

Soepen

Geserveerd met brood, aioli en olijfolie

Tomaat-pestosoep 🌿 _____ 8,00

Met lente-ui en basilicumcrème

Aspergesoep 🌿 _____ 8,50

Romige soep met stukjes asperge en zalm

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

Voorgerechten

Garnalentrio _____ 11,50

Met garnalensalade, garnalenkroketje met basilicummayonaise, garnalenloempia met wakamé en chili-limoensalsa

Zeebaarstartaar _____ 11,50

Met rivierkreeft, groene asperge, radijs, erwtenkiemen en schuim van asperge

Geitenkaas  _____ 10,50

Zachte geitenkaas met Brasil nuts, gele rozijnen, abrikoos, gedroogde appel en vijgen balsamico

Bruschetta  _____ 10,50

Van croissantdeeg met pesto, mozzarella, tomaat, gemarineerde aubergine, basilicum en pijnboompitten

Carpaccio _____ 11,50


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

Gerookte ribeye _____ 11,50

Met roze peperdressing, komkommer, kwartelei en avocado

Proeverij de Engel _____ p.p. 13,50

Diverse kleine gerechtjes om te delen op 1 plank (vanaf 2 personen)

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

Maaltijdsalades

Carpaccio _____ 15,50

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

Geitenkaas  _____ 15,50

Salade geitenkaas met zachte geitenkaas
met Brasil nuts, gele rozijnen, abrikoos,
gedroogde appel en vijgen balsamico

Poké bowl vis _____ 16,25

Met gerookte zalm, verse visfilet, gamba's,
rijst, geroosterde paprika,
komkommer, tomaat en teriyakisaus

Hoofdgerechten

Wisselend visgerecht _____ dagprijs

Wij vertellen u graag meer!

Roodbaarsfilet _____ 23,50

Met erwtenmousseline, bloemkool, doperwten, camembertsaus en aardappelkaantjes

Asperge ravioli  _____ 18,50

Met groene asperge, spinazie, kwartelei, Parmezaan en gremolatasaus

Kipdijsaté _____ 18,50

Met teriyaki en sesam, gewokte noedels en Oosterse groenten, pindasaus en kroepoek

Flat iron steak _____ 23,50

Grain fed steak met courgette, koningsoesterzwam, geroosterde Rijnveldse pieper en truffelboter

Eendenborst _____ 23,50

Gelakt met Chinese five spice en honing, koolrabi, groene asperge, bataat en Grand Marniersaus

Grillplank _____ p.p. 24,75

Wisselend grillgerecht vanaf twee personen om te delen

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

Nagerechten

Profiterolles _____ 8,50

Met nougat roomijs, Baileys bavarois,
mango-gelei en gedroogde abrikozencompote

Spekkoekparfait _____ 8,50

Met witte chocolade mousse,
banaankaramel, pistache en steranijsgelei

Aardbeiencheesecake _____ 8,50

Met aardbeiencompote,
citroen-basilicumijis en meringue

Dame Blanche _____ 7,50

Vanilleroomijs met slagroom en
warme chocoladesaus

Koffie compleet _____ 7,50

Diverse lekkernijen met koffie naar keuze

Kaasplateau _____ 11,50

Met 5 soorten kaas,
appelstroop en noten-kruidkoek

Koffie

- Tia Espresso Martini** 8,00
Een stijlvolle koffiecocktail met zachte tonen van vanille en toffee uit de Tia Maria en eindigt met de kracht van wodka
- Irish coffee** 7,50
Combinatie van koffie, Bushmills, bruine suiker en ongezoete room
- French coffee** 7,50
Grand Marnier, koffie en ongezoete room
- Spanish Coffee** 7,50
Met Tia Maria, koffie en ongezoete room
- Salted Caramel Macchiato** 4,00
Zeezout, caramel, koffie en melk
Een heerlijke combinatie!

Port Quinta do Sagrado

- Late Bottled Vintage** 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** 13,50
Voor als u niet kunt kiezen, drie kleine glaasjes van bovengenoemde port