

Voorgerechten

Geitenkaas  _____ 11,50

Veldsla, groene asperge, koolrabi, macadamia en gekonfijte kumquats

Voorjaarssalade  _____ 11,50

Avocado, tomaat, mozzarella, erwtenskiemen, radijs, pesto en croutons

Tonijn _____ 14,50

Geroosterde tonijn in sesam, edamame boontjes, paksoi, komkommer en chili-limoensalsa

Zalm _____ 14,50

Gebrande zalm met gamba, zontomaat, avocado, groene asperge en kruidenolie

Carpaccio _____ 12,50

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


Krommerijnse ham _____ 13,50

Rauwe ham met asperge, aardbei, pijnboompitten, kwartelei en aardbeiengelei


Proeverij de Engel _____ p.p. 16,50

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

Soepen

Tomaat-pestosoep  _____ 9,00

Met bosui en basilicumroom en knoflookbrood

Aspergesoep  _____ 9,00

Romige soep met groene asperge en knoflookbrood

Maaltijdsalades

Carpaccio _____ 17,50

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

Geitenkaas  _____ 17,50

Groene asperge, koolrabi,
macadamia en gekonfijte kumquats

Poké bowl vis _____ 18,50

Met gerookte zalm, verse visfilet, gamba's,
rijst, geroosterde paprika, komkommer,
tomaat, edamame boontjes 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 _____ 25,00

Wij vertellen u graag meer!

Schelvisfilet _____ 25,00

Haricots vert, koolrabi, gegrilde aardappel
gerookte zalm en bieslooksaus

Asperge tartelette  _____ 19,50

Met Reblochon, Roseval aardappel,
krokante groene asperge en paprikajus

Kipdijsaté _____ 19,50

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

Denver steak _____ 26,00

Medium-rare, geserveerd met oesterzwammen,
haricot verts, spinazie, aardappeltaartje en
Bourbon-cajunsaus

Maishoenfilet _____ 24,50

Gewikkeld in serranoham met salie en knoflook,
tomatenrisotto, groene asperge en marsalasaus

Meat selection _____ 35,00 p.p.

Wisselend grillgerecht vanaf twee personen
om te delen. Wij vertellen u graag meer!

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

Aardbeienparfait _____ 8,50

Verse aardbeien, aardbeien coulis,
vanillecrème en Oreo crumble

Karameltaartje _____ 8,50

Met Bastogne bodem, salted caramelsaus,
fudge en walnootroomijs

Rabarber tiramisu _____ 8,50

Met kokos-anijs kruimel en aardbeiensorbetijs

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 Sardinia, 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