



brasserie
engelenbak

Aperitiefhapje :

Gemarineerde olijven € 4,75

3-gangenkeuzemenu € 29,95

Uw voordeel bij deze menuprijs € 5,90

Uw keuze uit één voor- één hoofd en één nagerecht.

Inclusief een service brood.

Voorgerechten: à la carte prijs € 8,95

Salade van roseval aardappeltjes met gerookte ossenworst van slagerij van der Zon met remouladesaus
In kruidenboter gebakken Zeeuwse mosselen met citroen
Brasserie salade met gefrituurde geitenkaas, walnoten, pijnboompitjes en honingdressing
Italiaanse tomatensoep met verse basilicum en een punt traditionele pizza met olijf en mozzarella
Wilde spinazie met avocado, roquefort, onze huisdressing en een gebakken kwarteleitje
Huisgemaakte grove kalfspate met pittige mango-sinaasappelcompote en tomaat-appelslaaije
Thaise loempia's gevuld met groente en mihoen, geserveerd met pikante saus en zoetzure komkommer

Hoofdgerechten: à la carte prijs € 18,95

Gebakken varkenshaas gevuld met oude kaas op mosterd-honingsaus, salade en Vlaamse frieten
Gestoomd rundvlees met Thaise rode curry, basmati rijst en komkommer-mangosalade
Gebakken scharrelkipborst gevuld met mozzarella, gedroogde tomaten op pestosaus, salade en Franse friet
Gebakken wilde zalmfilet met lauwe antibois, salade en Vlaamse frieten
Gegrilde Hollandse runderentrecote met kruidenboter, gemengde salade en Franse friet
Gebakken taart van witte-, en groene asperges met boerenkaas en rucolamayo, salade en Vlaamse frieten

Supplementen:

Broodjes (6 stuks) inclusief boter of tapenade € 4,00

Franse of Vlaamse friet met echte mayonaise € 3,50

Tomaten of gemengde salade € 3,00

Verse groente van de dag € 3,00

Vraag de bediening naar onze wisselende vlees- of visspecialiteit + € 1,50

Nagerechten: à la carte prijs € 7,95

Huisgemaakte panna cotta met chocoladesaus en verse aardbeien

Parfait van Hollandse stroopwafels met zelfgemaakte boerenjongens

Salade van vers rood zomerfruit met gecaramelliseerde sabayon

Brasserie-soesjes gevuld met boerenvanilleroomijs op advocaat met slagroom

Stuk boeren camembert met abrikozen-komijn confiture en notenbrood (lekker met een glaasje Port)

Torentje van klets koppen met witte chocoladeroomijs en mars-saus

Huisgemaakte warme donkere chocoladetaart met een vulling van witte chocolade en nougat met een bol chocoladesorbetijs en frambozensaus (15 min.)

Wij prefereren PIN betalingen en accepteren geen creditcards