

Welkom!
Gezellig dat je bij
ons komt eten.

*Team
de Engel*



Voorgerechten

Broodplankje


Ambachtelijk boerenlandbrood met olijfolie, aioli en kruidenboter

2 plakken / kleine portie _____ 4,50

4 plakken / grote portie _____ 6,50

Geitenkaastompouce  _____ 10,50

Zachte geitenkaascrème met appel, gekarameliseerde sjalot, walnoot, druif, rucola en frambozengelei

Komkommer cannelloni  _____ 10,50

met bloemkooltartaar, macadamia, beukenzwammen en camembertcrème

Tequila zalm _____ 12,50

In Tequila gemarineerde zalmfilet met krokante tortilla, guacamole, salade van mais, komkommer, paprika en limoensalsa

Kalf en tonijn _____ 13,50

Gerookte kalfslende met verse tonijn, avocado, paprikadruppels en vitellosaus

Carpaccio _____ 12,50


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

Lamsham _____ 12,50

Met waterkers, granaatappel, avocado, mozzarella en kersengelei

Proeverij de Engel _____ p.p. 14,50

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

Gerechten met een  kunnen ook vegetarisch geserveerd worden.

Soepen

Tomaat-pestosoep  _____ 8,50

Met lente-ui en basilicumroom en knoflookbrood

Spinaziesoep  _____ 9,00

Romige soep met spekjes en stukjes forel en knoflookbrood

Maaltijdsalades

Carpaccio _____ 16,50

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

Geitenkaas  _____ 16,50

Salade geitenkaas met appel, druif, walnoot, gekarameliseerde sjalot en frambozengelei

Poké bowl vis _____ 17,50

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

Chicken ceasar salad _____ 17,50

Romaanse sla met krokante kip, Parmezaanse kaas, hard gekookt ei, spek, knoflook croutons en aioli

Bijgerechten

Supplement friet met mayonaise

kleine portie _____ 3,00

grote portie _____ 4,50

Supplement salade _____ 3,00

Hoofdgerechten

Wisselend visgerecht _____ 23,50

Wij vertellen u graag meer!

Harderfilet _____ 23,50

Met geroosterde courgette, kerstomaat, bimi, rosevalaardappel en antiboisesaus

Auberginesteak 🌿 _____ 18,50

Gemarineerd met harrissa, couscous, bimi, feta raita, tuinbonen hummus en granaatappel

Kipdijsaté _____ 18,50

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

Flat iron steak _____ 23,50

Grain fed steak met paksoi, paprika, oesterzwammen, courgette, Oosterse saus en sesam

Kalfslende _____ 23,50

Met rosevalaardappel, oesterzwammen, bimi, pulled veal en smokey pepersaus

Surf en turf _____ 24,50

Diamanthaas met grote garnalen, oesterzwammen, courgette en spinazie, geroosterde roseval en knoflookboter

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

We hebben een uitgebreide allergenenspecificatie. Vraag onze medewerkers voor meer informatie.

Nagerechten

Eton mess _____ 8,50

Rood fruit met slagroom, merengue,
coulis en frambozensorbetijs

Salted caramel brûlée _____ 8,50

Met stroopwafel en Likeur 43 sorbetijs

Bramen panna cotta _____ 8,50

Met bramengelei, mascarponecrème,
chocolade krokant en citroenmelisse

Dame Blanche _____ 7,50

Vanilleroomijs met slagroom en
warme chocoladesaus

Koffie compleet _____ 8,50

Diverse lekkernijen met koffie naar keuze

Kaasplateau _____ 11,50

Selectie van 5 kazen met appelstroop
en noten-kruidkoek

Witte wijn

Bodegas príncipe de Viana, Entreflores
Verdejo - Do rueda Spanje 14,75
Bloemen, tropische vruchten, frisdroog 23,50

Saint saturnin, Les Colimonts
Réserve Chardonnay - Viognier IGP
Languedoc Frankrijk 15,00
Boomfruit, vanille, rond 25,00

Ciavolich Ancilla
Trebbiano d'Abruzzo - DOC Abruzzo Italië 15,50
Citrus, exotische vruchten, amandel, vol 27,50

Cembra cantine di Montagna
Pinot Grigio - DOC Trentino Italië
Mineraliteit, rijp fruit, verfijnd 27,50

Marisco vineyards, Curious kiwi
Sauvignon Blanc - Marlborough Nieuw-Zeeland
Kruisbessen, groene paprika, zuiver 27,50

Domaine le clos du Roc, Cuvée tradition
Blanc silex AOC - Sancerre Frankrijk
Complexiteit, mineraliteit, intens fruit, delicaat 35,00

Bubbels

Canals Nadal Cava Calderé Brut
Do penedès Spanje
Groene appel en peer, bloesem, nootachtig, romig 27,50

Monthuys Père et Fils, Champagne
Millesimé brut AOC - Reims Frankrijk
Steenfruit, mineraliteit, brioche, elegantie 60,00

Alcoholvrij

Pierre Zero, sparkling Chardonnay 5,50
Tropische vruchten, aangename bubbel, halfdroog

Rosé wijn

Rocca Maura, Effet Mer

Grenache - Rhône Frankrijk

Zacht, steenfruit, frisdroog 23,50

Ciavolich ancilla, cerasuolo d'Abruzzo

DOC Abruzzo Italië

Kersen, bessen, kruidigheid, vol 27,50

Rode wijn

Weinbiet Pinot Noir

Trocken - Pfalz Duitsland

Cassis, kruidig, lichtvoetig 23,50

Saint saturnin, Les Colimonts

Cabernet sauvignon -IGP Languedoc Frankrijk

Fruitig, aardse tonen, rond 25,00

Ciavolich ancilla

Montepulciano d'Abruzzo - DOC Abruzzo Italië

Bramen, truffel, compleet 27,50

Valle de la Puerta, Malbec classico

Do famatina valley IGP - Argentinië

Specerijen, zwart fruit, zacht 27,50

Bodega Rioja Vega, Crianza

DOC Rioja Spanje

Rood fruit, toast, complexiteit, zijdezacht 27,50

Château Pierrefitte Rouge

AOC Lalande de Pomerol 2014 - Frankrijk

Complex, rood en paars fruit, bessen, aangename tannine 35,00

Koffie

Tia Espresso Martini	8,50
Een stijlvolle koffiecocktail met zachte tonen van vanille en toffee uit de Tia Maria en eindigt met de kracht van wodka	
Irish coffee	8,00
Combinatie van koffie, Bushmills, bruine suiker en ongezoete room	
French coffee	8,00
Grand Marnier, koffie en ongezoete room	
Spanish Coffee	8,00
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	