



SUGGESTIES

VOORAF

Huisgemaakte tapas *vanaf 2 personen - 11,50pp*

Assortiment van 100% huisgemaakte vlees- en/of visbereidingen. Perfect voor wie iets kleins wil vooraf maar een voorgerecht net te veel vindt, of als extra gang vóór het voorgerecht!

Coppa 5 maanden gerijpt

Gebakken mosseltjes

Rundsvleeskroketje

Droge worst "finocchio"

Viskroketje

Americain van het huis - 17,50

À la minute bereide american van Witblauw rundsvlees met focacciakrokant

HOOFDGERECHTEN

Zesrib Witblauw - 37,00

Zeer smaakvol stuk vlees uit het voorste gedeelte van de rug van het rund, net na de nek. Dit stuk Belgisch Witblauw is huisversneden van lokale runderen!

Zomerse visburger - 24,50

Lekker krokante kabeljauw in tempura tussen een luchtig ciabattabroodje met verse tartaar, sla, tomaat en ingelegde uitjes

Schnitzel van Brasvar - 25,50

Heerlijk malse, huisgemaakte schnitzel van het durocvarken met Brasvar kwaliteitslabel

Pasta al ragù - 28,50

Verse pappardelle met traditionele Italiaanse saus van langzaam gegaard rundsvlees, tot draadjes getrokken. Afgewerkt met gremolataolie en Parmezaan.

DESSERT

Coupe aardbeien - 10,50

Vanille-ijs met verse aardbeien (chocoladesaus +1,20)

Aardbeien tiramisu - 9,80

Seizoensgebonden variant op de klassieker

Koffie Den Engel - 6,80 excl. koffie of thee

Wisselend assortiment van huisgemaakte mini-dessertjes, gebakjes of koekjes als aanvulling op uw koffie of thee naar keuze

DRANKEN

Verse Mojito

Mojito klassiek - 13,00

Heerlijke cocktail op basis van rum, limoen, munt en rietsuiker

Strawberry Mojito - 14,00

Dezelfde cocktail met extra verse aardbeienpuree voor een fruitige toets

Beiden kunnen ook alcoholvrij met ginger ale ipv rum!

Fris van het moment - 6,80

Huisgemaakte iced tea of limonade, vraag naar het aanbod!

Tip: ook lekker als alcoholvrij aperitief!

Tripel Karmeliet 0.4 - 5,30

Nieuw in ons alcoholvrij assortiment!