino 3.00

Koffie verkeerd 3.00

Latte Macchiato 4.00

Thee ( diverse smaken van Pickwick ) 2.50

Verse muntthee 3.25

Bonbons van Pierre, per stuk 1.50

desserts

Wafel met amarena-kersen ijs, warme kersen en

slagroom • 8,00

Pistache tiramisu met speculoos ijs en slagroom • 8.75

Zoete proeverij van de Chef • 9.00

Coupe ‘de Engel’:

vanille- speculoos- en stoofperenijs met

stoofpeer en slagroom • 8.00

‘Dame blanche Engel style’:

vanille-, witte chocolade- en chocolade ijs met

warme chocoladesaus en slagroom • 8.00

Kaasplank met diverse kazen

en vijgenbrood • 9.75

Kijk ook eens op onze website **www.restaurant-de-engel.nl** voor informatie over ons hotel en onze evenementen!

kids menu

**Voorgerechten** *(kinderporties)*

Gebonden tomatensoep met balletjes een scheutje room • 3.50

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, gedroogde tuinboontjes en Parmezaanse kaas • 6.50

**Hoofdgerechten**

Kindermenu met - Frikandel / kaassouflé / kroket • 7.00

- Kipnuggets • 11.00

- Spare ribs • 12.75

- Kipsaté (1 stokje) 8.50 (extra stokje saté +3.50)

*De kindermenu’s worden geserveerd met frites, vers fruitsalade, rauwkost en mayonaise*

Pannenkoek met poedersuiker en stroop • 5.50

Pasta Bolognese • 7.00

**Toetje**

Kinderijsje: Vanille ijs met aardbeiensaus, slagroom en een verrassing • 4.00