



Voorgerechten

Geitenkaas  _____ 11,50

Watermeloen, avocado, macadamia,
groene asperge en rabarberdressing

Aspergesalade  _____ 11,50

Landcress, aardbei, mozzarella, kiemgroenten,
granaatappeldressing, aardappelkaantjes

Tonijn & Kalf _____ 14,50

Rauwe tonijn met geroosterd kalf, tonijncrème,
kalfswang, kappertjes, Parmezaan, erwtscheuten

Zalm _____ 14,50

Geschroeide zalmtartaar met Japanse mayonaise,
Oosterse coleslaw, crabcake en sesamdressing

Carpaccio _____ 13,50

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

Krommerijnse ham _____ 13,50

Rouleau van ham en Reblochonkaas, asperge,
paprikadruppels, hamchips en balsamico

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

Aspergesoep  _____ 9,00

Met gerookte zalm, groene asperge
en knoflookcrostini

Maaltijdsalades

Carpaccio _____ 17,50

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

Geitenkaas  _____ 17,50

Watermeloen, avocado, macadamia, groene asperge
en rabarberdressing

Ceasar salade _____ 17,50

Romaanse sla, krokante kip, hard gekookt ei,
Parmezaanse kaas, spek, croutons
en knoflookdressing

Poké bowl vis _____ 17,50

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

Bijgerechten

Friet met mayonaise

kleine portie _____ 4,50

grote portie _____ 6,00

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

Asperge ravioli  _____ 19,50

Met Hollandse asperges, groene asperges, gepocheerd ei, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en peterseliesaus

Wisselend visgerecht _____ 26,00

Wij vertellen u graag meer!

Zeewolffilet _____ 26,00

Gebakken polenta, cima di rapa, zontomaat, gegrilde courgette, tomaten-dragonsaus

Kipdijsaté _____ 19,50

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

Flat Iron steak _____ 26,00

Gegratineerde aardappel met ui, spek en kaas, bimi, groene asperge en laurier-rode portsaus

Buikspek _____ 26,00

Geroosterd buikspek met grote garnalen, zoete aardappel-baharatcrème, aubergine, tomaat, olijven, spinazie en kruiden crème fraîche

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

Aardbeien cheesecake _____ 8,50

Met aardbeiensorbetijs, gemarineerde aardbeien, coulis en merenque

Chocolade Blondie _____ 8,50

Met framboos, witte chocolade frambozenmousse, frambozenkletskep en witte chocolade roomijs

Italian coffee parfait _____ 8,50

Met koffiekaramelsaus, Zabaglione van Frangelico likeur en chocolade-pindacrumble

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 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 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