



Voorgerechten

Geitenkaas  _____ 12,50

Crème brûlée van geitenkaas met rucola, tomaat, olijf, gemarineerde courgette en oregano dressing

Samosa  _____ 12,50

Krokante pastinaak ravioli met tatsoi salade, rettich, shiitake en miso crème

Zalmmousse _____ 14,50

Van gerookte zalm met paling, aardappelblini, roggebroodkruim en bieslookcrème

Coquilles _____ 14,50

Rivierkreeft en roti masala bitterballen, sambal van Madame Jeanette pepers

Carpaccio _____ 13,50

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

Tataki _____ 14,50

Van rund met wakamé, komkommer, rijst, sesamkletskep en ponzu saus

Proeverij de Engel _____ p.p. 16,50

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

Soepen

Curry madras soep _____ 9,00

Met tomaat, pompoen en pulled chicken

Uiensoep  _____ 9,00

Klassieke uiensoep met Gruyère kaascrouton en komijn

Maaltijdsalades

Carpaccio _____ 17,50

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

Geitenkaas  _____ 17,50

Mesclun, tomaat, olijf, gemarineerde courgette
en oregano dressing

Vis _____ 18,50

Met gerookte zalm, paling, gamba's
en groene kruidendressing

Bijgerechten

Friet met mayonaise

kleine portie _____ 4,50

grote portie _____ 6,00

Boerenlandbrood


Ambachtelijk brood met olijfolie,
aïoli en kruidenboter

2 plakken / kleine portie _____ 5,50

4 plakken / grote portie _____ 7,50

Gerechten met een  zijn vegetarisch.

Hoofdgerechten

Rösti  _____ 21,00

Van aardappel en pompoen met salade van spinazie, paprika, olijf, feta, basilicum en saus van geroosterde paprika

Wisselend visgerecht _____ 26,00

Wij vertellen u graag meer!

Snoekbaarsfilet _____ 26,00

Met gamba, rode currysaus, paksoi, shiitake en kokos-sereh rijst

Kipdijsaté _____ 21,00

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

Lendebiefstuk _____ 26,00

Gegrilde aardappel, pompoen, paddenstoelen, spinazie en shiitake-saus

Eendenborst _____ 26,00

Zuurkool, gegrilde aardappel, Calvadossaus met gekarameliseerde appel

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

Boterkoek _____ 8,50

Met speculaas, bloedsinaasappel,
kaneel-karamelsaus en bloedsinaasappel sorbet

Banoffee _____ 8,50

Caribische banaanstoof met rum,
kokos spongecake en limoencrème

Wentelteefje _____ 8,50

Van suikerbrood met stoofpeer, abrikoos
en gedroogde pruimen, witte chocolade roomijs

Dame blanche _____ 8,50

Vanilleroomijs met slagroom en
warme chocoladesaus

Koffie compleet _____ 8,50

Diverse lekkernijen met koffie naar keuze

Kaasplateau _____ 14,50

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 macchiato, koffie en melk, een heerlijke combinatie!

Port

Badoxa Ruby Port 4,50

Fruchtig, wilde bessen, hint van chocolade en intens ronde smaak

**Ouinta do Sagrado
Late Bottled Vintage** 7,00

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

Ouinta do Sagrado 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 5,50
Zacht, steenfruit, frisdroog 27,50

Giuliana Vicini Rosato Colline Pescaresi

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

Rode wijn

Vignerons Catalan Grand Cépage

Merlot - IGP Pays d'OC Frankrijk 5,50
Rond, zacht, pruimen en bessenfruit, aards 27,50

Weingut Meunzenrieder, Classic

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

Bodega Rioja Vega, Crianza, DOC Rioja Alta Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Tempranillo / Mazuelo / Graciano -
Rioja Vega Spanje 6,50
Elegant, rijp fruit, aardse tonen 32,50

Finca La Zulema

Malbec - DOC Luján de Cuyo Argentinië 6,50
Zwoel, bosfruit, floraal, stevig 32,50

Valle de la Puerta Reserva

Bonarda - Famatina Valley Argentinië 7,50
Diepzwart-rode kleur, 37,50
complexiteit van aroma's, vol van smaak

Rocca Maura, Terre Ancestra Cru

Syrah / Mourvèdre - AOC Lirac Rhône 8,50
Rood-paars, krachtig en kruidig 42,50

Witte wijn

Pagos del Rey, Blume

Verdejo - DO Rueda Spanje 5,50
Bloemen, tropische vruchten, frisdroog 27,50

Vignerons du Narbonnais, Les Colimonts

Viognier - Languedoc-Roussillon Frankrijk 6,00
Witte bloesem, steenfruit, bittertje 30,00

Marisco Vineyards, Curious Kiwi

Sauvignon Blanc - Marlborough Nieuw Zeeland 6,50
Limoen, groene paprika, papaya, rijk 32,50

Vignerons du Narbonnais, Les Colimonts

Chardonnay Grand Réserve - Frankrijk 6,00
Boomfruit, vanille, rond 30,00

Cantina Aldeno

Pinot Grigio - Trentino Italië 7,00
Peer en een vleugje jasmijn, 35,00
mineraliteit, verfijnd

Cave de Bissey, Les Pidances, AOC Montagny Premier Cru

Chardonnay - Bourgogne -
Côtes de Chalonnaise 8,50
Vol, romig, zacht, compleet 42,50

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 75,00

Alcoholvrij

Pierre Zero, sparkling Chardonnay 7,00
Tropische vruchten, aangename bubbel, halfdroog