

DINERKAART



ENGELS ROTTERDAMS

ROTTERDAMS ENGELS

nieuwe editie

*Rotterdams is het nieuwe
Engels*

DINERKAART

Welkom in bar brasserie Engels! Bij ons proeft u de smaak van Rotterdam. Onze gerechten zijn bereid met écht **verse Rotterdamse producten**, door **Rotterdamse ambachtslieden** of geïnspireerd door écht **Rotterdams volk**. Bar brasserie Engels geeft Rotterdam het podium dat zij verdient.



Producten uit de omgeving van Rotterdam, echt én vers.



Producten bereid door échte Rotterdamse ambachtslieden.



Gerechten geïnspireerd door Rotterdamse helden.

Een aantal keer per jaar wisselen de gerechten op onze kaart. Zo kunnen wij wisselende producten een plekje geven. Kent u een product dat écht een plekje in ons menu verdient? Laat het ons weten.

Vraag de bediening naar de mogelijkheden voor kinderen.
Dieet en allergie wensen? Wij helpen u graag.

Onze keuken is geopend voor de lunch van 11.30 tot 16.30
Diner word vanaf 17.00 geserveerd.

IETS TE VIEREN?

Engels verzorgt jou aanvraag op maat. Onze dynamische Entresol met uniek balkon terras bied een unieke locatie met uitzicht op het Stationsplein. Op onze Entresol en in onze Rotterdamkamer en Weenzaal kunt u ook terecht voor o.a:

- Borrel
- Lezingen
- Private dining
- Workshops
- BBQ met grill Chef arrangementen
- Verjaardagen
- Baby shower
- High tea
- Lunch en dinerbuffetten

Brood

Vers gebakken brood met smeersels 6,⁵⁰

Voorgerechten

Carpaccio 9,⁵⁰

Rundercarpaccio met oude Rotterdammer, gedroogde tomaat, rucola, pijnboompitjes en truffeldressing

Kroten 9,⁵⁰

Gemarineerde rode bieten met geitenkaas en appel

Salade eend 13,⁷⁵

Salade met gekonfijte eendenbout, bospaddenstoelen en sherry vinaigrette

Forel 12,-

Gerookte forel met salade van parelcouscous en Ras el Hanout met paprika en gekonfijte rode ui

Soep

Doperwtensoep 8,-

Met chorizo-olie en crouton met paling

Aardappelsoep 8,-

Van zoete aardappel met kokos en limoen

**STEL JE 3 GANGEN
MENU SAMEN VOOR**

35,-

Hoofdgerechten

Bavette (200 gr)	24, ⁰⁰
<i>Gebraden bavette met gebakken paddenstoelen, haricoverts en Bearnaise</i>	
Kabeljauw	23,-
<i>Gebakken filet met mosselen, spinazie en anti-boise</i>	
Eendenborst	22, ⁵⁰
<i>Gebraden tamme eendenborst met confit van aubergine en rozemarijn jus</i>	
Lamschenkel	22, ⁷⁵
<i>Gestooft met piperade en jus van eigen stoof</i>	
Zalm	22, ⁰⁰
<i>Gegrilde Schotse zalmfilet met schorseneren en doperwtten pesto</i>	
Frittata	18, ⁵⁰
<i>Met aardappel, spinazie, verschillende paddenstoelen en pecorino</i>	

Nagerechten

Chocolademousse	8,-
<i>Chocolademousse met Vlaardings ijzerkoekje en frambozen sorbet</i>	
Toffee	8,-
<i>Toffee van pompoen met mascarpone, sinaasappelchip en speculaas ijs</i>	
Cake	8,-
<i>Specerijen cake met gekarameliseerde appel en vanille ijs</i>	

**“YOU LIKE
A DESSERT?
THAT’S
HELEMAAL KAASSIE”**

**“WE HAVE A
MOOIE ROOIE
ON THE WINE LIST”**

*Rottendams is het nieuwe
Engels*

WIJNKAART

“CAN I
STRIK YOU
FOR A DRINK?”

Mousserend

Dom Potier

Cava Brut, Spanje

Glas

Fles

4,⁵⁰

32,-

Nicolas Feuillatte

Champagne Brut Réserve, Frankrijk

69,-

Wit

Culemborg

Chenin Blanc, Weskaap, Zuid Afrika

4,²⁰

21,⁵⁰

Abbotts & Delaunay

Chardonnay, Languedoc, Frankrijk

4,⁵⁰

24,-

Les Javelles

Sauvignon Blanc, Languedoc, Frankrijk

4,⁷⁵

26,⁵⁰

Masi

Pinot Grigio, Veneto, Italië

5,⁵⁰

30,-

Finca Constancia

Parcela 52, Verdejo, Toledo, Spanje

6,-

34,-

Glas

Fles

Rosé

Culemborg

Blanc de Noir, Weskaap, Zuid Afrika

4,²⁰

21,⁵⁰

Rood

Montado	4, ²⁰	21, ⁵⁰
<i>Tempranillo, Toledo, Spanje</i>		
Abbotts & Delaunay	4, ⁵⁰	24,-
<i>Merlot, Languedoc, Frankrijk</i>		
Serego Alighieri	4, ⁷⁵	26, ⁵⁰
<i>Possessioni Rosso, Veneto, Italië</i>		
Sacha Lichini	5,-	28,-
<i>Le Coq Rouge, Lanquedoc, Frankrijk</i>		
Antinori	5, ⁵⁰	30,-
<i>La Maestrelle, Toscane, Italië</i>		
Estherhazy	6,-	34,-
<i>Zweigelt Classic, Burgenland, Oostenrijk</i>		

“WOULD YOU LIKE SOME
KROTENMOSTERD
ON YOUR BITTERBAL”

WIJ WERKEN MET DE VOLGENDE ROTTERDAMSE LEVERANCIERS:

MAAS
STROOMPJES

Rotterdams Maasstroompje

Sinds 1934 is het Maasstroompje het Rotterdams koekje. Het Maasstroompje van nu is bereid met 100% biologische ingrediënten. De verpakking is ontworpen door Stang Gubbels, een bekende Rotterdamse illustrator.



Schmidt Zeevis

Échte Rotterdamse vis komt van Schmidt Zeevis. Schmidt Zeevis startte in 1908 met 'Oma' Schmidt achter haar viskar, die in 1916 uitgroeide tot een winkel. Je vindt de visleverancier ook met een stand in de Markthal Rotterdam.



De Friet Fabriek

Traditioneel voorgebakken verse friet met aardappelen uit de Hoeksche Waard.

DE ROTTERDAMSCH E OUDE

De Rotterdamsche oude

Het idee voor de Rotterdamsche Oude ontstond in de Kuip. Een stel échte Rotterdammers ontwikkelde deze Rotterdamse kaas omdat zij geen Amsterdamse kaas meer wilde eten. Het resultaat? Een snijbare oude kaas, met een stoer karakter.

Pinkyrose

Pinkyrose, deze Rotterdamse flamingo brand is de eerste verse en handgemaakte siroop in de wereld. The sap, de kruiden, de specerijen, allemaal zijn ze stuk voor stuk met de hand geperst.

Ketel 1

KETEL 1 jenever dankt zijn naam aan de oudste, actieve distilleerketel van Schiedam, ketel nummer 1. Zijn unieke karakter dankt mede aan een uitgekende melange van kruiden. De overlevering van vader op zoon vormt de inspiratiebron voor de receptuur

LimonGERSO

LimonGERSO is de eerste en enige echte Rotterdamse citroenlikeur. Voor de productie worden verse citroenen gebruikt die rechtstreeks van de Rotterdamsemarkt komen. Rotterdamser kan dus eigenlijk niet!

Trots bier Rotterdam

Trots Bier is ontstaan uit een idee van vier studenten uit aan de Hogeschool Rotterdam. Zij wonnen de Rotterdamse Startersprijs, een initiatief van onze collega's van het Groot Handelsgebouw en The Office Operators. Een trots biertje voor en door trotse inwoners van Rotterdam!

Kaapse brouwers Rotterdam

De Kaapse brouwers brachten als eerste de craftbeer-revolutie naar Rotterdam. Deze brouwers kiezen voor gedurfde recepten, smaakexperimenten en ouderwetse bieren in een Rotterdamse jasje. Stoere non-conformistische stadsbieren voor een nieuwe generatie bierdrinkers.

Bobby's Schiedam Dry Gin

Bobby's omvat een unieke blend van Indonesische kruiden en traditionele plantenextracten. Bedacht en geproduceerd in de jenever hoofdstad van de wereld, Schiedam.

Sylvius dry gin from Schiedam

Een iconische gin welke is voortgekomen uit een rijke jenever historie sinds 1658. Bedacht en geproduceerd in de jenever hoofdstad van de wereld, Schiedam.

BEGRIPPENLIJST

BAKKIE PLEUR 'Kopje koffie'

"Laten we dajik een bakkie pleur doen"

"Zullen we straks een kopje koffie drinken?"



**"WE SERVE A
DELICIOUS
BAKKIE PLEUR"**

KAASSIE 'Goed voor elkaar'

"Lekker aan 't nassen? Das kaassie"

"Lekker aan het eten? Dat heb je goed voor elkaar"

JA TOCH? NIETTAN? 'Je gelijk halen'

"Das gelope, ja toch? Niettan?"

"Dat is mooi meegenomen, ja toch? Niet dan?"

TEBBIE GEDAAN DAN? 'Wat heb je dan gedaan?'

"Je zieter nie uit, tebbie gedaan dan?"

"Ik heb je wel eens beter gezien, wat is je overkomen?"

KROTEN 'Rode Bieten'

"Die kroten zijn goed binnen te houwe!"

"Die rode bieten zijn lekker!"

“HEB IK
HOUTEN BEK
OFZO?”

“OUR WINE LIST
IS CERTAINLY NOT FOR
THE POES”

*Rotterdams is het nieuwe
Engels*

“KEN HET
DAT IK U KAN”

**“IETS TE VIEREN?
DAT KEN BIJ
ENGELS
JA TOCH? NIETTAN?”**

**“TEBBIE NOU VOOR
GERS FEESTJE”**

Keuken dagelijks geopend
van 11.30 uur



**“IN ENGELS
KEN IEDEREEN
LEKKER ZICHZELF WEZEN!”**