
De
Den
Engel

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 tonijn

met avocado, Yuzu parels, komkommer, radijs en wasabimayonaise

geserveerd met een glaasje

Pinot Grigio, Castel Pietra, Mezzacorona, Dolomiti, Italië

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

---

Tussengerecht



Gebakken coquille

omwikkeld met gandaham, geserveerd met bloemkoolcrème en beurre noisette

geserveerd met een glaasje

Viognier, Le Grand Noir, Frankrijk

Volle ronde wijn met aromatische geuren van witte perzik en lentebloesem

---

Hoofdgerecht

Hertenbiefstuk

met rode portsaus, stoofpeer, winterse groenten en aardappelkroketten

geserveerd met een glaasje



Syrah, Le Grand Noir, Victoria, Australië

Fluweel zacht met zwarte bessen, rijpe kersen, zwarte olijven, peper en een kruidige toets in de afdronk

---

Nagerecht

Kaasplankje

5 kazen van kaasaffineurs Domus Casei met vijgencompôte

geserveerd met een glaasje

Maury Rouge, Grenache, Côte du Roussillon

Aroma van zwarte bes, cacao, karamel en gestoofd fruit

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**,** **Spanish**- Tia Maria of **Schrobbelèr**- Schrobbelèr	**€ 8,75**
Glühwein huisgemaakt met kaneel, vanille en kruidnagel	**€ 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

Roombotercake met slagroom	**€ 5,50**
Appeltaart met slagroom	**€ 5,50**
Chocoladebol met slagroom	**€ 6,75**
Kersenvlaaitje met bakkersroom, kersen en slagroom	**€ 8,50**
Chocolade bovorois met passievrucht	**€ 6,25**
Apfelstrudel met kaneel-ijs, vanillesaus en slagroom	**€ 8,50**

Belgische wafels

Wafel met roomboter, confituur of Nutella en poedersuiker	**€ 5,95**
Wafel met slagroom en poedersuiker	**€ 6,75**
Wafel met kersen en slagroom	**€ 9,50**
Halve wafel met kersen en slagroom	**€ 6,75**
+ **bolletje ijs**	**€ 1,50**



Bites

*__Chicken tenders__ met Chilimayonaise “6 stuks”	**€ 12,50**
*__Ambachtelijke bitterballen__ “8 stuks”	**€ 9,75**
*__Gemengd bittergarnituur__ gefrituurde minisnacks “8 stuks”	**€ 10,50**
*__Gemengd bittergarnituur__ gefrituurde minisnacks “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, Edamame 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 sjalottenvinaigrette	**€ 24,50**
__Tonijn tartaar |__ met ponzu	**€ 29,50**
__Gegratineerd |__ met spinazie en hollandaisesaus	**€ 27,75**



*__Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar__



Bieren van de tap

Hertog Jan 5,1 % | pils 25cl	**€ 3,70**
Hertog Jan 5,1% | pils 50cl	**€ 6,80**
Stella Artois 5,2% | pils 25cl	**€ 3,80**
Stella Artois 5,2% | pils 50cl	**€ 7,10**
Leffe Dubbel 6,5%| 25cl	**€ 5,85**
Leffe Blond 6,6%	**€ 5,60**
Hertog Jan Weizener 5,1% | 30cl	**€ 4,95**
Hertog Jan Weizener 5,1% | 50cl	**€ 7,85**
Karmeliet Grand Cru 9,4% | Een rijk en romig bier met subtiele toetsen van kruiden en vanille	**€ 6,25**
Belle Fleur 6% | lichtblond intens gehopt bier	**€ 6,25**
Fourchette 7,5% | Elegant bier, een blend van witbier en tripel	**€ 6,25**

Bieren op fles

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

Streekbieren



BROUWERIJ "DE DOCHTER VAN DE KORENAAR"

Belle Fleur 6% | lichtblond intens gehopt bier	**€ 5,95**
Noblesse VSOP 5,5% | Houtgerijpt, volmoutbier met hergisting op fles	**€ 5,95**
Charbon 7% | Gerookte tarwemout en gearomatiseerd met vanille	**€ 6,95**
Embrasse 9% | donker bier van gebrande mout, koffie/chocolade aspecten en een lichte fruitigheid van gedroogd subtropisch fruit	**€ 6,95**
De Boalse Bierdrinkers 9% | licht zoet, met een zalvend en rijk mondgevoel	**€ 6,95**

BROUWERIJ BOSLUST

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

FAMILIEBROUWERIJ VAN SAS

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

Alcoholvrije bieren

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



Frisdranken

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

Gin & tonic

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

STËLZ

STËLZ mango tropisch en zonnig	**€ 4,95**
STËLZ peach zacht en fruitig met de volle smaak van sappige perzik	**€ 4,95**
Long Island STËLZ mix van vodka, rum, gin en tequila	**€ 12,50**
Mango Spice STËLZ Inspiration Zuidam, kaneelsiroop, kaneelstok, limoen en sinaasappel	**€ 12,50**



Cocktails

Aperol Spritz Aperol, Cava en bruiswater	**€ 9,75**
Schrobbelèr Spritz Schrobbelèr, Cava en ginger ale	**€ 9,75**
La Vie en Rosé Martini bianco, rood fruit en rosé lemonade	**€ 12,50**
Pornstar Martini vanille vodka, passievrucht met een glaasje cava	**€ 12,50**
Espresso Martini espresso, vodka en koffielikeur	**€ 12,50**
Mango Margarita agave tequila, mango, limoen en chili	**€ 12,50**
Mai Tai rum, ananas, limoen en amandel	**€ 12,50**
Gin Blossom gin, citroen, zoete sinaasappel en lavendel	**€ 12,50**
Raspberry Sour gin, framboos, roos, basilicum en limoen	**€ 12,50**
Long Island STËLZ mix van vodka, rum, gin en tequila	**€ 12,50**
Mango Spice STËLZ Inspiration Zuidam, kaneelsiroop, kaneelstok, limoen en sinaasappel	**€ 12,50**

Mocktails

Lemon Squash vers geperst sinaasappelsap, limoensap en grenadine	**€ 6,95**
Virgin Gin Tonic met limoen en zachte botanische kruiden	**€ 7,50**
Virgin Pink Gin Tonic met framboos en een licht bittertje	**€ 7,50**
Pornstar Martini 0% passievrucht, vanille en limoen	**€ 8,50**
Aperol Spritz 0% Aperol 0%, Cava 0% en bruiswater	**€ 7,75**



Aperitief

Martini rood | wit	**€ 4,70**
Campari	**€ 5,25**
Fonseca port white | ruby	**€ 5,25**
Fonseca tawny 10 years	**€ 7,95**

Zuidam

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



Likeuren

Advocaat met slagroom	**€ 4,50**
Apfelkorn | Cointreau	**€ 4,50**
Grand Marnier | Tia Maria	**€ 5,95**
Kahlúa | Baileys	**€ 5,95**
Sambuca	**€ 5,85**
Malibu | Passoã	**€ 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

	glas	fles
Cava Diagonal, Brut, Covides, Spanje Fris aroma met een fijne pareling met een zachte, fruitige afdronk	**€ 7,95**	**€ 37,50**
Cava L'Arboc Rosado, Brut Rosé, Spanje Fris en zacht in de mond, met mooie zuren en indrukken van aardbeien		**€ 37,50**
Moët & Chandon Brut Imperial, Frankrijk Verfijnd en fris goudgeel met mooie bubbels		**€ 89,00**
Moët & Chandon Rosé Imperial, Frankrijk Sprankelende rosé aardbei en framboos gecombineerd met rijpe en fruitige smaken		**€ 99,00**
Moët & Chandon Ice Imperial, Frankrijk De eerste champagne die u met ijs hoort te drinken, licht zoet (demi-sec)		**€ 99,00**
Ruinart Blanc de Blancs, Frankrijk Een verfijnde lichtvoetige champagne met veel fruit		**€ 129,50**



Witte wijnen

FRIS & AROMATISCH

	glas	fles
Sauvignon Blanc, La Petite Perrière, Guy Saget, Loire, Frankrijk Intense, licht-gouden wijn met een explosie van zeer rijpe en exotische fruitaroma's	**€ 6,25**	**€ 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 rijke, 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

	glas	fles
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		**€ 47,50**
SOEPEL & ROND		
Merlot, Domaine Saint Bernard, Frankrijk Kersentonen mengen met cassisaroma's. Zachte mondvulling en soepele tannines	**€ 6,25**	**€ 31,50**
Negroamaro, I Muri, Puglia, Italië Zachte en soepele wijn, rond van smaak met rijpe zwarte kersen en bramen	**€ 6,95**	**€ 34,50**
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	**€ 6,95**	**€ 34,50**
Malbec, Broquel, Mendoza, Argentinië Krachtige, geconcentreerde wijn, volle rijke smaak met zoethout en vanille	**€ 7,85**	**€ 38,50**
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.	**€ 9,95**	**€ 47,50**



Rosé wijnen



	glas	fles
Merlot, Domaine Saint Bernard, Frankrijk Heldere, lichtroze kleur. Frisse en soepele smaak, zachte afdronk	**€ 6,25**	**€ 32,50**
Mourvèdre-Grenache, La Fage Miraflors, Côtes du Roussillon Frankrijk Lichte, zalmroze kleur, fruitig aroma met bosaardbeien en frambozen, vleugje anijs en citrus		**€ 39,50**
Miraval Rosé, Provence, Frankrijk Een elegante, verfijnde rosé met aroma's van rood fruit, citrus en witte perzik. Fris, droog en perfect in balans.		**€ 49,50**

Dessertwijnen

	glas	fles
Enrique-Mendoza, Alicante, Spanje Een zoete wijn van moscatel en muscat de Alexandrië-druiven	**€ 6,95**	**€ 34,50**
Maury Rouge, Grenache, Côte du Roussillon Aroma van zwarte bes, cacao, karamel en gestoofd fruit	**€ 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**
Tosti tuna melt met tonijnsalade, kaas en rucolasalade	**€ 13,25**
* **Croque Madame** tosti ham-kaas met een gebakken eitje	**€ 12,50**
Flaguette Mediterraans met chorizo, feta, tomaat, rode ui en rucola	**€ 12,50**
Lunchplankje vlees met rundercarpaccio, filet américain, rundvleeskroket en uiensoep	**€ 19,50**
Lunchplankje vis met gerookte zalm, krabsalade, viskroket en bouillabaisse	**€ 20,75**
Angusburger met cheddarkaas, burgersaus, sla, augurk, tomatenrelish en frietjes	**€ 20,75**
Burger met brie met truffelmayonaise, bacon, rucola en pijnboompitjes	**€ 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**
Kip yakitori met champignon, ui, paprika, sla, sesam en bosui	**€ 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**
Broodje brie uit de oven met rucola, honing en walnoten	**€ 14,50**
Gebakken biefstuk met srirachamayonaise, rode ui, pijnboompitjes en rucola	**€ 20,75**

* Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar



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 tomaat, spekjes en truffelmayonaise	**€ 17,95**

Salades

	Voorgerecht	Hoofdgerecht
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, spekjes, olijven, pijnboompitjes, zongedroogde tomaten en aceto	**€ 19,75**	**€ 25,50**
+ **ganzenleverkrullen**	**€ 6,50**	**€ 6,50**
Gegratineerde geitenkaassalade met rode biet, vijgen, appel, walnoot, serranoham, cherrytomaten en mosterddressing	**€ 19,25**	**€ 24,75**
Caesarsalade met gebakken kipfilet, caesardressing, spekjes, cherrytomaten, rode ui, ansjovis, Parmezaanse kaas en croutons	**€ 20,25**	**€ 26,75**
Gerookte zalm met Hollandse garnalen, cocktaildressing, appel, avocado, tomaat, rode ui en komkommer	**€ 21,75**	**€ 26,75**

Soepen

Tomatensoep met soepballetjes	**€ 9,75**
Bouillabaisse met crostini en rouille	**€ 13,75**
Franse uiensoep met een kaascrouton	**€ 11,75**

V* **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 sjalottenvinaigrette	**€ 24,50**
Tonijn tartaar | met ponzu	**€ 29,50**
Gegratineerd | met spinazie en hollandaisesaus	**€ 27,75**

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, cherrytomaatjes, rucola en rode ui	**€ 17,50**
Proeverij van vis met tataki van tonijn, gerookte zalm, gebakken coquille en een tijgergamba	**€ 23,25**
Paté van fazant en ree met briochetoast, vijgencompote en salade	**€ 17,75**
Klassieke Hollandse garnalencocktail met cocktailsaus en kropsla	**€ 19,50**
Tartaar van tonijn met avocado, Yuzuparels, komkommer, radijs en wasabimayonaise	**€ 19,50**
Tartaar van rund met brioche toast, kappertjes, ui en augurk	**€ 19,50**

Heeft u graag een portie friet erbij? **€ 3,95**



*** Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar**

Salades

	Voorgerecht	Hoofdgerecht
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas, spekjes, olijven, pijnboompitjes, zongedroogde tomaten en aceto	**€ 19,75**	**€ 25,50**
+ ganzenleverkrullen	**€ 6,50**	**€ 6,50**
Gegratineerde geitenkaassalade met rode biet, vijgen appel, walnoot, serranoham, cherrytomaten en mosterddressing	**€ 19,25**	**€ 24,75**
Caesarsalade met gebakken kipfilet, caesardressing, spekjes, cherrytomaten, rode ui, ansjovis, Parmezaanse kaas en croutons	**€ 20,25**	**€ 26,75**
Gerookte zalm met Hollandse garnalen, cocktaildressing, appel, avocado, tomaat, rode ui en komkommer	**€ 21,75**	**€ 26,75**

Heeft u graag een portie friet erbij? **€ 3,95**

Soepen

Tomatensoep met soepballetjes	**€ 9,75**
Bouillabaisse met crostini en rouille	**€ 13,75**
Franse uiensoep met een kaascrouton	**€ 11,75**

Warme voorgerechten

Ambachtelijke Belgische kaaskroketten met salade en citroenmayonaise	**€ 14,50**
3 gamba's à la plancha met knoflooksaus, rucola en kruidenboterbroodje	**€ 18,50**
Twee artisanale garnaalkroketten met citroenmayonaise	**€ 17,95**
Scampi's Pil Pil met kruidenboterbroodje en rucola	**€ 17,50**
Gebakken ganzenlever met gebakken appel, portsiroop en groentenchips	**€ 20,75**
Wildpasteitje met salade en cranberrycompote	**€ 14,75**
Gebakken coquille omwikkeld met gandaham, geserveerd met bloemkoolcrème en beurre noisette	**€ 19,75**

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**

Hoofdgerechten Vis

Gebakken zalm met tijgergamba, aardappelpuree, vissaus en gestoofde venkel met prei	**€ 26,75**
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 gegratineerd uit de oven met gestoofde groenten en frietjes	**€ 47,50**
Tip: heerlijk in combinatie met een glas Sauvignon Blanc, Sancerre, Domaine Raimbault Pineau, Loire, Frankrijk	**€ 9,95**
Surf & Turf: Vanaf 2 personen tataki van tonijn, oester, Hollandse garnalen, gebakken coquille, tijgergamba, gerookte zalm, wildpeper, briochebrood en serranoham + **Supplement kreeft € 45,00 extra**	**€ 41,50 P.P.**
Kabeljauwfilet met kruidenkorst, citroen-beurre blanc, gestoofde spinazie en aardappelkroketten	**€ 29,75**

Vegetarisch

Avocadoburger met guacamole, salsa, jalapeños, nacho's, sla en tomaat	**€ 19,50**
Truffelrisotto met bospaddenstoelen, Parmezaanse kaas en rucolasalade	**€ 22,75**
Portobello gevuld met geitenkaas, honing, rucolasalade en tijm	**€ 19,75**

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 — **€ 23,50**

+ **ganzenleverkrullen** — € 6,50

Angusburger met cheddarkaas, burgersaus, sla, augurk, tomatenrelish en frietjes — **€ 21,95**

Saté van kippendijen met satésaus, kroepoek, atjar, sajoerboontjes en ei met nasi of frietjes — **€ 25,50**

Kogelbiefstuk* van Belgisch rund — **€ 26,50**

Tip: heerlijk in combinatie met een glas Malbec, Broquel, Mendoza — € 7,85

Filet pur* het malste stuk vlees van het rund — **€ 39,00**

+ **ganzenleverkrullen** — € 6,50

Burger met brie met truffelmayonaise, bacon, rucola en pijnboompitjes — **€ 20,95**

Varkenshaas op Oosterse wijze met gewokte groenten en gebakken rijst — **€ 26,50**

Kalfsribeye* (350 g) met Choronsaus en witlofsalade — **€ 35,50**

Sashi entrecôte (300 g) met béarnaisesaus en witlofsalade — **€ 38,50**

Een exclusieve, prachtig gemarmerde entrecote, geselecteerd op zijn uitzonderlijke malsheid, sappigheid en volle, boterachtige smaak. Een bijzonder stukje rundvlees voor de echte fijnproever.



Wild

Hertenbiefstuk met rode portsaus, stoofpeer, winterse groenten en aardappelkroketten — **€ 29,75**

Wildpeper met stoofpeer, rode kool en winterse groenten — **€ 25,50**

Duo van haas (stoverij en hazenrugfilet) met stoofpeer, winterse groenten, cranberrycompote, jus en aardappelkroketten — **€ 29,75**

Heeft u graag een portie friet erbij? — € 3,95

*

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

Desserts

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

IJs en klassiekers

Kinder-roomijs 1 bolletje naar keuze: aardbei-, vanille- of chocolade-ijs en slagroom	**€ 7,50**
Dame Blanche vanille-ijs en warme Callebaut-chocoladesaus en slagroom	**€ 9,50**
Enclavecoupe gevulde speculaas-ijs met speculaastopping en slagroom	**€ 11,50**
Coupe Sorbet sorbet-ijs met vers fruit	**€ 11,50**
Coupe d'Amour complete ijsverrassing voor twee personen	**€ 17,50**
Scroppino citroensorbetijs, prosecco en wodka	**€ 10,50**

Desserts van de chef

Moelleux au chocolat met vanille-ijs en rood fruit	**€ 12,25**
Trio van chocolade met rood fruit	**€ 12,75**
Crème Brûlée vanillecrème onder een knapperig laagje gekarameliseerde suiker	**€ 9,75**
Speculaas panna cotta met gestoofde peer, slagroom en een kletskop	**€ 9,75**
Kaasplankje 5 kazen van kaasaffineurs Domus Casei met vijgencompôte	**€ 14,95**
Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Maury Côtes du Roussillon	**€ 5,80**



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, pijnboompitjes, zongedroogde tomaten en aceto
+ ganzenleverkrullen €6,50
Wildpasteitje met salade en cranberrycompote
Scampi's pil-pil met kruidenboterbroodje en rucola
Franse uiensoep met een kaascrouton

Hoofdgerechten

Kogelbiefstuk van Belgisch rund met frietjes, krieltjes in de schil, seizoensgroenten en keuze uit peper-, champignon-, Béarnaisesaus of kruidenboter.
Wildpeper met stoofpeer, rode kool en winterse groenten
Varkenshaas op Oosterse wijze met gewokte groenten en gebakken rijst
Gebakken zalm met aardappelpuree, vissaus en gestoofde venkel met prei

Desserts

Irish-, French-, Italian- of Spanish coffee
Koffie met likeur naar keuze
Dame Blanche vanille-ijs en warme Callebaut-chocoladesaus en slagroom
Crème Brûlée vanillecrème onder een knapperig laagje gekarameliseerde suiker
Speculoos panna cotta met gestoofde peer, slagroom en kletskop


HOLLAND
BELGIE
















ROGUEL








Den
Engel









