



# Den Engel

Hotel / Brasserie / Party- en Outdoorfun

Den Engel is gelegen in het merkwaardige grensdorp Baarle-Nassau/Hertog waar 30 stukjes België en Nederland in elkaar verweven zijn.

In het hart van deze enclave-gemeente bevindt zich Den Engel. Sinds 1894 verzorgt Den Engel met veel plezier en Brabantse gastvrijheid uw feest, vergadering, lunch, diner of hotelovernachting.

Bij ons in Brabant geven we graag een feest in een sfeervolle ambiance. Lekker eten, drinken en feesten bij Den Engel is dan ook een ware beleving.

Wist u dat Den Engel ook bedrijfsuitjes, groepsuitjes en familiedagen tot in de puntjes kan verzorgen? Met een eigen activiteitenterrein en keuze uit 46 activiteiten is niets te gek. Vraag onze folder voor meer informatie.

Den Engel



*Al meer dan 100 jaar Brabantse gastvrijheid.*

Baarle-Nassau



Den Engel

Baarle-Nassau



## Baronie Keuzemenu

€ 33,75

### Voorgerechten

**Poké bowl** met zalm, radijs, wakame, rijst, sesam, bosui, avocado en sojabonen  
**Steak tartaar** met picalilly-mayo, zoet-zuurgroenten en kwarteleitje  
**Italiaanse aardappel-looksoep** met crostini en duroc ham  
**Ambachtelijke kaaskroketten** met gefrituurde peterselie

### Hoofdgerechten

**Ierse kogelbiefstuk** met peper- of champignonroomsaus  
**Eisbein** met honing-mosterd glace, geplette aardappel en zuurkool  
**Sliptongetjes** in roomboter gebakken, geserveerd met salade en Vlaamse frieten  
**Pasta pesto** met groenten en gemarineerde gegrilde haloumi kaas  
**Tagliatelle** in truffelroomsaus met paddenstoelen, knolselderij en gezouten amandel



### Desserts

**Kaasplankje** van de kaasaffineurs "Van Tricht" uit Berchem met getoast notenbrood  
**Coupe Tiramisu** met tiramisu-ijs, lange vingers, slagroom en een glaasje Amaretto  
**Crème Brûlée** met vanille en citrus en een bolletje vanille-ijs en slagroom  
**Irish-, French-, Spanish- of Italian Coffee**



## Kinderkaart Waarbij de kinderen nog eventjes in de schatkist graaien voor een leuk cadeautje!

### Voorgerechtjes

 <b>Tomatensoep</b> met balletjes	4,00
<b>Ganda-ham</b> met meloen	6,25

### Hoofdgerechtjes

<b>Visvingers</b> , frietjes en appelmoes / <b>Pasta</b> met Bolognesesaus	9,75
<b>Biefstukje</b> met salade, frietjes, appelmoes en mayonaise	11,75
<b>Kipnuggets of kipsaté</b> met frietjes en appelmoes	9,75

### Kinder Desserts

<b>Kinder-roomijs</b> 2 bolletjes naar keuze; aardbei-, vanille- of M&M-ijs	3,95
---	------



## Voorgerechten

Heeft u een allergie? Voor allergenen-informatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.

### Koude voorgerechten

	€
<b>Rundercarpaccio</b> met klassieke dressing, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes (Ganzenleverkrullen + €4,00)	13,25
<b>Rundercarpaccio Urbani</b> met warme romige pasta, Parmezaanse kaas en truffel	14,95
<b>Steak tartaar</b> met picalilly-mayo, zoet-zuurgroenten en kwarteleitje	14,25
<b>Visparade</b> met bisque, zalm, tartaar, gegrilde coquille, gerookte paling en scampi	15,75
<b>Gerookte paling</b> met biet, salade van fris�e en appel, citrus cr�me fra�che	14,75
<b>Fine de Claire oesters natuur</b> geserveerd op ijs met citroen	half dozijn 15,75
<b>Lauwe halve kreeft</b> met mesclun salade, mayonaise en cocktailsaus (2 pers.)	p.p. 17,75

### Salades (voorgerecht of maaltijdsalade)

	VG	HG
<b>Salade zwezerik</b> en ganzenlever, krokante duroc en sjalot dressing	14,75	19,75
<b>Poke bowl</b> met zalm, radijs, wakame, rijst, sesam, bosui, avocado en sojabonen	13,75	18,75
<b>Salade paysanne</b> (boerensalade) met comt� kaas, spekjes, gepocheerd ei, boontjes, ham, crudite (Ganzenleverkrullen + €4,00)	13,75	18,75

### Warme voorgerechten

	€
<b>Gamba's in chili-knoflooksaus</b> met een knoflookbroodje	14,75
<b>Gegrilde coquilles</b> met chorizo, bloemkoolcr�me en schaaldierenjus	15,25
<b>Gebakken ganzenlever</b> met appel, vijgencomp�te en portsaus	14,75
<b>Gebakken zwezerik</b> met jus, zilverui en bloemkoolcr�me,	14,75
✓ <b>Ambachtelijke kaaskroketter</b> met gefrituurde peterselie	10,25
<b>Ambachtelijke garnalenkroketter</b> met gefrituurde peterselie	12,95
<b>Duo kaas- en garnalenkroket</b> met gefrituurde peterselie	11,50

### Soepen

	€
✓ <b>Klassieke tomatensoep</b> met zongedroogde tomaat en gepofte paprika	5,95
<b>Italiaanse aardappel-looksoep</b> met crostini en duroc ham	7,25
<b>Bisque van schaal- en schelpdieren</b> met zeekraal en kokkels	9,25
✓ <b>Uiensoep</b> met gratineerd kaasbroodje	6,25

✓ = Vegetarisch



## Hoofdgerechten

**Heeft u een allergie? Voor allergenen-informatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.**

\* Bij vleesgerechten serveren wij Vlaamse frieten, rozeval uit de oven, salade en groentenstrudel.

<b>Vlees</b> sauskeuze: choron-, béarnaise-, peper-, champignonroomsaus of café beurre de Paris	€
<b>Satéschotel "Den Engel"</b> van kippendijen geserveerd met Vlaamse frieten of nasi	19,50
* <b>Trio kalf</b> entrecôte, zwezerik en sukade met gepofte sjalot jus	24,75
* <b>Ierse kogelbiefstuk</b> met peper- of champignonroomsaus	23,50
* <b>Filet-pur</b> met peper-, champignon-, of béarnaisesaus	28,95
* <b>Rossini</b> met gebakken ganzenlever en portsaus	32,95
<b>Eisbein</b> met honing-mosterd glacé, geplette aardappel en zuurkool	20,25
* <b>Rouleau van parelhoen</b> gevuld met farce van paddestoelen, gerookt duroc spek en portsaus	22,75

### Big Green Egg specialiteiten


geserveerd met seizoensgroenten, witlofsalade en Vlaamse frieten en saus naar keuze

<b>Kalfsentrecôte</b> mals en mager stuk vlees (250gr)	24,75
<b>Picanha spies</b> met picadillokruiden en salsa (300gr)	26,50
<b>Diamanthaas biefstukjes</b> mals vlees uit de schouder	22,50




### Vis

<b>Sliptongetjes</b> in roomboter gebakken, geserveerd met salade en Vlaamse frieten	23,95
<b>Zeetong</b> in roomboter gebakken, geserveerd met salade en Vlaamse frieten	33,95
<b>Gamba's à la plancha</b> in knoflookboter gebakken met Vlaamse frieten en salade	24,95
<b>Zalmfilet</b> met pesto-korstje, pasta, courgette, zeekraal, spinazie en citroenolie	23,50
<b>Skrei filet</b> met geplette aardappel, sausje van mierikswortel en peterselie	23,95

### Hele kreeft uit eigen Homarium zoals u hem graag wenst:


<b>Uit de oven</b> , geserveerd met beurre blanc, frisse salade en Vlaamse frieten	€	35,50
<b>Gegrild</b> , geserveerd met knoflook-kruidenboter, frisse salade en Vlaamse frieten		35,50

### Vegetarisch

 <b>Carpaccio van biet</b> met geitenkaas, radijs mosterd-appelstroop dressing	Vg	Hg
 <b>Marokaanse couscous</b> met 7 groenten en ras el hanout	13,25	17,25
 <b>Pasta pesto</b> met groenten en gemarineerde gegrilde haloumi kaas		18,25



## Zoete lekkernijen

Gebak	€
<b>Roombotercake</b> met slagroom	3,25
<b>Appeltaart</b> met slagroom	3,75
<b>Chocoladebol</b> met slagroom	3,75
<b>Progrès</b> schuimgebakje met Amarene kersen en slagroom	3,95
<b>Schwarzwalderkirsch</b> met Amarene kersen en slagroom	3,95
<b>Apfelstrudel</b> met een bolletje kaneel-ijs, vanillesaus en slagroom	4,95
<hr/>	
Belgische wafels	€
<b>Wafel met roomboter</b> confituur en poedersuiker	3,95
<b>Wafel met slagroom</b> en poedersuiker	4,85
<b>Wafel Amarene</b> met Amarene kersen en slagroom	5,95
 <i>D'n Italiaan</i>	
<b>Kinder-roomijs</b> 2 bolletjes naar keuze; aardbei-, vanille- of M&M-ijs	3,95
<b>Dame Blanche</b> vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en slagroom	6,50
<b>Coupe Amarene</b> met Amarenekersen- en vanille-ijs, Amarene kersen en slagroom	6,50
<b>Coupe Triple Choco</b> met wit chocolade-ijs, straciatella-ijs, ganache-ijs, caramelsaus en slagroom	7,95
<b>Coupe Cheesecake</b> met cheesecake-ijs, bastogne-ijs, rodevruchtencoulis en slagroom	7,95
<b>Coupe Tiramisu</b> met tiramisu-ijs, lange vingers, slagroom en een glaasje Amaretto	8,75
<b>Vruchtensorbet</b> met aardbei-, peer- en passievruchtsorbet-ijs en seizoensfruit	7,50
<b>Coupe stoofpeer</b> met stoofpeer- en kaneel-ijs, stoofpeertje en slagroom	7,95
<b>Coupe "Den Engel"</b> chocolade-ijs, vanille-ijs, advocaat en slagroom	7,50
<b>Coupe d'Amour</b> complete ijsverrassing voor 2 personen	10,75
<b>Crème Brûlée</b> met vanille en citrus en een bolletje vanille-ijs en slagroom	8,75
<b>Mini Pavlova</b> met chocolade espresso mouse, vleugje Likeur 43, crumble van bastogne en witte chocolade met caramelsaus	8,75
<b>Tip:</b> heerlijk in combinatie met een glaasje <b>Moscato, Santa Anna, Argentinië</b>	4,55
<b>Kaasplankje</b> van de kaasaffineurs "Van Tricht" uit Berchem met getoast notenbrood	11,75
<b>Tip:</b> heerlijk in combinatie met een glaasje <b>Pineau de Charentes blanc</b>	4,20
<b>Appelcreatie</b> gebakje, gepocheerd, gel, sabayon en bolletje vanille ijs	8,75
<b>Tip:</b> heerlijk in combinatie met een glaasje <b>Moscato, Santa Anna, Argentinië</b>	4,55



### Beste wijnliefhebber,


Onze wijnkaart is met alle zorg voor u samengesteld. U vindt klassieke wijnen maar ook een selectie 'nieuwe wijnen' van uitstekende wijnhuizen waar wij u graag kennis mee laten maken. Mocht u vragen hebben over onze wijnen, dan staan wij u graag te woord.

## Mousserend

	€ glas	€ fles
<b>Cava Diagonal, Brut, Covides, Spanje</b> Fris aroma met een fijne pareling Zachte fruitige afdronk.	5,45	26,95
<b>Cava L'Arboc 1919 Rosado, Brut Rosé, Spanje</b> Zacht in de mond, fris, mooie zuren en indrukken van aardbeien.	5,95	28,75
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial, Frankrijk</b> Verfijnd, fris goudgeel met mooie bubbels.		59,50
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Imperial, Frankrijk</b> Deze sprankelende rosé met tonen van aardbei en framboos heeft een rijpe en fruitige smaak.		59,50
<b>Moët &amp; Chandon Ice Imperial, Frankrijk</b> De eerste champagne die u met ijs hoort te drinken, licht zoetig (demi-sec).		69,50
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Ice Imperial, Frankrijk</b> Rosé champagne die met ijs geserveerd wordt. Fruitige afdronk.		72,50
<b>Witte wijnen</b>	€	€
<b>Chardonnay, Pierre Henri, Pays d'Oc, Frankrijk, 2016</b> Volle ronde wijn met aroma's van rijp fruit en een tintje vanille.	4,45	22,95
<b>Sauvignon blanc, La Petite Perriere, 2016, Frankrijk</b> Frisse wijn met indrukken van citrus, licht mineralig en een beetje crispy.	4,95	24,75
<b>Viognier, Le Grand Noir, 2015, Frankrijk</b> Aromatische geuren van witte perzik en lentebloesem. Vol en rond van smaak.	5,45	26,95
<b>Pouilly Fumé, le Domaine Saget, Loire 2014, Frankrijk</b> Sauvignon blanc met een fruitig boeket, in de neus peer en perzik.		32,50
<b>Chablis, Louis Latour, Bourgogne 2015, Frankrijk</b> Aangename chardonnay, mooie zuren, minerale toets, citrus-aroma en fraaie balans.		37,95



## Rode wijnen

	€	€
<b>Merlot, Tempranillo &amp; Cabernet Sauvignon, Cierna, 2016, Spanje</b> Donkere robijnachtige kleur met veel fruit. Zachte, ronde afdronk.	4,45	22,95
<b>Negroamaro, I MURI 2016, Puglia, Italië</b> Zachte en soepele wijn, rond en zwoel van smaak met rijpe zwarte kersen en bramen.	4,95	24,75
<b>Malbec, Broquel 2014, Mendoza, Trapiche, Argentinië</b> Krachtige, geconcentreerde wijn. Volle, rijke smaak met zoethout, vanille en donkere chocolade.	5,85	28,50
<b>Château Carteau, St. Emilion Grand Cru, 2013, Frankrijk</b> Stevige donkerrode wijn met volle smaak van zwarte bes en kersen. Houttoets in geur en afdronk.		39,75
<b>La Bastide Duzac, André Lurton, Margaux, 2012, Frankrijk</b> Soepele robijnrode wijn vol rode vruchten. Veel finesse in de afdronk en fluweelzachte tannines.		47,75

## Rosé wijnen

	€	€
<b>Syrah, Pierre Henri, Pays d'Oc, 2016, Frankrijk</b> Heldere, lichtroze kleur. Frisse rosé met indrukken van witte bloesem en perzik.	4,45	22,95
<b>Mourvèdre-Grenache, La Fage Miraflores 2016, Côtes du Roussillon, Frankrijk</b> Lichte-, zalmroze kleur. Fruitig aroma met bosaardbeien en frambozen, vleugje anijs en citrus.		29,75

## Dessert wijnen

	€	€
<b>Moscato, Santa Anna, Mendoza, 2016, Argentinië</b> Heldere, lichtgele wijn met aroma van lychee, rijpe ananas en honing.	4,55	23,25
<b>Grenache, Maury Rouge, Côte de Roussillon, 2014, Frankrijk</b> Aroma van zwarte bes, cacao, karamel en gestoofd fruit.	5,25	25,75