



cafe - restaurant

WELKOM BIJ CAFE-RESTAURANT DE ENGEL

GENIETEN VAN HET VOORJAAR

Met een paar prachtige dagen achter de rug is het voorjaar eindelijk echt begonnen. De krokussen schieten uit de grond en de vogeltjes fluiten weer uit volle borst. Nog even en de bomen staan weer in bloei met de prachtige bloesem die Wijk nóg mooier maakt. Tijd dus voor een mooie wandeltocht door de boomgaarden om daarna te genieten op het terras van De Engel. Een heerlijk speciaalbiertje of wijntje in de hand en een smakelijke proefplank maken dit lentegevoel compleet.

Met veel plezier en zorg hebben wij ook nu weer een gevarieerde kaart voor u samengesteld. Vlees, vis of toch liever vegetarisch? Er is voor ieder wat wils. Naast de gewone kaart hebben we ook heerlijke seizoensgebonden gerechten waarmee we je graag verrassen. Vraag ernaar bij onze medewerkers.

Ook dit jaar worden er weer volop evenementen georganiseerd die de stad helemaal laten opbloeien. Op de site van het VVV kunt u hier alles over vinden. Maar ook als er geen evenementen zijn is er genoeg te zien en te doen in de vele winkeltjes en galeries. Wacht dus niet langer en trek er lekker op uit.

WE ZIEN U GRAAG!

Joost Vernooij, Marjolein van der Horst en medewerkers de Engel





Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood, olijfolie en aioli. Gerechten met een (V) kunnen ook vegetarisch geserveerd worden.

SOEPEN

- THAISE TOMATENSOEP** 7,00
Met kokosmelk, rode curry, kip en koriander
- SPINAZIESOEP (V)** 7,50
Romige soep met Reblochon kaascrouton en hazelnoot

VOORGERECHTEN

- DRIELUIK VAN ZALM** 10,50
Gerookte zalm, zalm tartaar en gravad lax met asperge, guacamole, kwartelei en Prosecco sabayon
- TONIJN** 10,50
Geroosterde tonijn met sesam, wakamé, hoisinsaus, sushirijst en shiitake paddenstoelen
- GEITENKAAS (V)** 9,50
Warme geitenkaascrostata met tijm en knoflook, asperge, kerstomaat en rode-portdressing
- KOOLRABI (V)** 9,50
In groene kruiden met krokante mozzarella, paprikacoulis en doperwtten-cashewnotenpesto
- GEROOKTE RIBEYE** 10,50
Asperge tartaar, citroenmayonaise, veldsla met amandel en spekjes
- CARPACCIO** 10,50
Utrechtse kaas, pijnboompitten, tomaat, olijf, rucola en truffeldressing
- KROMMERIJNSE HAM** 10,50
Rauwe ham met gamba's, waterkers, krokante Parmezaan, pijnboompit en zontomaat

- PROEVERIJ DE ENGEL** P.P. 13,50
Diverse kleine gerechtjes om te delen op 1 plank.
Vanaf 2 personen.
-

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARSFILET 21,50

Met fishcake, paksoi, komkommer en mosterdsaus.

WISSELEND VISGERECHT DAGPRIJS

Wij vertellen u graag meer!

RISOTTO (V) 18,50

Groene groenten en kruiden, Pecorino, asperge in tempura, rode tapenade en groentenspies

MAISHOEN 21,50

Maishoenderfilet met Iberico buikspek, asperge, Roseval aardappel, saus van Brugse zot

GRILLGERECHTEN

GRILLPLANK DAGPRIJS

Wisselend grillgerecht voor twee personen om te delen

RUNDERBIEFSTUK 22,50

Gegrilde courgette, spinazie, Roseval aardappel, pepersaus

KIPDIJSATÉ 18,50

Met teriyaki en sesam, zoetzure komkommersalade met kokos, pindasaus, kroepoek

SPEENBIG 21,50

Licht gerookt, bloemkoolmousseline, broccoli, geitenkaas, amandelsaus

MAALTIJDSALADES

CARPACCIO 15,50

Utrechtse kaas, pijnboompitten, tomaat, olijf, rucola en truffeldressing

GEITENKAAS 15,50

met tijm en knoflook, asperge, kerstomaat en rode-portdressing

POKÉ BOWL VIS 16,25

Gerookte zalm, forel, gamba's, rijst, komkommer, frisse salade, Hollandaisesaus

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en op verzoek salade.



NAGERECHTEN

AARDBEIENBROWNIË 7,50
Met aardbeienglazuur, bloedsinaasappelsorbetijs en tartaar van aardbei en munt

BOTERKOEK 7,50
Met sinaasappel en vanille, butterscotchroomijs, mangogelei en sinaasappel-whiskycrème

ETON MESS 7,50
Slagroom met roodfruit, merengue, coulis en spoom van frambozensorbetijs

DAME BLANCHE 7,50
Vanilleroomijs met slagroom en warme chocoladesaus

KOFFIE COMPLEET 7,50
Diverse lekkernijen met koffie naar keuze

KAASPLATEAU 9,50
Met 5 soorten kaas, appelstroop en noten-kruidkoek

KOFFIE

IRISH COFFEE 7,00
Combinatie van koffie, Bushmills, bruine suiker en ongezoete room

FRENCH COFFEE 7,00
Grand Marnier, koffie en ongezoete room

TIA ESPRESSO MARTINI 7,00
Een stijlvolle kofficocktail met zachte tonen van vanille en toffee uit de Tia Maria en eindigt met de kracht van wodka

SPANISH COFFEE 7,00
Met Licor 43, koffie en room

SALTED CARAMEL MACCHIATO 3,80
Zout, caramel, koffie en melk, een heerlijke combinatie

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. We hebben een uitgebreide allergenenspecificatie. Vraag onze medewerkers voor meer informatie.

PORT QUINTA DO SAGRADO

LBV 5,75
4 tot 6 jaar gerijpt in houten vaten, smaken van roodfruit en rozijntjes

10 YO TAWNY 6,75
Amber, gouden kleur. Zeer fijne port met een zachte en rijke smaak

20 YO TAWNY 8,75
Complexe smaken van gebrande noten en specerijen. Afdronk lijkt eeuwig te duren!

PORTPROEVERIJ 12,50
Voor als u niet kunt kiezen, drie kleine glaasjes van bovengenoemde port

