



DE ENGEL

CAFÉ • RESTAURANT • ZALEN

- Sinds 1802 -



MENUKAART



Voorgerechten

Geserveerd met brood en smearsels

Rundercarpaccio	11,50
Parmezaanse kaas, rucola, kappertjes, gemarineerde champignons, pittenmelange en balsamico dressing (Carpaccio XXL – ook als hoofdgerecht te bestellen)	15,50
Rilette van gekonfijte eendenbout	9,25
Zoetzure augurkjes, truffelmayonaise, macadamianoot en brood krokantje	
Gerookte zalm	10,50
Met frisse komkommer dressing, wasabi kroepoek en rode biet en appel salade	
Tonijn	9,75
Met sesam-sojamayonaise, gemarineerde meloen bolletjes, en een salsa van cherrytomaatjes en dragon	
Wortel bavarois (v)	8,50
Met crème van geitenkaas en hazelnoot, kussentjes van aardappel en zoetzure wortel en gefrituurde enoki	
Soep van de dag	6,25
Wisselende soep	
Thaise currysoep (v)	6,25
Met kokosmelk en kousenband	

Maaltijdsalades

Salade biefstukpuntjes	15,75
Op oosterse wijze bereid met rode ui, paprika en ketjap	
Salade gerookte zalm	15,75
Met frisse komkommer dressing, wasabi kroepoek en rode biet en appel salade	



Hoofdgerechten

Geserveerd met frites, mayonaise en salade

Zacht gegaarde kalfssukade Afgelakt met gepofte knoflookjus, gebakken spruitjes en garnituur van knolselderij	19,50
Wildzwijnhaas Met truffeljus, gebakken paddenstoelen, gestoofde prei en aardpeertjes	18,75
Hertenbiefstuk Met pastinaak, chutney van pompoen, krokantje van serranoham en jus van rode wijn, kaneel en kruidnagel	23,50
Vis van de dag Wisselend visgerecht	19,50
Witlof quiche (v) Met sous vide gegaarde witlof, winterse groenten en een dressing van sinaasappel	17,50
Paddenstoelen risotto (v) Geraspte kaas, rucola en zongedroogde tomaatjes	17,50
Geheim van De Engel Vier heerlijke vlees- en vissoorten met bijpassende garnituren en sauzen dit alles gepresenteerd op een royale schaal (vanaf 2 personen te bestellen)	25,-

Grillgerechten

Geserveerd met frites, mayonaise en salade

Naar keuze: pepersaus / stroganoffsaus / kruidenboter

Varkenshaassaté
Varkenshaassaté met satésaus, kroepoek,
atjar tjampoer, seroendeng en gember
17,50

Kogelbiefstuk
Heerlijk malse biefstuk
van het rund
19,50

Bavette
Gemarineerd met chimichurri
Uniek en krachtig stuk vlees
van het rund
22,50

Tournedos
Middenstuk van de ossenhaas
Malste vlees van het rund
25,-



Desserts

Petit grand dessert Creatie van dessertspecialiteiten	8,50
Meringue Banaan gember mousse, gezouten karamel ijs en compote van mango en passievrucht	8,25
NY cheesecake Met ijs van American Cookie	8,25
Chef's dessert Verrassend en wisselend dessert	8,25
Dame blanche Vanille-roomijs met warme chocoladesaus	7,75
Kaasplank Nederlandse en buitenlandse kazen met appelstroop en kletzenbrood	11,50