


Voorgerechten

Loempia van geitenkaas  _____ 12,50

Compote van dadels en rode ui, spinaziesalade met amandel, gele biet en amandeldressing

Pompoen  _____ 12,50

in tijm en olijfolie met citroen, mozzarella, geroosterde paprika, rucola, walnoot en balsamico

Makreel _____ 14,50

Gerookte makreel, salade met schorseneer, appel, crème fraîche dressing

Oosterse zalm _____ 14,50

Mizuna salade, zoetzure komkommer, beukenzwammen, nori krokantje en miso-limoenmayonaise

Carpaccio _____ 13,50

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

Gerookte gansfilet _____ 14,50

Met in Liefmans ingelegde bloemkool, wildbitterbal, mandarijn-speculaas gelei en gekonfijte pompoen

Proeverij de Engel _____ p.p. 16,50

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

Soepen

Wildbouillon _____ 9,00

Met draadjesvlees van wild, knolselderij, wortel, paddenstoelen en truffelroom

Mosterd-preisoep  _____ 9,00

Romige soep met crouton en gerookte zalm

Maaltijdsalades

Carpaccio _____ 17,50

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

Geitenkaas  _____ 17,50

Compote van dadels en rode ui,
spinaziesalade met amandel,
gele biet en amandeldressing

Vis _____ 18,50

Met gerookte zalm, makreel,
gamba's, crème fraîche dressing

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

Tagliatelle  _____ 19,50

Met bospaddenstoelen, courgette linten,
pijnboompitten, truffel Pecorino en truffel crostini

Wisselend visgerecht _____ 26,00

Wij vertellen u graag meer!

Kabeljauwfilet _____ 26,00

Met gestoofde prei, rivierkreeft,
La Ratte aardappel en saus van gerookte paling

Kipdijsaté _____ 21,00

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

Lendebiefstuk _____ 26,00

Geroosterde aardappel met truffel, mini bospeen,
knolselderij, spinazie en smokey Whisky saus

Hertenbiefstuk _____ 26,00

En hertenstoofvlees met pastinaakpuree,
kruidkoeksaus en zoetzure rode koolsalade

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

Tropisch taartje _____ 8,50

Met kokoskruidmel, mangosorbet,
passievruchtgelei, Malibusaus

Herren crème _____ 8,50

Mousse van gele room, vanille,
bittere chocolade en bruine rum met
Bailey's roomijs

Crème brûlée _____ 8,50

Van salted caramel met "Snickers" roomijs

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