



EETERIJ

DE ENGEL

MENU
KAART



LUNCHKAART

SOEPEN

Stevige Italiaanse tomatensoep met een vleugje room € 5,25

SALADES

Salade De Engel: frisse salade met gerookte kip, fetakaas, spekjes, gemengde noten en een knoflookdressing € 9,25

Carpaccio van ossenhaas: flinterdun gesneden ossenhaas met een pestodressing, pecorino en spekjes € 10,50

Salade met lauwwarme geitenkaas met honing/mosterdsaus en gemengde noten € 8,95

Bij de salades en soepen wordt brood geserveerd

GERECHTEN MET BROOD

Twee Kwekkeboom kroketten met brood en mosterd € 7,50

Twee Kwekkeboom kroketten met frites € 8,25

Broodje gegrilde kipfilet met spek, ui, tomaat en chilisaus € 7,95

Broodje lauwwarme brie met honing-mosterd-thijmsaus € 6,50

TOSTI'S

Tosti ham en kaas € 3,75

Tosti Hawaii € 4,00

Tosti ham, kaas en tomaat € 4,00

EIERGERECHTEN

Uitsmijters

Ham en kaas

€ 6,75

Champignons en spek

€ 7,25

Uitsmijter De Engel

€ 8,25

met ham, kaas, champignons, spekjes en tomaat

Omeletten

Ham en kaas

€ 7,00

Champignons en spek

€ 7,50

PETIT PAIN WIT/BRUIN

Tonijnsalade met rode ui, kappertjes en ei

€ 6,75

Jonge kaas

€ 4,50

Carpaccio met pecorino, spekjes, gemengde pitjes en een pestodressing

€ 8,95

Oude kaas

€ 4,75

Gezond: met ham, kaas, ei, tomaat en rauwkost

€ 6,25

BORRELHAPJES

Portie kaas (jong of oud) € 4,25

Portie olijven € 3,25

Portie bitterballen, frikandelletjes, kipnuggets of miniloempiaatjes € 4,50

Warm bittergarnituur: 4x4 verschillende hapjes € 7,50

Etagère: 4 bitterballen, serranoham, olijfjes, oude kaas, jonge kaas en 4 gambakroketjes € 9,50

DINERKAART

VOORGERECHTEN

Italiaanse tomatensoep Italiaanse tomatensoep gevuld met kip (ook vegetarisch mogelijk)	€ 5,25
Salade De Engel Frisse gemengde salade met gerookte kipfilet, feta, spekjes en gemengde noten, met een zachte knoflookdressing	€ 9,50
Lasagne van gerookte zalm Torentje van wontondeeg en zalmousse, belegd met gerookte zalm, bieslookcrème en rode ui	€ 9,95
Gamba's "Annette" Gemarineerde en gebakken gamba's in een saus van ketjap, knoflook, sambal, uitjes, cayenne en room	€ 10,25
Sashimi van tonijn en zalm Tonijnfilet en zalmfilet met sojasaus, wasabi, wakamé en gemberblaadjes	€ 12,50
Carpaccio van ossenhaas Geserveerd op pappadum, ingesmeerd met pestomayonaise en bestrooid met Pecorino en gemengde pitjes	€ 10,50
Voorgerecht De Engel Een combinatie van carpaccio, buikspek, Sashimi van zalm, crisbi ebi en Hollandse garnaltjes met limoendressing	€ 14,25
Yakitori spiesjes Gemarineerde kipspiesjes met Japanse sojasaus, mirin en sesamzaad op een bedje van noedels	€ 9,50

HOOFDGERECHTEN

Scampi's piri-piri Gepeld en gemarineerd in piri-piri olie. Geserveerd op een bedje van romige risotto met spinazie	€ 18,75
Zalmfilet 'en papillote' Zalmfilet gegaard met groenten in aluminiumfolie met limoensaus	€ 19,50
Varkenshaasmedaillons met kalfszwezerik Varkenshaasmedaillons met krokant gebakken zwezerik en een romige Madeirasaus	€ 20,50
Ossenhaaspuntjes Teriyaki met roerbakgroentes en rijst	€ 19,50
Runder Rib-eye (220 gram!) Rib-eye van de grill met pomodoriboter	€ 21,25
Mixed Grill Van varkenshaas, kipfilet, ossenhaas en sparerib geserveerd met kruidenboter en knoflooksaus	€ 23,50
Tournedos Biefstuk van de haas geserveerd met stroganoff-, peper-, champignonsaus of met gebakken champignons	€ 25,50
Tournedos met ganzenlever Biefstuk van de haas met gebakken ganzenlever met een truffeljus	€ 29,50
Vegetarische cannelloni Met ricottakaas en spinazie gevulde lasagne, tomatensaus en champignons	€ 17,50

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade/groentes



EETERIJ

DE ENGEL

NAGERECHT

Stel zelf je nagerecht samen en kies uit onderstaande gerechtjes:

3 items € 7,00 | 4 items € 9,00 |

5 items € 11,00

Apfelstrudel met vanillesaus

Stracciatella ijs

Ijs met warme kersen

Oreo parfait

Crème Brûlée

Bastogne parfait

Chocolademousse

Hangop met rood fruit

Cheesecake

Dagspecialiteit

Of

Café De Engel

Zoals Irish Coffee, maar dan met 1/2 Tia Maria en 1/2 Amaretto. Of kies een andere (speciale) koffie naar keuze.

€ 5,50

KOFFIE

Thee € 2,10

Koffie € 2,10

Espresso € 2,10

Koffie verkeerd € 2,40

Cappuccino € 2,30

Café De Engel € 5,50

(Amaretto en Tia Maria)

Irish Coffee (Whisky) € 5,50

Italian Coffee (Amaretto) € 5,50

Café Baileys € 5,50

French Coffee (Grand Marnier) € 5,50

Mexican Coffee (Kahlua) € 5,50

Café D.O.M. (Benedictine) € 5,50

LIKEUR & COGNAC

Tia Maria-Amaretto-
Sambucca-Baileys € 4,50

Cointreau - Kahlua - D.O.M. € 4,60

Benedictine

Drambuie - Grand Marnier € 4,60

Calvados € 5,00

Remy Martin € 5,25

Martell v.s.o.p. € 6,75

Armagnac € 5,25

WIJNKAART

Huiswijn

Glas

Fles

Wit: Cellar Selection, Chardonnay – Chili

€ 4,50

€ 22,50

Deze fruitige wijn heeft lagen van smaken van citrus en steenvruchten. Het eiken karakter is subtiel toegevoegd zonder te domineren.

Rood: Cellar Selection, Merlot – Chili

€ 4,50

€ 22,50

De Merlot is een perfect voorbeeld van uiterst zachte, volle, fruitige en rijpe wijn, die optimaal heeft geprofiteerd van het warme Chileense klimaat.

Rosé: Cielo, Pinot Grigio Blush Rosé – Italië

€ 4,50

€ 22,50

Deze rosé heeft een zachte poederroze kleur. In de elegante neus komen veel fruitaroma's naar boven.

Witte wijnen

Fles

Pipoli, Greco Fiano – Italië

€ 32,00

De wijn is strogeel van kleur met groene reflecties. In de neus de geur van gedroogde en verse abrikozen en zoete bloemen.

Eylo rueda, Verdejo, viura – Spanje

€ 28,50

Grassis geparfumeerd, met pas gesnoeide buxus, venkel en grapefruit. Ook in de mond is het een lekker sappige en kruidige wijn.

Leth, Grüner Veltliner – Oostenrijk

€ 27,00

Aroma's van groene appel en citrusvruchten kenmerken het bouquet van de Leth Grüner Veltliner terrassen.

Zenato, Custoza – Italië

€ 34,00

De wijn is strogeel van kleur met een fruitrijk bouquet. In de smaak fris en loepzuiver.

Bon Courage, chardonnay – Zuid-Afrika

€ 34,50

De heerlijke aroma's van de wijn komen je tegemoet zodra je hem inschenkt. Aroma's van citrus, vanille en perzik maken een divers geheel.

Rode wijnen

Fles

Bousquet, Malbec – Argentinië

€ 32,00

Violet van kleur, bijna zwart, typisch voor een Argentijnse malbec van topkwaliteit. In de neus vindt men intens rijke aroma's van zwart fruit en een hint van zwarte peper.

Steffen, Spätburgunder – Duitsland

€ 34,00

In de neus aroma's van rijp donker fruit. Op het palet veel rijp fruit met een goede bite en een lange afdronk.

Zolla, Primitivo di Manduria – Italië

€ 35,00

De Primitivo di Manduria heeft een robijnrode kleur met tinten van violet. In de neus komen intense, complexe, fruitige aroma's naar voren met hints van klein rood fruit, zoals kersen en bramen.

Bodegas Lan, Tempranillo Crianza – Spanje

€ 36,00

De wijn heeft een intense kersenrode kleur. Aroma's van rood fruit, aardbei, framboos en cranberry worden vergezeld door vanille en toffee.

Mineraalwater

Sourcy Pure Blue 75 cl.

€ 4,50

Sourcy Pure Red 75 cl.

€ 4,50

Acqua Panna 75 cl.

€ 4,75

S. Pellegrino 75 cl.

€ 4,75