



**Den**  
**Engel**

---

Zomer 2026



# Al meer dan 100 jaar Brabantse gastvrijheid

Welkom in het unieke grensdorp Baarle-Nassau/Hertog, waar 30 stukjes België en Nederland verweven zijn tot één geheel.

In het hart van deze **enclave-gemeente** bevindt zich al sinds 1894 Den Engel met haar bekende Brabantse gastvrijheid.

Met plezier en vakmanschap verzorgen wij graag uw feestelijke gelegenheid, vergadering, lunch, borrel, high tea, diner of hotelovernachting.

**Onze menukaart** wisselt met de seizoenen en alleen de allerbeste en verse producten bereiken onze keuken.

Indien u een **allergie of intolerantie** heeft, vraag dan ons team om u te adviseren.

Ook bij **uw wijnkeuze** kunt u hen vragen om een aanbeveling te doen.

# High Wine

## Voorgerecht

### Tartaar van rund

met brioche toast, kappertjes, ui en augurk

**geserveerd met een glaasje**

Sauvignon Blanc, La Petite Perrière, Guy Saget, Loire  
Intense, licht-gouden wijn met een explosie  
van zeer rijpe en exotische fruitaroma's

---



## Tussengerecht

### Krokant gebakken buikspek

op een salade van mango, rode ui, komkommer, paprika  
afgewerkt met bosui, sesam en wasabimayonaise

**geserveerd met een glaasje**

Negroamaro, I Muri, Puglia, Italië  
Zachte en soepele wijn, rond van smaak met rijpe zwarte kersen  
en bramen

---



## Hoofdgerecht

### Op de huid gebakken roodbaars

met gewokte zee kraal, cherrytomaat, kruidenolie en een romige  
puree

**geserveerd met een glaasje**

Viognier, Le Grand Noir, Frankrijk  
Volle ronde wijn met aromatische geuren van witte perzik  
en lentebloesem

---



## Nagerecht

### Pornstar Martini Cheesecake

**geserveerd met een glaasje**

Pornstar Martini  
vanille vodka, passievruucht

Tot 19.00 uur te bestellen

Vanaf 2 personen

€ 49,50

# Koffie



**Café Crème**

€ 3,50

**Cappuccino** espresso met melkschuim

€ 4,10

**Latte Macchiato** espresso, opgeschuimde melk

€ 4,60

Geef uw latte een boost met alcoholvrije Monin-siropen

€ 0,75

Keuze uit: hazelnoot, karamel, vanille, kaneel, witte chocolade, amaretto, crème brûlée, speculoos

**Espresso**

€ 3,95

**Dubbele Espresso**

€ 4,70

**Koffie Verkeerd** espresso met extra veel warme melk

€ 4,40

**Flat White** dubbele espresso met melkschuim

€ 5,85

**Cortado** espresso met melkschuim

€ 4,10

**Elke koffie is ook cafeïnevrij verkrijgbaar**

€ 0,25

# Koffie en een beetje meer...

**Warme Chocolademelk** met slagroom

€ 4,85

**Chai Latte** siroop van kruidnagel, honing en gember en opgeschuimde melk

€ 4,55

**Dirty Chai Latte** espresso, siroop van kruidnagel, honing en gember, afgemaakt met opgeschuimde melk

€ 5,45

**Café Latte Baileys** Espresso met Baileys en opgeschuimde melk

€ 8,75

**Irish-** Jameson, **French-** Grand Marnier, **Italian-** Amaretto,

€ 8,75

**Spanish-** Tia Maria **of Kiss of Fire-** Cointreau en Tia Maria

**IJskoffie** dubbele espresso, 2 bollen vanille-ijs en slagroom

€ 8,75

# Thee

**Bradley's favoriete theesmaken**

€ 3,50

English breakfast, earl grey, groen (met citroen), rooibos, gember sinaasappel, kamille, rood fruit, rozenbottel, appel | lavendel, zoethout

**Verse muntthee** met honing

€ 4,75

**Verse gemberthee** met honing en een schijfje citroen

€ 4,75



# Gebak

<b>Roombotercake</b> met slagroom	€ 5,50
<b>Appeltaart</b> met slagroom	€ 5,50
<b>Chocoladebol</b> met slagroom	€ 6,75
<b>Aardbeivlaaitje</b> met bakkersroom, aardbeien en slagroom	€ 8,50

# Belgische wafels

<b>Wafel met roomboter of Nutella en poedersuiker</b>	€ 5,95
<b>Wafel met slagroom en poedersuiker</b>	€ 6,75
<b>Wafel met aardbeien en slagroom</b>	€ 9,50
<b>Halve wafel met aardbeien en slagroom</b>	€ 6,75
+ bolletje ijs	€ 1,50



## Bites

- \* **Chicken tenders** met Chilimayo "6 stuks" € 12,50
- \* **Ambachtelijke bitterballen** "8 stuks" € 9,75
- \* **Gemengd bittergarnituur** gefrituurde mini snacks "8 stuks" € 10,50
- \* **Gemengd bittergarnituur** gefrituurde mini snacks "16 stuks" € 19,50
- \* **Old Amsterdam kaastengels** "8 stuks" € 12,50

\* **Bovenstaande borrelhapjes zijn te bestellen tot 23.00 uur**

- 
- Focacciabrood** met aioli, tapenade en kruidenboter € 9,50
  - ✓\* **Nacho's** met pulled chicken, cheddarkaas, Jalapeño, salsa, guacamole en crème fraîche € 16,50
  - ✓\* **Bruschetta** met tomaat en basilicum "4 stuks" € 9,50
  - Tapasschotel** (vanaf 2 personen): een ruime selectie koude en warme hapjes - € 22,50 p.p. € 45,00
  - Terrashapjesplank** met kaas, worst, olijf, brood, kruidenboter, chickenwings, butterfly en bitterbal € 18,50
  - Aziatische borrelplank** met gefrituurde sushi, wakame, mango chutney, tonijn tataki, krokante gyoza, Edamane boontjes, butterfly garnalen en nems € 28,75
  - Camembert van de BBQ** met tijm, honing en brood € 12,50
  - + **Serranoham** € 4,50

## Oesters

**Ierse oesters Belle Isle** "6 stuks"

Zacht en krokant tegelijk met een subtiel zilte smaak

**Natuur** | op ijs met vleugje peper, citroen en een sjalot vinaigrette € 24,50

**Tonijn tartaar** | met ponzu € 29,50



✓\* **Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar**

## Bieren van de tap

<b>Hertog Jan</b> 5,1%   pils 25cl	€ 3,70
<b>Hertog Jan</b> 5,1%   pils 50cl	€ 6,80
<b>Stella Artois</b> 5,2%   pils 25cl	€ 3,80
<b>Stella Artois</b> 5,2%   pils 50cl	€ 7,10
<b>Hoegaarden wit</b> 6,5%   25cl	€ 4,50
<b>Hoegaarden wit</b> 6,5%   50cl	€ 7,50
<b>Leffe Blond</b> 6,6%	€ 5,60
<b>Hertog Jan Weizener</b> 5,1%   30cl	€ 4,95
<b>Hertog Jan Weizener</b> 5,1%   50cl	€ 7,85
<b>Tripel Karmeliet</b> 8,4%   rijk bier van hoge gisting	€ 6,25
<b>Belle Fleur</b> 6%   lichtblond intens gehopt bier	€ 6,25
<b>Seizoenbier</b> Fourchette Elegant bier, een blend van witbier en tripel	€ 6,25

## Bieren op fles

<b>Westmalle Dubbel</b> 7%   trappist	€ 5,60
<b>Westmalle Tripel</b> 9,5%   trappist	€ 5,80
<b>Corona</b> 4,5%   fris Mexicaans bier	€ 4,60
<b>La Chouffe Blond</b> 8%	€ 5,60
<b>Duvel</b> 8,5%	€ 5,85
<b>Brugse Zot</b> 6%	€ 5,85
<b>Bolleke De Koninck</b> 5,2%	€ 4,85
<b>Palm</b> 5,2%	€ 4,85
<b>Pauwel Kwak</b> 8,4%	€ 5,85
<b>Kriek Lindemans</b> 3,5%	€ 4,95
<b>Hoegaarden Rosé</b> 2,0%	€ 4,95
<b>Liefmans Fruitesse</b> 3,8%	€ 4,95
<b>Hoegaarden Radler</b> 2,0%	€ 4,95
<b>Leffe Dubbel</b> 6,5%	€ 5,85



# Streekbieren

## BROUWERIJ "DE DOCHTER VAN DE KORENAAR"

<b>Belle Fleur</b> 6%   lichtblond intens gehopt bier	€ 5,95
<b>Noblesse</b> 5,5%   pittig blond bier van hoge gisting	€ 5,95
<b>Beau monde</b> 6,2%   Fris en volmondig met citrus en lichte bitterheid	€ 6,95
<b>Embrasse</b> 9%   donker bier van gebrande mout, koffie/chocolade aspecten en een lichte fruitigheid van gedroogd subtropisch fruit	€ 6,95
<b>De Boalse Bierdrinkers</b> 9%   licht zoet, met een zalvend en rijk mondgevoel	€ 6,95

## BROUWERIJ BOSLUST

<b>Boslust Blond</b> 6,6%   bier met body en een fruitige aroma	€ 5,95
<b>Boslust Bazuin</b> 8,0%   tripel met zoet-kruidige geur en smaak	€ 5,95

## FAMILIEBROUWERIJ VAN SAS

<b>Green Day IPA</b> 6,4%   bitter met fruitige hoptonen	€ 5,95
<b>Blondie</b> 7,1%   Traditioneel blond bier, met een pittige infusie van verse gember en het gebruik van fruitige hop	€ 5,95

# Alcoholvrije bieren

<b>Hertog Jan</b> 0,0%	€ 3,95
<b>Hoegaarden Rosé</b> 0,0%	€ 3,95
<b>Hoegaarden Citrus</b> 0,0%	€ 3,95
<b>Liefmans</b> 0,0%	€ 3,95
<b>Corona</b> 0,0%	€ 3,95
<b>Leffe Blond</b> 0,0%	€ 4,90
<b>Leffe Dubbel</b> 0,0%	€ 4,90
<b>Tripel karmeliet</b> 0,0%	€ 4,90



# Frisdranken

<b>Chaudfontaine</b> naturel   bruisend, 250ml	€ 3,75
<b>Chaudfontaine</b> naturel   bruisend, 500ml	€ 6,25
<b>Coca Cola</b>   <b>Coca Cola zero</b>	€ 3,75
<b>Fanta Orange</b>   <b>Sprite</b>   <b>Cassis</b>	€ 3,75
<b>Chocomel</b>   <b>Fristi</b>	€ 3,75
<b>Fuze tea</b> sparkling lemon   peach   green   green mango	€ 3,75
<b>Schweppes Agrum</b>   <b>Rivella light</b>	€ 3,75
<b>Tonic</b>   <b>Bitter lemon</b>   <b>Ginger Ale</b>   <b>Tomatensap</b>	€ 3,75
<b>Appelaere</b>	€ 3,85
<b>Verse jus d'orange</b>	€ 4,95
<b>Red Bull</b>	€ 4,90

# Gin & tonic

<b>Pink 47</b> Fentimans rosé lemonade, rood fruit en limoen	€ 11,75
<b>Zuidam Dutch Courage</b> Fever Tree elderflower en kumquats	€ 11,75
<b>Hendrick's</b> Fever Tree tonic en verse komkommer	€ 12,75
<b>Monkey 47</b> Fever Tree elderflower tonic en gedroogd grapefruit	€ 13,95
<b>Gin Mare</b> Fever Tree mediterranean tonic en rozemarijn	€ 13,95

# STËLZ

<b>STËLZ mango</b> tropisch en zonnig	€ 4,95
<b>STËLZ peach</b> zacht en fruitig met de volle smaak van sappige perzik	€ 4,95
<b>Long island STËLZ</b> mix van vodka, rum, gin en tequila	€ 12,50
<b>Tropical STËLZ</b> zonnige mix van witte rum en ananassap	€ 12,50



## Cocktails

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Cava en bruiswater	€ 9,75
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Cava en bruiswater	€ 9,75
<b>La Vie en Rosé</b> Martini bianco, aardbeien en rosé lemonade	€ 12,50
<b>Porn Star Martini</b> vanille vodka, passievrucht met een glaasje cava	€ 12,50
<b>Espresso Martini</b> espresso, vodka en koffielikeur	€ 12,50
<b>Amaretto Sour</b> citroen, suiker met een hint amandelen	€ 12,50
<b>Strawberry Daiquiri</b> Havana Club, aardbei en limoen	€ 12,50
<b>Mojito</b> Havana Club, limoensap, suikersiroop en verse munt	€ 12,50
<b>Strawberry Mojito</b> Havana Club, limoensap, suikersiroop, aardbeien en munt	€ 12,50
<b>Long island STËLZ</b> mix van vodka, rum, gin en tequila	€ 12,50
<b>Tropical STËLZ</b> zonnige mix van witte rum en ananassap	€ 12,50

## Mocktails

<b>Lemon Squash</b> vers geperst sinaasappelsap, limoensap en grenadine	€ 6,95
<b>Virgin Mojito</b> fris aperitief met indrukken van limoen en verse munt	€ 7,50
<b>Passion Mojito</b> passievrucht, limoen, munt en bruiswater	€ 7,50
<b>Virgin Strawberry Mojito</b> fris aperitief met indrukken van aardbeien, limoen en verse munt	€ 8,50
<b>Virgin Gin Tonic</b> met limoen en zachte botanische kruiden	€ 7,75
<b>Virgin Pink Gin Tonic</b> met framboos en een licht bittertje	€ 7,75
<b>Pornstar Martini 0%</b> Passievrucht, vanille en limoen	€ 7,75

## Sangria

<b>Rode Sangria</b> met vers fruit	€ 8,50
<b>Witte Sangria</b> met vers fruit	€ 8,50
<b>Karaf Sangria</b> met vers fruit ( 1 L )	€ 28,50



## Aperitief

<b>Martini</b> rood   wit	€ 4,70
<b>Campari</b>	€ 5,25
<b>Fonseca port</b> white   ruby	€ 5,25
<b>Fonseca tawny</b> 10 years	€ 7,95

## Zuidam

<b>Grensneutje</b> likeur met amandel en kaneel - Zuidam distillers	€ 3,70
<b>Jonge graanjenever</b> - Zuidam distillers	€ 3,70
<b>Oude graanjenever</b> 1 jaar - Zuidam distillers	€ 4,25
<b>Oude graanjenever</b> 5 jaar - Zuidam distillers	€ 5,55
<b>Korenwijn</b> 1 jaar - Zuidam distillers	€ 4,95
<b>Korenwijn</b> 5 jaar - Zuidam distillers	€ 8,80
<b>Amaretto Zuidam</b>	€ 6,25
<b>Inspiration Zuidam</b>	€ 5,85
<b>Millstone Oloroso</b>	€ 7,75
<b>Limoncello</b>	€ 5,75

## Likeuren

<b>Advocaat</b> met slagroom	€ 4,50
<b>Apfelkorn</b>   <b>Cointreau</b>	€ 4,50
<b>Grand Marnier</b>   <b>Tia Maria</b>	€ 5,95
<b>Kahlúa</b>   <b>Baileys</b>	€ 5,95
<b>Sambuca</b>	€ 5,85
<b>Malibu</b>   <b>Passoã</b>	€ 4,95

## Gedistilleerde dranken

Liever een digestief of een klassieke borrel?

Vraag gerust een van onze medewerkers naar het aanbod gedistilleerde dranken.

Wij informeren u graag over onze selectie.



# Wijnen

Ontdek onze zorgvuldig samengestelde wijnkaart, met een mix van klassieke favorieten en verrassende ontdekkingen van gerenommeerde wijnhuizen. Een vraag? Wij staan klaar om u te begeleiden op uw wijnreis.

## Mousserend

### **Cava Diagonal, Brut, Covides, Spanje**

Fris aroma met een fijne pareling met een zachte, fruitige afdronk

### **Cava L'Arboc Rosado, Brut Rosé, Spanje**

Fris en zacht in de mond, met mooie zuren en indrukken van aardbeien

### **Moët & Chandon Brut Imperial, Frankrijk**

Verfijnd en fris goudgeel met mooie bubbels

### **Moët & Chandon Rosé Imperial, Frankrijk**

Sprankelende rosé aardbei en framboos gecombineerd met rijpe en fruitige smaken

### **Moët & Chandon Ice Imperial, Frankrijk**

De eerste champagne die u met ijs hoort te drinken, licht zoet (demi-sec)

### **Ruinart Blanc de Blancs, Frankrijk**

Een verfijnde lichtvoetige champagne met veel fruit

glas

fles

€ 7,95

€ 37,50

€ 37,50

€ 89,00

€ 99,00

€ 99,00

€ 129,50



# Witte wijnen

## FRIS & AROMATISCH

### **Sauvignon Blanc, La Petite Perrière, Guy Saget,**

**Loire, Frankrijk** Intense, licht-gouden wijn met een explosie van zeer rijpe en exotische fruitaroma's

glas € 6,25  
fles € 31,50

### **Pinot Grigio, Castel Pietra, Mezzacorona, Dolomiti, Italië**

Zachte, soepele wijn met toetsen van appel en honing met een frisse afdronk

€ 6,95 € 34,50

### **Sauvignon Blanc, Sancerre, Domaine Raimbault Pineau,**

**Loire, Frankrijk** Frisse- en sprankelende wijn, lange afdronk met indrukken van citrus- en exotisch fruit

€ 9,95 € 47,50

### **Pouilly-Fumé, le Domaine Saget, Loire, Frankrijk**

**Sauvignon blanc** met aromatische geuren van peer en perzik en een fruitig boeket

€ 47,50

## ZACHT & KRACHTIG

### **Chardonnay, Domaine Saint Bernard, Frankrijk**

Volle ronde wijn met aroma's van meloen en perzik, lange afdronk

€ 6,25 € 31,50

### **Viognier, Le Grand Noir, Frankrijk**

Volle ronde wijn met aromatische geuren van witte perzik en lentebloesem

€ 6,95 € 34,50

### **Riverstone Chardonnay, J. Lohr, Arroyo Seco Monterey,**

**Californië** Een rijpe, volle, hout gelagerde Chardonnay met tonen van peer, nectarine, honing, vanille en rijpe citrusvrucht

€ 9,95 € 47,50

### **Chablis, Louis Latour, Bourgogne, Frankrijk**

Chardonnay met citrusaroma en mooie balans tussen het zuur en de minerale toets

€ 52,50

# Rode wijnen

## LICHT & FRUITIG

**Sancerre Rouge, Pinot Noir, Domaine Oliver Foucher, Loire, Frankrijk** Robijnrood, aroma's van kers en zwarte bes, fruitige en minerale tonen, met een licht gerookte afdronk

## SOEPEL & ROND

**Merlot, Domaine Saint Bernard, Frankrijk**  
Kersentonen mengen met cassisaroma's. Zachte mondvulling en soepele tannines

**Negroamaro, I Muri, Puglia, Italië**  
Zachte en soepele wijn, rond van smaak met rijpe zwarte kersen en bramen

## KRACHTIG & COMPLEX

**Syrah, Le Grand Noir, Victoria, Australië**  
Fluweel zacht met zwarte bessen, rijpe kersen, zwarte olijven, peper en een kruidige toets in de afdronk

**Malbec, Broquel, Mendoza, Argentinië**  
Krachtige, geconcentreerde wijn, volle rijke smaak met zoetheit en vanille

**Bodegas Mano a Mano, Venta La Ossa Tempranillo La Mancha, Spanje**

Aroma's van wilde bessen en bosfruit, frisse en sappige smaak met subtiele houttonen door 3 maanden rijping op Frans en Amerikaans eiken.

glas fles

€ 47,50

€ 6,25 € 31,50

€ 6,95 € 34,50

€ 6,95 € 34,50

€ 7,85 € 38,50

€ 9,95 € 47,50



## Rosé wijnen

### **Merlot, Domaine Saint Bernard, Frankrijk**

Heldere, lichtroze kleur. Frisse en soepele smaak, zachte afdronk

**Mourvèdre-Grenache, La Fage Miraflores, Côtes du Roussillon Frankrijk** Lichte, zalmroze kleur, fruitig aroma met bosaardbeien en frambozen, vleugje anijs en citrus

### **Miraval Rosé, Provence, Frankrijk**

Een elegante, verfijnde rosé met aroma's van rood fruit, citrus en witte perzik. Fris, droog en perfect in balans.

glas

€ 6,25

fles

€ 32,50

€ 39,50

€ 49,50



## Dessertwijnen

### **Enrique-Mendoza, Alicante, Spanje**

Een zoete wijn van moscatel en muscat de Alexandria druiven

### **Maury Rouge, Grenache, Côte du Roussillon**

Aroma van zwarte bes, cacao, karamel en gestoofd fruit

glas

€ 6,95

fles

€ 34,50

€ 6,25

€ 32,50

## Alcoholvrije wijnen

**Natureo Torres** wit | rood | rosé 37,5cl

€ 13,50



# Laat ons uw dag verzorgen!

U kunt bij ons uw arrangement volledig zelf samenstellen!  
Bij Den Engel maken we van ieder moment een bijzondere herinnering. Of het nu gaat om een verjaardagsfeest, jubileum, borrel, diner, babyshower, receptie of een zakelijke bijeenkomst. Wij bieden de perfecte setting voor elke gelegenheid.



Onze locatie beschikt over meerdere sfeervolle zalen die geschikt zijn voor zowel kleine gezelschappen als grotere groepen. Wilt u liever buiten vieren? Ook dat kan! Onze prachtige tuin is een unieke plek om samen te komen in een ontspannen en groene omgeving.

Samen met u denken we graag mee over de invulling van de dag of avond. Van hapjes tot een uitgebreid diner, van aankleding tot techniek ons team staat voor u klaar.

## Meer weten?

Spreek gerust een van onze medewerkers aan  
of neem contact met ons op voor een rondleiding of een voorstel op maat.



# Lunch

# Lunchsuggesties

- 🍴\* **Tosti ham-kaas** € 9,95  
**Croque Madame** tosti ham-kaas met een gebakken eitje € 12,50  
**Flaguette Hawaï** met ananas, kaas, kip en cocktailsaus € 11,95  
**Lunchplankje vlees** met rundercarpaccio, filet americain, rundvleeskroket en tomatensoep € 17,75  
**Lunchplankje vis** met gerookte zalm, krabsalade, viskroket en mosselsoep € 19,50  
**Angusburger** met cheddarkaas, burgersaus, sla, augurk, tomatenrelish en frietjes € 20,75  
**Griekse burger** met feta, tzatziki, sla, tomaat en komkommer € 20,75  
**Rundercarpaccio Urbani** met romige pasta, spekjes, truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, olijven, pijnboompitjes, zongedroogde tomaten en aceto balsamico € 23,50  
**+ ganzenleverkrullen** € 6,50
- Broodjes**
- U kunt kiezen uit een witte of bruine bol
- 🍴\* **Gezond** met ham, kaas, ei, sla, tomaat, komkommer, rauwkost en mayonaise € 12,50  
**Filet américain Martino** met uitjes, augurk, gekookt ei en Martinosaus € 13,75  
**Griekse kip** met feta, kropsla, tomaat, komkommer, rode ui, tzatziki en paprika € 15,50  
**Rundercarpaccio** met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, spekjes, olijven, pijnboompitjes, zongedroogde tomaten en aceto € 16,50  
**+ ganzenleverkrullen** € 6,50  
**Twee rundvleeskroketten** van De Bourgondiër met mosterd € 11,50  
**Twee kaaskroketten** met citroenmayonaise € 14,50  
**Twee artisanale garnaalkroketten** met citroenmayonaise € 17,50  
**Gerookte zalm** met roomkaas, rode ui, sla, kappertjes en mosterd-dilledressing € 18,50  
**Filet Deluxe** met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, ei, pijnboompitjes en rucola € 16,50  
**Hummus** met gegrilde groenten, feta en rucola € 15,50

- 🍴\* **Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar**  
**Ook voor de kleintjes hebben wij een speciale kinderkaart**  
**informeer bij onze collega's**



# Eiergerechten

U kunt kiezen uit spelt- bruinbrood of wit zuurdesembrood

**Omelet** met groenten en spekjes

€ 12,95

**Spaanse omelet** licht pittig met chorizo en ui

€ 13,95

**Uitsmijter ham**

€ 12,95

**Uitsmijter kaas**

€ 12,95

**Uitsmijter spek**

€ 13,50

**Uitsmijter Den Engel** met ham, tomaat en gesmolten kaas

€ 14,50

**Uitsmijter carpaccio** met Parmezaanse kaas, zongedroogde

€ 17,95

tomaat, spekjes en truffelmayonaise

# Salades

**Rundercarpaccio** met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, spekjes, olijven, pijnboompitjes, zongedroogde tomaten en aceto

Voorgerecht

€ 19,75

Hoofdgerecht

€ 25,50

+ **ganzenleverkrullen**

€ 6,50

€ 6,50

**Gegratineerde geitenkaassalade** met gegrilde courgette, granaatappelpitten, appel, walnoot, Serranoham, cherrytomaat en mosterddressing

€ 19,25

€ 24,75

**Salade scampi** met mango, taugé, paprika, Oosterse dressing en bosui

€ 20,25

€ 26,25

**Rundertataki** met Oosterse glasnoedelsalade, wakame, wortel, edamameboontjes, sesam en lente-ui

€ 21,50

€ 26,75

# Soepen

**Tomatensoep** met soepballetjes

€ 9,75

**Knoflooksoep** met een crostini van brie en spekjes

€ 11,50

**Mosselsoep** met zeekraal, mosselen en een vleugje saffraan

€ 9,75



**\* Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar**

# High Tea

**Vanaf 2 personen te reserveren.**

**Op reservering**

**€ 28,50 p.p.**

Niets is zo gezellig als een middag bijpraten met familie of vrienden tijdens een High Tea. Onder het genot van een groot aanbod aan lekkernijen kunt u optimaal genieten van uw gezelschap. Vooraf serveren wij een klein soepje. Daarna volgt een rijke variatie van zowel zoete lekkernijen als hartige hapjes. Daarnaast kunt u onbeperkt genieten van koffie, cappuccino en thee.



# High Cocktail

**Vanaf 2 personen te reserveren.**

**Op reservering**

**€ 39,50 p.p.**

Laat je meevoeren in de wereld van smaak, finesse en gezelligheid met onze exclusieve High Cocktail. Dit is geen gewone borrel, maar een culinaire ervaring waarbij de kunst van perfect gemixte cocktails en verfijnde gerechten samenkomen. Onze High Cocktail bestaat uit twee zorgvuldig samengestelde gangen, waarbij elke cocktail harmonieus wordt gecombineerd met een gerecht dat de aroma's en smaken versterkt.





**Diner**

# Oesters

**Ierse oesters Belle isle** (6 stuks)

Zacht en krokant tegelijk met een subtiel zilte smaak.

**Natuur** | op ijs met vleugje peper, citroen en een sjalot vinaigrette

€ 24,50

**Tonijn tartaar** | met ponzu

€ 29,50

## Koude voorgerechten

**Rundercarpaccio** met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, spekjes, olijven, pijnboompitjes, zongedroogde tomaten en aceto

€ 18,50

+ **ganzenleverkrullen**

€ 6,50

**Vitello tonnato** met kappertjes, tonijnmayonaise, cherrytomatjes, rucola en rode ui

€ 17,50

**Proeverij van vis** met tataki van tonijn, gerookte zalm, paling en een tijgergamba

€ 22,75

✶ **Tomatencarpaccio** met burrata, kruidenolie, basilicum, rode ui en pijnboompitjes

€ 19,50

**Duo van coquille en paling** met bieslookroom, radijs, cherrytomaat, komkommer, salad pea en basilicum

€ 19,50

**Klassieke Hollandse garnalencocktail** met cocktailsaus en kropsla

€ 19,50

**Tartaar van tonijn** met avocado, Yuzu parels, komkommer, radijs en wasabimayonaise

€ 19,50

**Tartaar van rund** met brioche toast, kappertjes, ui en augurk

€ 19,50



✶ Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar

# Salades

**Rundercarpaccio** met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, spekjes, olijven, pijnboompitjes, zongedroogde tomaten en aceto

+ **ganzenleverkrullen**

✓ **Gegratineerde geitenkaassalade** met gegrilde courgette, granaatappelpitten, appel, walnoot, Serranoham, cherrytomaat en mosterddressing

**Salade scampi** met mango, taugé, paprika, Oosterse dressing en bosui

**Rundertataki** met Oosterse glasnoedelsalade, wakame, wortel, edamameboontjes, sesam en lente-ui

**Heeft u graag een portie friet erbij?**

# Soepen

**Tomatensoep** met soepballetjes

**Knoflooksoep** met een crostini van brie en spekjes

**Mosselsoep** met zeekraal, mosselen en een vleugje saffraan

# Warme voorgerechten

**Ambachtelijke Belgische kaaskroketteren** met salade en citroenmayonaise

**3 Gamba's à la plancha** met knoflooksaus, rucola en kruidenboterbroodje

**Twee artisanale garnaalkroketteren** met citroenmayonaise

**Scampi's Pil Pil** met kruidenboterbroodje en rucola

**Krokant gebakken buikspek** op een salade van mango, rode ui, komkommer, paprika afgewerkt met bosui, sesam en wasabimayonaise

**Gebakken coquilles** met zeekraal, mousseline saus en zalmeitjes

**Pikant gewokte mosselen** met witte wijn, room en groene kruiden

**Heeft u graag een frisse gemengde salade bij uw gerecht?**

Frisse salade met cerisetomaat, ui, rauwkost, Parmezaanse kaas en croutons

**1 à 2 pers.**

**3 à 4 pers.**

Voorgerecht    Hoofdgerecht

€ 19,75

€ 25,50

€ 6,50

€ 6,50

€ 19,25

€ 24,75

€ 20,25

€ 26,25

€ 21,50

€ 26,75

€ 3,95

€ 9,75

€ 11,50

€ 9,75

€ 14,50

€ 18,50

€ 17,95

€ 17,50

€ 21,50

€ 19,50

€ 17,50

€ 3,95

€ 6,50

# Hoofdgerechten Vis

**Zalm Yakitori** met gebakken rijst en wokgroentjes

€ 26,50

**Sliptongetjes** in roomboter gebakken, geserveerd met salade en frietjes

€ 29,50

Tip: heerlijk in combinatie met een glas Viognier, Le Grand Noir

€ 6,95

**6 Gamba's à la plancha** afgeblust met knoflooksaus, rucola en frietjes

€ 29,50

**Gebakken zeetong** met een frisse salade, frietjes en remouladesaus

€ 45,00

**Kreeft** gratineerd uit de oven met gestoofde groenten en frietjes

€ 47,50

Tip: heerlijk in combinatie met een glas Sauvignon Blanc, Sancerre,

€ 9,95

Domaine Raimbault Pineau, Loire, Frankrijk

**Fruit de mer-schotel: Vanaf 2 personen**

€ 39,50 P.P.

tataki van tonijn, oester, pikante mosselen, Hollandse garnalen, gebakken

coquille, tijgergamba, gerookte zalm en Roodbaars

+ **Supplement kreeft € 45,00 extra**

**Op de huid gebakken roodbaars** met gewokte zee kraal, cherrytomatjes, kruidenolie en een romige puree

€ 26,50

# Vegetarisch

✓\* **Avocadoburger** met guacamole, salsa, jalapeños, nacho's, sla en tomaat

€ 19,50

✓\* **Kruidenrisotto** met cherytomaat, rucola, Parmezaanse kaas, groene asperges en doperwten

€ 21,50

✓\* **Groente curry** met gebakken rijst en casavekroepoek

€ 23,50

**Heeft u graag een frisse gemengde salade bij uw gerecht?**

Frisse salade met cerisetomaat, ui, rauwkost, Parmezaanse kaas en croutons

1 à 2 pers. € 3,95

3 à 4 pers. € 6,50



✓\* **Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar**

**Ook voor de kleintjes hebben wij een speciale kinderkaart  
informeer bij onze collega's**

# Hoofdgerechten Vlees

**Rundercarpaccio Urbani** met romige pasta, spekjes, truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, olijven, pijnboompitjes, zongedroogde tomaten en aceto

+ **ganzenleverkrullen**

**Angusburger** met cheddarkaas, burgersaus, sla, augurk, tomatenrelish en frietjes

**Saté van kippendijen** met satésaus, kroepoek, atjar, sajoerboontjes en ei met nasi of frietjes

**Kogelbiefstuk\*** van Belgisch rund

Tip: heerlijk in combinatie met een glas Malbec, Broquel, Mendoza

**Filet Pur\*** het malste stuk vlees van het rund

+ **ganzenleverkrullen**

**Griekse burger** met feta, tzatziki, sla, tomaat en komkommer

**Varkenshaas** op Oosterse wijze met gewokte groenten en gebakken rijst

**Kalfsribeye\*** (350 g) met Choronsaus en witlofsalade

**Côte à l'os** (900 g) met witlofsalade en saus naar keuze

**Gevulde kipfilet** met tomaat, kruidenroomkaas en omwikkeld met spek geserveerd met Boursinsaus

**Texas Butcher spareribs** met koolsalade en frietjes

## Mosselen

**Naturel** | gekookt met een groentebouquet

**Antwerpse wijze** | gekookt met witte wijn en groentebouquet

**Look** | gekookt in knoflookroomsaus en ui

**Spaanse wijze** | gekookt met tomaat, paprika, knoflook en witte wijn

**Heeft u graag een portie friet erbij?**

\*



€ 23,50

€ 6,50

€ 21,95

€ 25,50

€ 26,50

€ 7,85

€ 36,50

€ 6,50

€ 20,95

€ 26,50

€ 35,50

€ 42,50

€ 26,50

€ 28,50



€ 28,50

€ 29,50

€ 29,50

€ 29,50

€ 3,95

\*Bij deze gerechten serveren wij  
frietjes, aardappelkroketten en seizoensgroenten  
peper-, champignon-, bearnaisesaus of kruidenboter

# Desserts

met o.a. ambachtelijk roomijs van D'n Itajaan uit Baarle-Nassau

## Ijs en klassiekers

<b>Kinder-roomijs</b> 2 bolletjes naar keuze: aardbei-, vanille- of chocolade-ijs en slagroom	€ 7,50
<b>Dame Blanche</b> vanille-ijs en warme Callebaut-chocoladesaus en slagroom	€ 9,50
<b>Enclavecoupe</b> pistache-ijs en chocolade-ijs met pistachetopping en slagroom	€ 11,50
<b>Coupe Sorbet</b> sorbet-ijs met vers fruit	€ 11,50
<b>Coupe d'Amour</b> complete ijsverrassing voor twee personen	€ 17,50
<b>Mini Viennetta</b> vanille-ijsstaartje met krakende laagjes cacaofantasia	€ 10,50
<b>Scroppino</b> citroensorbetijs, prosecco en wodka	€ 9,50

## Desserts van de chef

<b>Pavlova</b> met gemarineerde aardbeien, hangop en kletskep	€ 12,50
<b>Pornstar Martini cheesecake</b>	€ 12,50
<b>Crème Brûlée</b> vanillecrème onder een knapperig laagje gekarameliseerde suiker	€ 9,75
<b>Dip smores van de bbq</b> met chocolade, aardbeien en karamelsaus	€ 12,50
<b>Kaasplankje</b> 5 kazen van kaasaffineurs Domus Casei met vijgencompôte	€ 14,95
Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Maury Côtes du Roussillon	€ 5,80

## Aardbeienspecialiteiten

<b>Coupe aardbei</b> met vanille-ijs, aardbeien en slagroom	€ 12,50
<b>Hoogstraatse aardbeien</b> met poedersuiker en slagroom	€ 11,50
<b>Aardbeien Romanoff</b> Hoogstraatse aardbeien, vanille-ijs, en romanoffsaus	€ 12,50





**Baronie**

**Keuzemenu**

**€ 45,00**

Stel zelf uw 3-gangenmenu samen voor slechts €45,00 per persoon

## Voorgerechten

**Rundercarpaccio** met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, spekjes, olijven, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en aceto

+ ganzenleverkrullen €6,50

**Vitello tonnato** met kappertjes, tonijnmayonaise, cherrytomatjes, rucola en rode ui

**Scampi's pil pil** met kruidenboterbroodje en rucola

**Mosselsoep** met zeekraal, mosselen en een vleugje saffraan

## Hoofdgerechten

**Kogelbiefstuk van Belgisch rund** met frietjes, krieltjes in de schil, seizoensgroenten en keuze uit peper-, champignon-, Bearnaisesaus of kruidenboter.

**Saté van kippendijen** met satésaus, kroepoek, atjar, sajoerboontjes en ei met nasi of frietjes

**Op de huid gebakken Roodbaars** met gewokte zeekraal, cherrytomat, kruidenolie en een romige puree

**Zalm Yakitori** met gebakken rijst en wokgroentjes

## Desserts

**Irish-, French-, Italian- of Spanish coffee**

**Koffie met likeur** naar keuze

**Dame Blanche** vanille-ijs en warme Callebaut-chocoladesaus en slagroom

**Enclavecoupe** pistache -ijs en chocolade-ijs met pistachetopping en slagroom

**Crème Brûlée** vanillecrème onder een knapperig laagje gekarameliseerde suiker



**Hotel**  
**Zalen**  
**Events**



denengel.nl