



# 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





## Baronie Keuzemenu

€ 33,75

### Voorgerechten

**Broccolisop** met geitenkaas en gezouten amandel

**Carpaccio** met pesto, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes

✓ **Salade** met gegratineerde geitenkaas, rode biet, vijg, walnoot en aceto dressing

**Canette filet** van de Big Green Egg en yakitori noodles van groenten

### Hoofdgerechten

**Varkenshaas** met Parijse champignons, doperwtten, tuinbonen en saus naar keuze

**Mosselen** op Antwerpse wijze, met groenteboeket en witte wijn

**Zalmfilet** uit de oven met yakitori saus, noodles van groenten en geurige basmati rijst

✓ **Vegetarische risotto** met lentegroenten en courgette van de Big Green Egg

**Vlees** sauskeuze: choron-, béarnaise-, peper- of champignonroomsaus

### Desserts

**Chocolade cheesecake** met Oreo koekjes en karamel hazelnootjes

**Coupe Romanoff** met Hoogstraatse aardbeien, vanille-ijs & aardbeienroom met een vleugje vodka

**Dame blanche** 2 bollen vanille-ijs met warme Callebaut chocoladesaus

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

## ✓ Vegetarisch


	VG	HG
<b>Vegetarische risotto</b> met lentegroenten en courgette van de Big Green Egg		15,00
<b>Salade</b> met gegratineerde geitenkaas, rode biet, vijgen, walnoot en aceto dressing	13,75	18,75
<b>Mexicaanse salade</b> met avocado, maïs, paprika, bruine bonen, tortilla chips en tomaat-koriander dressing	11,25	15,00
<b>Vegetarische pasta bolognaise</b> met tagliatelle en Parmezaanse kaas		15,00

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


### Voorgerechtjes

✓ <b>Tomatensoep</b> met balletjes (ook vegetarisch verkrijgbaar)	4,00
<b>Ganda ham</b> met meloen	6,25

### Hoofdgerechtjes

<b>Visvingers</b> , frietjes en appelmoes / <b>Pasta</b> met Bolognaise saus		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- of vanille-ijs		3,95
<b>Unicorn ijs</b> een sprookjesachtig toetje in alle kleuren van de regenboog		



## Brasseriekaart

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

### Koude voorgerechten

	€
<b>Rundercarpaccio</b> met pesto, 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>Tartaar van zalm en gerookte zalm</b> , limoengel en tempura scampi	14,75
<b>Visparade</b> van zalmtartaar, tempura scampi, mosselchowder en Hollandse garnalen	14,75
<b>Gerookte eendenborst</b> met Oosterse dressing, loempia van eendenrendang en zoetzure groenten	14,75
<b>Spaans plankje met diverse vleeswaren</b> manchego en gemengde groenten	14,75
<b>Fine de Claire oesters 'Asian style'</b> met gember, soja, chili en limoen	16,75
<b>Fine de Claire oesters natuur</b> geserveerd op ijs met citroen	half dozijn 15,75
<b>Lauwarme, halve kreeft</b> met mesclun salade, mayonaise en cocktailsaus (2 pers.)	p.p. 17,75

### Salades (voorgerecht of maaltijdsalade)

	VG	HG
<b>Salade</b> met gegratineerde geitenkaas, rode biet, vijgen, walnoot en aceto dressing	13,75	18,75
<b>Mexicaanse salade</b> met avocado, maïs, paprika, bruine bonen, tortilla chips, pulled pork en tomaat-koriander dressing	13,75	18,75
<b>Salade di Mare</b> met mosselen, scampi, Hollandse garnalen en mosterd-dille dressing	15,75	20,75
<b>Oosterse salade</b> met lauwwarme canette filet, bosui, radijs, wortel en yakitori saus	14,75	19,75

### Warme voorgerechten

	€
<b>Garnaalkroketteren</b> met gefrituurde peterselie en cocktailsaus	14,75
<b>Gamba's a la plancha</b> met knoflookboter en warm lookbroodje	15,25
<b>Pikante mosselen</b> met tagliatelle pasta	13,25
<b>Canette filet</b> van de Big Green Egg met yakitori saus en noodles van groenten	13,25

### Soepen

	€
<b>Tomatensoep</b> met balletjes, room en groene kruiden (ook vegetarisch verkrijgbaar)	5,95
<b>Mosselchowder</b> , romige soep met mosselen en petit legumes	7,75
<b>Broccolisoepp</b> met geitenkaas en gezouten amandel	6,50
<b>Thaise kippensoep</b> met chili, sereh, gember en koriander	6,50

 = Vegetarisch



## Hoofdgerechten

Vlees	€
<b>Satéschotel "Den Engel"</b> van kippendijen, spiegelei, kroepoek, gado gado salade, Vlaamse frieten of nasi	18,95
* <b>Ierse kogelbiefstuk</b> kwaliteitsproduct met een mooie, intense vleessmaak, saus naar keuze	23,50
* <b>Tournedos van ossenhaas</b> het malste stuk vlees van het rund, saus naar keuze	28,95
* <b>Spare ribs</b> afgelakt met zoete of pittige barbecuesaus en koolsalade	20,50
* <b>Varkenshaas</b> met Parijse champignons, doperwten, tuinbonen en saus naar keuze	21,50
* <b>Krokant gebakken Kemper kipfilet</b> met jus van citroen en rozemarijn	21,50

**Sauskeuze:** choron-, béarnaise-, peper- of champignonroomsaus

\* Bij deze vleesgerechten serveren wij Vlaamse frieten, geroosterde krieltjes, salade en seizoensgroenten

Big Green Egg specialiteiten	€
geserveerd met Vlaamse frieten, geroosterde krieltjes, salade en seizoensgroenten	€
<b>T-bone steak</b> van Holstein rund met saus naar keuze (1kg, 2 pers.)	59,50
<b>Iberico presa steak</b> , fijn doorregen stuk vlees met een heerlijke zachte smaak en saus naar keuze	22,50
<b>Runderhaasspies</b> (250gr.) met spek, ui, paprika en rode chimichurri saus	23,50

**Sauskeuze:** choron-, béarnaise-, peper- of champignonroomsaus

Vis	€
<b>Sliptongetjes</b> in roomboter gebakken, geserveerd met salade en Vlaamse frieten	23,95
<b>Snoekbaarsfilet</b> met korstje van kruiden, olijf, kappertjes en beurre-blanc saus	22,95
<b>Gamba's à la plancha</b> in knoflookboter gebakken met Vlaamse frieten en salade	24,95
<b>Zalmfilet</b> uit de oven met yakitori saus, noodles van groenten en geurige basmati rijst	22,95

Mosselen - geserveerd met koude sausjes en Vlaamse frieten	€
<b>Mosselen natuur</b> , met groenteboeket	22,25
<b>Mosselen op Antwerpse wijze</b> , met groenteboeket en witte wijn	22,25
<b>Mosselen Español</b> , met groenteboeket, witte wijn, tomaat, paprika en chorizo	23,25
<b>Mosselen op Thaise wijze</b> met kokosmelk, groene curry, look, chili, en sereh	23,25

Hele kreeft uit eigen Homarium zoals u hem graag wenst:	€
<b>Uit de oven</b> , geserveerd met beurre-blanc, lentegroenten en Vlaamse frieten	35,50
<b>Gegrild</b> , geserveerd met knoflook-kruidenboter, frisse salade en Vlaamse frieten	35,50





## 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 verse aardbeien en slagroom	3,95
<b>Aardbeienvlaaitje</b> met verse aardbeien, banketbakkersroom en slagroom	4,95
Belgische wafels	€
<b>Wafel</b> met roomboter, confituur en poedersuiker	3,95
<b>Wafel</b> met slagroom en poedersuiker	4,85
<b>Wafel</b> met verse aardbeien en slagroom	6,95
Desserts met o.a. ambachtelijk roomijs van D'n Italjaan uit Baarle-Nassau	€
<b>Kinder-roomijs</b> 2 bolletjes naar keuze; aardbei-, vanille- of unicorn-ijs	3,95
<b>Dame Blanche</b> vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en slagroom	6,50
<b>Aardbeien Romanoff</b> met Hoogstraatse aardbeien, vanille-ijs & aardbeienroom met een vleugje vodka	8,50
<b>Coupe aardbeien</b> met Hoogstraatse aardbeien, vanille-ijs en slagroom	7,95
<b>Coupe red velvet</b> met sorbetijs van frambozen en red velvet ijs	7,50
<b>Coupe Snickers</b> , chocolade- en Snickers ijs met stukjes Snickers, karamelsaus en slagroom	7,50
<b>Coupe yoghurt</b> , yoghurt ijs, bosvruchtenyoghurt ijs en bosvruchtjes	7,50
<b>Vruchtensorbet</b> met framboos, mango, citroensorbet ijs en vers fruit	7,50
<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, gemarineerde aardbeien, een bolletje vanille-ijs en slagroom	8,75
<b>Trifle van tropisch fruit</b> met mangomousse, vanille hangop, sorbetijs en passievrucht	8,75
<b>Chocolade cheesecake</b> met Oreo koekjes en karamel hazelnootjes	8,75
<b>Kaasplankje</b> van '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



D'n Italjaan

**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.

	€	€
<b>Mousserend</b>	glas	fles
<b>Cava Diagonal, Brut, Covides, Spanje</b>	5,45	26,95
Fris aroma met een fijne pareling Zachte fruitige afdronk.		
<b>Cava L'Arboc 1919 Rosado, Brut Rosé, Spanje</b>	5,95	28,75
Zacht in de mond, fris, mooie zuren en indrukken van aardbeien.		
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial, Frankrijk</b>		59,50
Verfijnd, fris goudgeel met mooie bubbels.		
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Imperial, Frankrijk</b>		59,50
Deze sprankelende rosé met tonen van aardbei en framboos heeft een rijpe en fruitige smaak.		
<b>Moët &amp; Chandon Ice Imperial, Frankrijk</b>		69,50
De eerste champagne die u met ijs hoort te drinken, licht zoetig (demi-sec).		
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Ice Imperial, Frankrijk</b>		72,50
Rosé champagne die met ijs geserveerd wordt. Fruitige afdronk.		
<b>Witte wijnen</b>	€	€
<b>Chardonnay, Pierre Henri, Pays d'Oc, Frankrijk, 2016</b>	4,45	22,95
Volle ronde wijn met aroma's van rijp fruit en een tintje vanille.		
<b>Sauvignon blanc, La Petite Perriere, 2016, Frankrijk</b>	4,95	24,75
Frisse wijn met indrukken van citrus, licht mineralig en een beetje crispy.		
<b>Viognier, Le Grand Noir, 2015, Frankrijk</b>	5,45	26,95
Aromatische geuren van witte perzik en lentebloesem. Vol en rond van smaak.		
<b>Pouilly Fumé, le Domaine Saget, Loire 2014, Frankrijk</b>		32,50
Sauvignon blanc met een fruitig boeket, in de neus peer en perzik.		
<b>Chablis, Louis Latour, Bourgogne 2015, Frankrijk</b>		37,95
Aangename chardonnay, mooie zuren, minerale toets, citrus-aroma en fraaie balans.		
<b>Mossel wijnsuggestie</b>		
<b>Gewürztraminer, Las Bas, Somontano 2017, Spanje</b>	5,45	28,50
Heldere, strogele wijn met zuivere aroma's van exotisch fruit en florale tonen. Zacht met een goede structuur en een lange, fijne afdronk.		





## 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.	 Exclusief	39,75
<b>La Bastide Dauzac, André Lurton, Margaux, 2012, Frankrijk</b> Soepele robijnrode wijn vol rode vruchten. Veel finesse in de afdronk en fluweelzachte tannines.	 Exclusief	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 Mirafiors 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



