



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



Warme Dranken

		€
Koffie (Alle koffie is ook cafeïnevrij verkrijgbaar suppl. € 0,15)		
Café crème / Kannetje café crème (1 pers.)	2,45	4,40
Belgische filterkoffie		2,55
Koffie verkeerd met veel warme melk		2,90
Espresso (normaal), Espresso Ristretto (extra sterk) / Dubbele espresso	2,45	4,20
Cappuccino met melkschuim		2,75
Latte macchiato combinatie van espresso, veel melk en een volle melkschuimlaag		3,10
Koffie en een beetje meer...		€
Chai tea latte siroop met kruidnagel-, honing- en gember aroma, melk en melkschuim		3,65
Latteccino hazelnoot hazelnootsiroop, espresso, melk en melkschuim		3,65
Karamel latte karamelsiroop, espresso, melk en melkschuim		3,65
Vanille latte met vanillesiroop, espresso, melk, melkschuim en chocoladeschaafsel		3,65
Chococcino met witte chocoladesiroop, espresso, melk, melkschuim en chocoladeschaafsel		3,65
Café "Den Engel" espresso met warme chocomelk en marshmallows		3,65
Gemberkoffie Café crème, gembersiroop, room en geraspte gember		3,65
Koffie met een scheutje		€
Café latte Baileys espresso met flinke scheut warme melk en Baileys		6,65
Irish coffee Café crème, Jameson Irish whiskey, basterdsuiker en room		6,65
French coffee Café crème, Grand Marnier en room		6,65
Italian coffee Café crème, Amaretto Disaronno en room		6,65
Spanish coffee Café crème, Tia Maria óf Licor 43 Cuarenta Y Tres en room		6,65
Bénédictine coffee Café crème, D.O.M. Bénédictine en room		6,65
Hot apple pie Licor 43 Cuarenta Y Tres, appelsap, room en kaneel		6,65
Diverse soorten thee	kannetje	glas
Thee: English breakfast, earl grey, groen (citroen), rooibos, appel & lavendel, granaatappel & kaneel, kamille, rood fruit, gember & sinaasappel, aardbei, zoethout, Marokkaanse mint, rozenbottel, citroen	3,40	2,40
Verse muntthee met honing / Verse gemberthee met honing en een schijfje citroen		3,25
Onze Winterse specialiteiten		€
Warme chocolademelk de enige echte met marshmallows of slagroom		3,40
Advo-choc warme chocomelk met advocaat en slagroom		4,75
Warme chocolademelk met bruine rum en slagroom		6,15
Glühwein huisgemaakt volgens eigen recept met kaneel, vanille en kruidnagel		4,50



Zoete lekkernijen

Gebak	€
Roombotercake met slagroom	3,40
Appeltaart met slagroom	3,95
Chocoladebol met slagroom	3,95
Progrès schuimgebakje met amarene kersen en slagroom	4,15
Schwarzwalderkirsch met amarene kersen en slagroom	4,15
Apfelstrudel met een bolletje kaneelijs, vanillesaus en slagroom	5,20
Belgische wafels	€
Wafel met roomboter, confituur en poedersuiker	4,15
Wafel met slagroom en poedersuiker	5,10
Wafel amarene met amarene kersen en slagroom	6,25
Desserts met o.a. ambachtelijk roomijs van D'n Italjaan uit Baarle-Nassau	€
Kinder-roomijs 2 bolletjes naar keuze; aardbei-, vanille- of chocolade-ijs	4,15
Dame Blanche vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en slagroom	6,80
Coupe amarene met amarene kersen en vanille-ijs, amarene kersen en slagroom	6,80
Coupe walnoot met yoghurt-, en walnotenijs, ahornsiroop en slagroom	8,35
Coupe tiramisu met tiramisu-ijs, lange vinger, slagroom en een glaasje Amaretto	9,20
Wintersorbet met bloedsinaasappel-, mandarijnsorbetijs en seizoensfruit	7,85
Wintercoupe met stoofpeer- kaneelijs, stoofpeertje en slagroom	8,35
Coupe "Den Engel" Crème Suisse, crème brûlée-ijs, slagroom en kletskep	7,85
Coupe d'Amour complete ijsverrassing voor 2 personen	11,30
Crumble tarte tatin van stoofpeer met vanille hangop, caramel ijs en pecannoten	8,35
Kaasplankje van de kaasaffineurs 'Van Tricht' uit Berchem met getoast notenbrood	12,30
Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Pineau de Charentes blanc!	4,20
Proeverij van chocolade: chocolade-ijs, chocolade mousse, brownie en panna cotta	9,20
Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Dow's Nirvana port!	6,70
Meringue met mousse van rood fruit en crumble van Bastogne koek	9,20
Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Maury Rouge!	5,25



Kijk voor de volledige beschrijving van deze heerlijke dessertwijn achterin onze wijnkaart.



Dranken

Bieren van de tap		€
Jupiler pilsener 25cl. / Hertog Jan pilsener 25cl.		2,75
Jupiler pilsener 50cl. / Hertog Jan pilsener 50cl.		5,20
Leffe Blond / Leffe Dubbel		3,85
Hoegaarden Julius goudblond, krachtig met fruitig aroma en subtiele tinten van kruiden en vanille, 8.7%		4,20
Hertog Jan Weizener 30cl. / 50cl	3,85	6,25
Guinness (surger)		3,85
Wisseltap - vraag uw kelner naar de biersuggestie		3,85
Fruitbieren op fles		€
Kriek Belle Vue / Hoegaarden Rosébier / Liefmans Fruitesse		3,70
Baarlese streekbieren op fles van Brouwerij 'De dochter van de Korenaar'		€
Noblesse pittig blond bier van hoge gisting, 5.5%		3,85
Bravoure amberkleurig met lichte rooksmak, bier van hoge gisting, 6.5 %		3,95
Embrasse intens donker bier, volmout tussen trappist en quadrupel, 9%		4,15
Belle Fleur lichtblond intens gehopt bier, 6 %		4,15
Crime Passionnel originele tarwe-IPA met kruidige afdronk, 7.5 %		4,15
Finesse drie granen-triple van gerst, tarwe en roggemout met lichtzoete afdronk, 8.5 %		4,15
Bieren op fles		€
Westmalle trappist Dubbel / Westmalle trappist Tripel		4,20
Corona heerlijk fris Mexicaans bier		3,50
La Chouffe Ardens blond kabouterbier / Duvel blond bier van hoge gisting		4,20
Tripel Karmeliet rijk en fris bier van hoge gisting		4,20
Palm / De Koninck		3,50
Hoegaarden Witbier		3,45
Pauwel Kwak amberkleurig Belgisch bier in karakteristiek glas geserveerd		4,50
Alcoholarm en alcoholvrij bier op fles		€
Jupiler Blue (3.3 %) / Jupiler 0.0%		2,95
Hoegaarden Radler 2.0%		2,95
Hoegaarden Wit 0.0% / Hoegaarden Citrus 0.0%		2,95



Dranken

	€
Frisdranken	
Chaudfontaine naturel / bruisend 250ml Naturel / bruisend 500ml	2,60 4,20
Coca Cola (light, zero) Fanta Orange / Sprite / Cassis / Chocomel / Fristi / Perrier	2,60
Fuze tea / Fuze tea zero / Fuze tea green / Fuze tea green mango chamomile / Agrum	2,70
Tonic / Ginger Ale / Rivella light / Bitter lemon / Jus d'orange / Appelsap / Tomatensap	2,60
Verse jus d'orange	4,00
Fever Tree Indian / Fever Tree Elderflower / Ginger Beer / Sicilian lemonade	3,30
Fentimans rose lemonade	3,30
Red Bull	4,20
Aperitief (bekijk ook onze Cocktail & Aperitiefkaart)	€
Hugo cocktail van Cava, Bols Elderflower, bruiswater en een takje verse munt	6,95
Aperol Spritz huisgemaakt met Aperol, Cava en bruiswater	6,70
Martini rood / wit / Martini extra dry / Fiero	3,70
Campari / Fonseca Ruby port / Fonseca White port	4,35
Fonseca Tawny 10 years / Dow's Nirvana Port	6,70
Sherry dry / Sherry medium	3,75
Sherry Tio Pópé	4,15
Pineau de Charentes blanc	4,20
Crodino alcoholvrij	3,10
Gancia	3,75
Likeuren	
Apfelkorn / Advocaat met slagroom	3,70
Grand Marnier cordon rouge / Cointreau / Drambuie / D.O.M. Bénédictine	4,95
Amaretto Disaronno / Tia Maria / Kahlúa / Baileys	4,95
Isolabella Sambucca / Limoncello / Frangelico / Licor 43 Cuarenta Y Tres	4,95
Malibu / Passoa / Safari	3,95



Gedistilleerd

Baarlese streekdistillaten van 'Zuidam'	€	€	€
Grensneutje: likeur met amandel en kaneel			2,95
Jonge graanjenever / Oude jenever 1 jaar / Oude jenever 5 jaar	2,95	3,30	4,50
Jonge korenwijn 1 jaar / Oude korenwijn 10 jaar		4,15	7,90
Overige neutjes			€
Bessenjenever / Vieux / Schrobbeleèr / Beerenburger / Jägermeister			2,95
Pernod / Ricard			4,50
Gin & More (bekijk ook onze Cocktail & Aperitiefkaart)			€
Pink 47 met Fentimans rose lemonade- rood fruit - limoenzeste			7,95
Bulldog met Schweppes Ginger & Cardemom - verse gember - citroenzeste			8,95
Skully Wasabi met Fevertree ginger beer - verse gember - munt			9,95
Skully Oriental Citrus met Fevertree Sicilian lemonade - limoengras - munt			9,95
Hendrick's met Schweppes pink pepper - komkommer			9,95
Monkey 47 met Fever tree tonic - braam - steranijs			12,50
Gin Mare met Schweppes Premium mixer - rozemarijn - munt - citrus			12,50
Gin van de maand - laat u informeren door uw kelner			
Vodka & Rum	€	€	€
Zuidam Vodka - Zuidam distillers (streekproduct)			5,45
Grey Goose Vodka			7,95
Smirnoff Vodka			4,80
Bacardi Superior / Bacardi Black / Ron Bacardi 8 Años	4,80	5,80	6,50
Havana Club 3 Años / Havana Club 7 Años		4,80	5,80
Cognac / Armagnac / Calvados / Grappa	€	€	€
Bas Armagnac ***3jaar / VSOP / XO	5,60	8,40	9,45
Cognac VS / VSOP / XO	6,05	8,95	10,75
Calvados Réserve 3 jaar / 12 jaar		6,05	11,80
Grappa di Merlot			8,95
Whisk(e)y			€
Millstone single malt (lokale whisky) - Zuidam distillers			6,75
Ballantine's / Jameson / Johnny Walker Red Label / Four Roses			5,75
Johnny Walker Black Label / Glenfiddich 12y. single malt / Jack Daniels / Chivas Regal 12y.			7,25



Lunch en borrelhapjes

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

U kunt kiezen uit wit stokbrood, meergranenbol, of spelt-, maïs- wit- of bruin brood

€

✓ Broodje belegd met achterham, kaas of oude kaas (meerprijs smoske: € 1,90)	5,70
Filet Americain of Martino	7,30
Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan, pijnboompitjes, rucola en aceto	9,40
Duroc ham met brie, honing, en pecannoten uit de oven	9,40
Twee ambachtelijke rundvleeskroketten met mosterd en brood naar keuze	8,15
Broodje warm vlees met ijsbergsla en honing-mosterd saus	8,50
Gerookte zalm met roomkaas, rode ui en kappertjes	11,30

Lunchgerechten (onze overheerlijke salades staan op de Brasseriekaart)

€

Tosti ham kaas op rustiek brood van de grill	6,25
Italian tosti met tomaat, kaas, salami, paprika, ui en champignons	7,30
Lunchplankje vlees met carpaccio, filet americain, rundvleeskroket en tomatensoep	11,50
Lunchplankje vis met krabsalade, gerookte zalm, garnalenkroket en een kopje bisque	12,50
Half ééntje lunchbord met broodje ham, kaas, cocktailsaus, kroket, spiegelei en huzarensalade	11,50
Kalfsburger 'Den Engel' met sla, cheddar, gebakken uitjes, grove mosterdmayonaise en tomatenketchup	12,50
Club sandwich 'Den Engel' met gerookte kip, spek, spiegelei, tomaat, kaas, sla, mosterd & cocktailsaus	12,75
Club sandwich met gerookte zalm, komkommer spread, avocado, rode ui en veldsla	13,40

Eiergerechten (met keuze uit meergranen-, maïs- of wit grof boerenbrood)

€

✓ Baarlese boerenomelet met groenten en spekjes	8,70
✓ Uitsmijter ham en/of kaas	8,70
✓ Uitsmijter "Den Engel" met ham, tomaat en gegratineerd met kaas	9,20
Uitsmijter met spek	8,70

Borrelhapjes

€

Kaasblokjes belegen of Old Amsterdam	4,75
Portie gemarineerde olijven	2,65
Ambachtelijke bitterballen 8 stuks	6,60
Mini frikandelletjes speciaal 12 stuks	6,60
Crostini bordje assortiment van 10 stuks toast met wisselend beleg	8,40
Nacho's met jalapeños, rode ui, cheddarkaas, salsasaus, boursin, spekjes en guacamole (2pers.)	8,40
Bittergarnituur met gefrituurde warme hapjes (16 stuks)	10,50
Tapas luxe schotel met koude en warme hapjes, te bestellen vanaf 2 personen (€ 14,50 p.p.)	29,00



✓ Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar!



Brasseriekaart

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

Koude voorgerechten

€

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes (Ganzenleverkrullen + €4,00)	13,95
Rundercarpaccio Urbani met warme romige pasta, Parmezaanse kaas en truffel	15,70
Hertencarpaccio gevuld met ganzenlever, salade van witlof en waterkers, met een bitterbal van haas	15,75
Visparade met bisque van schaaldieren, gerookte zalm, tartaar van tonijn, rivierkreeftjes salade, Hollandse garnalen en gebakken gamba	15,75
Gerookte eendenborst filet met noodle salade, loempia van rendang en soja dressing	15,20
Taartje van rivierkreeft en Hollandse garnalen met avocado, grapefruit en citrusdressing	15,75
Fine de Claire oesters natuur geserveerd op ijs met citroen	half dozijn 15,75
Fine de Claire oesters met gewokte spinazie, gegratineerd met Hollandaise saus	half dozijn 17,25

Salades (voorgerecht of maaltijdsalade)

Japanse salade met gegrilde tonijn, wakame, avocado, sojaboontjes, radijs en sojadressing	15,75	20,75
✓ Salade met gerookte kip , pestodressing, zongedroogde tomaat, croutons, gemarineerde groenten en Parmezaanse kaas	13,75	18,75
✓ Salade met gefrituurde brie , granaatappel pitten, pecannoten, peer en honing-mosterd dressing	13,75	18,75

Warme voorgerechten

€

Buikspek langzaam gegaard en daarna krokant gebakken met tijgergamba, schorseneer, zalf van zoete aardappel en schuim van paddenstoel	15,75
Gebakken kalfszwezerik met puree van zoete aardappel en knolselderij en grove mosterdjus	15,75
Gegrilde tonijnsteak met groenten noodles, teriyakisaus en sesam	15,75
Ambachtelijke garnalenkroketten met gefrituurde peterselie	15,25

Soepen

€

✓ Klassieke tomatensoep met vermicelli en soepballetjes	6,25
✓ Wortel-kokos-curry soep met gezouten amandel	6,25
Bisque van schaaldieren met rivierkreeftvlees en room	8,00
✓ Franse uiensoep met gegratineerde kaascrouton	6,25

✓ Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar!



Hoofdgerechten

Vlees

	€
* Bij deze gerechten serveren wij Vlaamse frieten, salade en seizoensgroenten	
Satéschotel "Den Engel" van kippendijen, geserveerd met Vlaamse frieten of nasi	19,85
* Runderhaasspies met spek, ui en paprika van de Big Green Egg	24,70
Thaise curry met rundvlees en aubergine, kokos en chili, geserveerd met witte rijst	22,00
* Gevulde hoenderfilet met paddenstoelen, omwikkeld met spek en jus van rozemarijn	23,60
* Filet-pur in roomboter gebakken of van de Big Green Egg (supplement ganzenlever of gamba's: € 4,00)	30,25
* Speenvarken filet , licht gepekeld, met graanmosterd jus en uitgebakken spekjes	21,00
* Kalfsribeye van de Big Green Egg met saus naar keuze en witlofsalade	26,50
* USA Steak van de Big Green Egg met saus naar keuze en witlofsalade	24,70

Sauskeuze: choron-, bearnaise-, peper-, champignonroomsaus of stroganoffsaus

Vis

	€
Sliptongetjes in roomboter gebakken, geserveerd met salade en Vlaamse frieten	25,15
Hele kreeft van de grill, uit de oven of lauwwarm op salade geserveerd	37,25
Gamba's gebakken en afgeblust met knoflookroomsaus, geserveerd met Vlaamse frieten en gemengde salade	26,20
Skreifilet met gestoofde spitskool, shiitake en venkel, met witte wijnsaus, brandade en haring kaviaar	24,95
Zalmfilet uit de oven met fregula pasta, schaaldieren, prei en venkel	24,75

Vegetarisch

	Hg
Fregula pasta met fijne groenten, paddenstoelen, room en Parmezaanse kaas	18,75
Mexicaanse wrap lasagne met chili sin carne, crème fraiche, tomatensaus en kaas	18,75
Salade met gegrilde gemarineerde groenten , zongedroogde tomaat, pestodressing, croutons en Parmezaanse kaas	18,75



Baronie Keuzemenu

Voorgerechten

35,50

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes

✓ Wortel-kokos-curry soep met gezouten amandel

Salade met gerookte kip, gemarineerde groenten, pestodressing en croutons

Krokant buikspek met schorseneer, zalf van zoete aardappel en schuim van paddenstoel

Hoofdgerechten

Hoenderfilet gevuld met paddenstoelen, omwikkeld met spek en rozemarijn jus

Zalmfilet uit de oven met fregula pasta, schaaldieren, prei en venkel

Thaise curry met rundvlees en aubergine, kokos en chili, geserveerd met witte rijst

✓ Mexicaanse wrap lasagne met chili sin carne, crème fraiche, tomatensaus en kaas

Desserts

Coupe 'Den Engel' met crème Suisse, crème brûlée-ijs, slagroom en kletskep

Wintercoupe met stoofpeerijs en kaneelijs, stoofpeertje en slagroom

Crumble tarte tatin van stoofpeer met hangop, caramelijs en pecannoten

Irish-, French-, Spanish- of Italian coffee

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



Voorgerechtjes

✓ Tomatensoep met balletjes, ook vegetarisch verkrijgbaar! 4,20

Ganda-ham met meloen 6,55

Hoofdgerechtjes

€

Visvingers, frietjes en appelmoes / Pasta met Bolognesesaus 10,25

Biefstukje met salade, frietjes, appelmoes en mayonaise 12,25

Kipnuggets of kipsaté met frietjes en appelmoes 10,25

Kinder Desserts

Kinder-roomijs 2 bolletjes naar keuze: aardbei-, vanille- of chocolade-ijs 4,15



Wijnkaart

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.



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



**Rosé wijnen**

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

Rode wijnen

	€	€
Merlot, Tempranillo & Cabernet Sauvignon, Cierna, 2016, Spanje	4,45	22,95
Donkere robijnachtige kleur met veel fruit. Zachte, ronde afdrank.		
Negroamaro, I MURI 2016, Puglia, Italië		
Zachte en soepele wijn, rond en zwoel van smaak met rijpe zwarte kersen en bramen.	4,95	24,75
Malbec, Broquel 2015, Mendoza, Trapiche, Argentinië		
Krachtige, geconcentreerde wijn. Volle, rijke smaak met zoethout, vanille en donkere chocolade.	5,85	28,50
Château Carteau, St. Emilion Grand Cru, 2013, Frankrijk		
Stevige donkerrode wijn met volle smaak van zwarte bes en kersen. Houttoets in geur en afdrank.		39,75
La Bastide Dauzac, André Lurton, Margaux, 2012, Frankrijk		
Soepele robijnrode wijn vol rode vruchten. Veel finesse in de afdrank en fluweelzachte tannines.		47,75

Dessert wijnen

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