

Voorgerechten

Geitenkaas  _____ 10,50

Met gekarameliseerde appel, rozijn, walnoot, veldsla en Pedro Ximinez stroop

Pompoen  _____ 10,50

Gekruid met baba ganoush met pistache, sambusak van kikkererwten en baharatcrème

Zalm _____ 12,50

Rauwe zalm gerold in zeewier met enoki en paksoi, furikake rijst, soja geleï, zalmtartaar en gemberdressing

Zeebaars _____ 12,50

Tartaar met groene kruiden, gerookte forel, paprika, avocado en pompoencrème

Carpaccio _____ 12,50

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

Kalf _____ 13,50

Gerookte lende, pulled veal, paddenstoeltjes, veldsla, truffelaardappel en mosterddressing

Proeverij de Engel _____ p.p. 14,50

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

Soepen

Tomaat-pestosoep  _____ 8,50

Met bosui en basilicumroom en knoflookbrood

Paddenstoelensoep  _____ 9,00

Romige soep met spekjes, bosui en knoflookbrood

Maaltijdsalades

Carpaccio _____ 16,50

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

Geitenkaas  _____ 16,50

Met gekarameliseerde appel, rozijn,
walnoot en Pedro Ximinez-stroop

Poké bowl vis _____ 17,50

Met gerookte zalm, verse visfilet, gamba's,
furikake 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 _____ 3,50

grote portie _____ 5,00

Supplement salade _____ 3,50

Broodplankje

Ambachtelijk boerenlandbrood met olijfolie,
aioli en kruidenboter

2 plakken / kleine portie _____ 4,50

4 plakken / grote portie _____ 6,50

Gerechten met een  kunnen
ook vegetarisch geserveerd worden.

Hoofdgerechten

Wisselend visgerecht _____ 23,50

Wij vertellen u graag meer!

Schelvis _____ 23,50

Met courgette en witlof in mosterdboter,
krokante bosui, aardappeltaartje en witte wijnsaus

Truffelravioli  _____ 18,50

Paddenstoelen, geroosterde pompoen, courgette,
spinazie, Parmezaan, cognac-tijmsaus

Kipdijsaté _____ 18,50

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

Flat iron steak _____ 23,50

Grain fed steak met knolselderij, shiitake,
spinazie, aardappeltaartje en truffelboter

Hertenbiefstuk _____ 23,50

Met witte kool, zoete aardappel,
hertenrendang, shiitake en bosui

Kalfsukade _____ 24,50

Gestoofd, pastinaakmousseline,
geroosterde pompoen, spruitjes en
krokante Serranoham

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

Lemoncake _____ 8,50

Abrikozencompote, walnoot,
meringue en witte chocolade roomijs

Espresso-chocoladetaart _____ 8,50

Boerenkoffie roomijs en mokka-boontjes

Hazelnootparfait _____ 8,50

Karamelcrème, bitterkoekjes en Amaretto-stroop

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

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	

Rosé wijn

Rocca Maura, Effet Mer

Grenache - Rhône Frankrijk 4,75
Zacht, steenfruit, frisdroog 23,50

Ciavolich ancilla, cerasuolo d'Abruzzo

DOC Abruzzo Italië 5,50
Kersen, bessen, kruidigheid, vol 27,50

Rode wijn

Weinbiet Pinot Noir

Trocken - Pfalz Duitsland 4,75
Cassis, kruidig, lichtvoetig 23,50

Saint saturnin, Les Colimonts

Cabernet sauvignon -IGP Languedoc Frankrijk 5,00
Fruitig, aardse tonen, rond 25,00

Ciavolich ancilla

Montepulciano d'Abruzzo - DOC Abruzzo Italië 5,50
Bramen, truffel, compleet 27,50

Valle de la Puerta, Malbec classico

Do famatina valley IGP - Argentinië 5,50
Specerijen, zwart fruit, zacht 27,50

Bodega Rioja Vega, Crianza

DOC Rioja Spanje 5,50
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

Witte wijn

Bodegas príncipe de Viana, Entreflores

Verdejo - Do rueda Spanje 4,75

Bloemen, tropische vruchten, frisdroog 23,50

Saint saturnin, Les Colimonts

Réserve Chardonnay - Viognier IGP

Languedoc Frankrijk 5,00

Boomfruit, vanille, rond 25,00

Ciavolich Ancilla

Trebbiano d'Abruzzo - DOC Abruzzo Italië 5,50

Citrus, exotische vruchten, amandel, vol 27,50

Cembra cantine di Montagna

Pinot Grigio - DOC Trentino Italië 5,50

Mineraliteit, rijp fruit, verfijnd 27,50

Marisco vineyards, Curious kiwi

Sauvignon Blanc - Marlborough Nieuw-Zeeland 5,50

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 5,50

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