

Voorgerechten

Geitenkaas  _____ 11,50

Zoete aardappel, kerstomaat, lente ui, schorseneer, veldsla, pecannoten en limoenstroop

Samosa  _____ 11,50

Tandoori vulling, espuma van zoete aardappel, zeekraal, shiitake paddenstoel, zure room

Gamba's _____ 14,50

Pico de Gallo, gepofte knoflookdip, tortilla's en guacamole

Zwaardvis _____ 14,50

Gepekeld, truffelolie, komkommer, tuinkers, crème van gerookte makreel

Carpaccio _____ 12,50

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

Coppa di Parma _____ 13,50

Schorseneer, macadamia, zoetzure rode kool en balsamicodressing

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 Krommerijnse ham en knoflookcrostini

Knolselderijsoep  _____ 9,00

Met shiitake paddenstoel, spekjes, truffelroom en knoflookcrostini

Maaltijdsalades

Carpaccio _____ 17,50

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

Geitenkaas  _____ 17,50

Zoete aardappel, kerstomaat, lente ui, schorseneer,
veldsla, gekarameliseerde pecannoten
en limoenstroop

Poké bowl vis _____ 18,50

Met gerookte zalm, verse vis, gamba's, rijst,
geroosterde paprika, edamame boontjes,
komkommer, tomaat en shoyusaus

Bijgerechten

Friet met mayonaise

kleine portie _____ 3,50

grote portie _____ 5,00

Boerenlandbrood

Ambachtelijk brood 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

Zalmfilet _____ 26,00

Winter ratatouille, spinazie crème,
gebakken gnocchi, salieboter en parmezaan

Wisselend visgerecht _____ 26,00

Wij vertellen u graag meer!

Bieten tarte tatin  _____ 19,50

Met geroosterde pastinaak, appel, bietenblad,
pistache, appelstroopsaus en romige smeltkaas

Kipdijsaté _____ 19,50

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

Flat Iron steak _____ 26,00

Gegrilde aardappel, knolselderij, shiitake,
oesterzwam, spinazie en Pedro Ximenez saus

Eendenbout _____ 26,00

Gekarameliseerd met Jägermeister, pompoen,
pastinaak, bietenblad, hete bliksem taartje
en bruine rum-rozijnensaus

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

Witte chocolade cheesecake _____ 8,50

Met speculaas kruimel, kumquat, kaneel-karamelsaus, merenque en pistache roomijs

Tiramisu _____ 8,50

Van bitterkoekjes en mango met butterscotchsaus en mango-amaretto spoom

Boterkoek _____ 8,50

Met gele room, stoofpeer, gluhweinsaus en perensorbetijs

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 9,50

Een stijlvolle koffiecocktail met zachte tonen van vanille en toffee uit de Tia Maria en eindigt met de kracht van wodka

Irish coffee 8,50

Combinatie van koffie, Bushmills, bruine suiker en ongezoete room

French coffee 8,50

Grand Marnier, koffie en ongezoete room

Spanish Coffee 8,50

Met Tia Maria, koffie en ongezoete room

Salted Caramel Macchiato 4,50

Zeezout, caramel, koffie en melk, een heerlijke combinatie!

Port

Quinta do Sagrado

Late Bottled Vintage 6,50

4 tot 6 jaar gerijpt in houten vaten, smaken van roodfruit en rozijntjes

10 YO Tawny 7,50

Amber, gouden kleur

Zeer fijne port met een zachte en rijke smaak

20 YO Tawny 9,50

Complexe smaken van gebrande noten en specerijen. Afdronk lijkt eeuwig te duren!

Portproeverij 15,00

Voor als u niet kunt kiezen, drie kleine glaasjes van bovengenoemde port

Rosé wijn

Rocca Maura, Effet Mer

Grenache - Rhône Frankrijk 5,20
Zacht, steenfruit, frisdroog 26,00

Giuliana Vicini Rosato Colline Pescaresi

DOC Abruzzo Italië 6,50
Kersen, bessen, kruidigheid, vol 32,50

Rode wijn

Vignerons Catalans, Quatre Saisons

Merlot - IGP Pays d'OC Frankrijk 5,20
Rond, zacht, pruimen en bessenfruit, aards 26,00

Weingut Meunzenrieder, Classic

Zweigelt - DAC Neusiedlersee Oostenrijk 6,00
Rood en paars fruit, pepertje, sappig 30,00

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 5,20
Bloemen, tropische vruchten, frisdroog 26,00

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 6,00
Grapefruit, peer, limoen, mineraliteit 30,00

Vignerons du Narbonnais, Les Collimonts Grand Réserve

Chardonnay - Languedoc-Roussillon Frankrijk 5,50
Boomfruit, vanille, rond 27,50

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 9,00
Citrus fruit, ziltigheid, zalvende structuur, 45,00
eindeloos

Bubbels

Canals Nadal Cava Calderé Brut

Do penedès Spanje 6,00
Groene appel en peer, bloesem, nootachtig, romig 30,00

Champagne Lombardi Cuvée Axiome

Champagne - Frankrijk
Peer, perzik, brioche, elegant 70,00

Alcoholvrij

Pierre Zero, sparkling Chardonnay 6,50
Tropische vruchten, aangename bubbel, halfdroog