

# Voorgerechten

**Geitenkaas**  \_\_\_\_\_ 10,50

Kruidkoek, stoofpeer, veldsla, hazelnoot en Amaretto dressing

**Rode biet**  \_\_\_\_\_ 10,50

Tartaar, crème fraîche, appel, krokante Parmezaan, dragonschuim, roggebrood

**Paling** \_\_\_\_\_ 13,50

Gerookte paling, komkommer, forelcrème, groene kruiden, mierikswortel

**Zalm** \_\_\_\_\_ 12,50

Gepekeld zalm gelakt met truffel, paddenstoelen, pastinaak, popcorn en Hollandaisesaus

**Carpaccio** \_\_\_\_\_ 12,50

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


**Ribeye** \_\_\_\_\_ 13,50

Gerookte runderribeye met Roseval aardappel, buikspek, garnaal en crème fraîche dressing


**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

**Mosterdsoep**  \_\_\_\_\_ 9,00

Romige soep met gerookte zalm, bosui en knoflookbrood

# Maaltijdsalades

**Carpaccio** \_\_\_\_\_ 16,50

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

**Geitenkaas**  \_\_\_\_\_ 16,50

Kruidkoek, stoofpeer, veldsla, hazelnoot en  
Amaretto dressing

**Poké bowl vis** \_\_\_\_\_ 17,50

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

# Bijgerechten

**Supplement friet** met mayonaise

kleine portie \_\_\_\_\_ 3,50

grote portie \_\_\_\_\_ 5,00

**Supplement salade** \_\_\_\_\_ 3,50

**Broodplankje**

Ambachtelijk boerenlandbrood met olijfolie,  
aïoli 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!

**Zeebaars** \_\_\_\_\_ 24,50

Spinazie, Roseval, zoetzure bloemkool, prawncake en zachte rode curry saus met kokos

**Knolselderijsteak**  \_\_\_\_\_ 18,50

Shiitake, spinazie, saucijzenbroodje van pompoen, chimichurri, feta, Roseval

**Kipdijsaté** \_\_\_\_\_ 18,50

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

**Flat iron steak** \_\_\_\_\_ 24,50

Grain fed, pompoen, shiitake, spinazie, aardappeltaartje en truffelboter

**Hertenbiefstuk** \_\_\_\_\_ 24,50

En hertensukade, gegrilde aardappel, schorseneer, appel en walnoot, dadelsaus

**Eendenbout** \_\_\_\_\_ 24,50

Zacht gegaard, gelakt met appelstroop, bimi, pompoen, gegrilde aardappel en knoflook-tijmjus

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

**Crumble Mess** \_\_\_\_\_ 8,50

Verkruimelde appeltaart, slagroom en meringue met kaneelsiroop en boerenjongensijs

**Chocolademousse** \_\_\_\_\_ 8,50

Brownie, meringue, frambozengelei, frambozensorbetijs

**Panna cotta** \_\_\_\_\_ 8,50

Kaneel, bloedsinaasappel, pistache, mandarijngelei, bloedsinaasappel sorbetijs

**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

**Espresso Martini** 9,00

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** 4,30

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 5,00  
Zacht, steenfruit, frisdroog 25,00

## **Ciavolich ancilla, cerasuolo d'Abruzzo**

DOC Abruzzo Italië 6,00  
Kersen, bessen, kruidigheid, vol 30,00

# Rode wijn

## **Vignerons Catalans, Quatre Saisons**

Merlot - IGP Pays d'OC Frankrijk 5,00  
Rond, zacht, pruimen en bessenfruit, aards 25,00

## **Weingut Meunzenrieder, Classic**

Zweigelt - DAC Neusiedlersee Oostenrijk 5,50  
Rood en paars fruit, pepertje, sappig 27,50

## **Rocca Maura, Cuvée 1737**

Grenache & Shiraz - AOP Côtes du Rhône 6,00  
Rode vruchtenjam, zoethout, 30,00  
chocolade en vanille

## **Finca La Zulema**

Malbec - DOC Luján de Cuyo Argentinië 6,00  
Zwoel, bosfruit, floraal, stevig 30,00

## **Bodega Alceño, 12 Mesas**

Monastrell - DO Jumilla 7,50  
Donkerrood, specerijen, cassis, 37,50  
gebrande noten, rond

## **Château Pierrefitte Rouge**

AOC Lalande de Pomerol 2014 - Frankrijk 8,00  
Complex, rood en paars fruit, bessen, 40,00  
aangename tannine

# Witte wijn

## Bodegas príncipe de Viana, Entreflores

Verdejo - Do rueda Spanje 5,00  
Bloemen, tropische vruchten, frisdroog 25,00

## Atlantis, Terre di Sardigna, Crizia

Vermentino di Gallura - DOCG Superiore Sardiñé 6,00  
Witte bloesem, steenfruit, bittertje 30,00

## Domaine Roc de l'Abbaye, Tradition

Sauvignon Blanc - Vin de France Loire Frankrijk 5,50  
Grapefruit, peer, limoen, mineraliteit 27,50

## Pulenta Estate N'VII

Chardonnay - Do Mendoza Argentinië 6,00  
Soepel, complex, tropisch fruit, 30,00  
chocolade en vanille

## Bodegas Rioja Vega, Collection

Tempranillo Blanco - DOCa Rioja Spanje 7,50  
Buitengewoon! Rijpe gele vruchten, bloesem, 37,50  
kruidige achtergrond, karamel

## Maison Pascal Bouchard, Le Classique

Chardonnay - AOC Chablis Frankrijk 8,00  
Citrus fruit, ziltigheid, zalvende structuur, 40,00  
eindeloos

# Bubbels

## Canals Nadal Cava Calderé Brut

Do penedès Spanje 5,50  
Groene appel en peer, bloesem, nootachtig, romig 27,50

## Maison Lété-Vautrain, Côte 204

Champagne Réserve - AOP vallé de la marne  
Steenfruit, mineraliteit, brioche, elegantie 65,00

# Alcoholvrij

Pierre Zero, sparkling Chardonnay 6,00  
Tropische vruchten, aangename bubbel, halfdroog