


Voorgerechten

Geitenkaas  _____ 11,50

spinazie, macadamia, watermeloen,
komkommer, avocado en rode mojito dressing

Bulgursalade  _____ 11,50

geroosterde aubergine, paprika,
lente ui, granaatappel, feta en hummus

Zalm _____ 14,50

Gerookte zalm met groene kruiden crème fraîche,
venkel, erwten, tobiko kaviaar en crouton

Tonijn _____ 14,50

Rauwe tonijn met Japanse rijstsalade,
garnaal, komkommer, lente ui, zwarte sesam,
wasabi mayonaise en shoyu dip

Carpaccio _____ 12,50

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


Kalfslende _____ 13,50

Gebraden kalfslende met forel, mangogelei,
geroosterde paprika, avocado en tandoorisaus

Proeverij de Engel _____ p.p. 16,50

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

Soepen

Tomaat-paprikasoep  _____ 9,00

met kruiden crème fraîche en knoflookbrood

Ossenstaartbouillon _____ 9,00

Met shiitake, haricots verts, koolrabi,
draadjsvlees en knoflookbrood

Maaltijdsalades

Carpaccio _____ 17,50

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

Geitenkaas  _____ 17,50

Macadamia, watermeloen, komkommer,
avocado en rode mojito dressing

Poké bowl vis _____ 18,50

Met gerookte zalm, tonijn, gamba's, rijst,
geroosterde paprika, komkommer, tomaat,
edamame boontjes en teriyakisaus

Chicken ceasar salade _____ 18,50

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

Bijgerechten

Friet met mayonaise

kleine portie _____ 3,50

grote portie _____ 5,00

Boerenlandbrood

Ambachtelijk brood 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

Mosselen _____ 24,50

Pan Zeeuwse mosselen met rauwkost, brood, friet en bijpassende sauzen

Scholfilet _____ 26,00

Snijbonen, broccoli, geroosterde kerstomaat, kerrie roseval aardappel en Choronsaus

Courgette rösti  _____ 19,50

Met pesto, geroosterde broccoli en bloemkool, cashewnoten, tomaat, camembertsaus

Kipdijsaté _____ 19,50

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

Rumpsteak _____ 26,00

Gegrilde koningszwam, snijbonen, paprika, aardappeltaart en salsa verde

Char siu buikspek _____ 24,50

Kantonees geroosterd buikspek met garnalen, paksoi, broccoli en Oosters gekruide aardappel

Grillplank _____ 35,00 p.p.

Royale vleesplank vanaf twee personen om te delen.
Met bijpassende geroosterde groenten, aardappel en saus. 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

Eton mess _____ 8,50

Klein fruit, meringue, slagroom,
frambozencoulis en frambozensorbetijs

Passievruchttaartje _____ 8,50

Met vanille hangop, pistache en
Pornstar Martini saus

Oreo parfait _____ 8,50

Met witte chocolade-kersenmousse,
chocoladesaus en kersengelei

Dame Blanche _____ 7,50

Vanilleroomijs met slagroom en
warme chocoladesaus

Koffie compleet _____ 8,50

Diverse lekkernijen met koffie naar keuze

Kaasplateau _____ 12,50

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

Giuliana Vicini Rosato Colline Pescaresi

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

Pagos del Rey, Blume

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