

LUNCHKAART



ENGELS ROTTERDAMS

ROTTERDAMS ENGELS

nieuwe editie

*Rotterdams is het nieuwe
Engels*

LUNCHKAART

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 wordt vanaf 17.00 geserveerd.

IETS TE VIERN?

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

“WE SERVE A
DELICIOUS
BAKKIE PLEUR”

Koffie's

Koffie	2,60
Koffie large	3,10
Cappuccino	2,95
Cappuccino large	3,50
Koffie verkeerd	3,25
Latte macchiato	3,25
Espresso	2,60
Dubbele espresso	3,60
Espresso macchiato	2,75
Thee	2,40
Verse muntthee	3,-
Verse gemberthee	3,-
Warme chocolademelk <i>(met slagroom + 0,50)</i>	3,-

Lekker erbij

Maasstroompje	1,25
<i>In trommeltje per twee</i>	
Appelgebak	3,75
Chocolade truffel gebak	4,50
Pecan cranberry gebak	4,25
Framboos chocolade gebak	4,25
Seizoensgebak	4,-

“ON THE WEEKEND YOUR
CHOICE OF
COFFEE WITH
GEBAKKIE 6,50”

LUNCHGERECHTEN

Soep

Doperwtensoep	8,-
<i>Met chorizo-olie en crouton met paling</i>	
Aardappelsoep	8,-
<i>Van zoete aardappel met kokos en limoen</i>	
Klein portie brood met boter	2,-

Salades

Salade forel	12,-
<i>Salade van parelcouscous met Ras el Hanout, rucola, forel, paprika en gekonfijte rode ui</i>	
Spinazie salade	12, ⁷⁵
<i>Salade spinazie met rivierkreeft, sojaboon, taugé en citrusdressing</i>	
Salade Eend	13, ⁷⁵
<i>Salade met gekonfijte eendenbout, bospaddenstoel met sherry vinaigrette</i>	
Portie brood met boter	2,-

Zuurdesembrood belegd met...

Tonijnsalade	9,-
<i>Huisgemaakt met rucola</i>	
Kroketten	9,-
<i>Twee rundvleeskroketten met mosterd</i>	
Geitenkaas	9,-
<i>Met gele tomatenjam</i>	
Vitello tonnato	12,-
<i>Rose gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise</i>	
Carpaccio	12,-
<i>Van rundvlees met pijnboompitjes, gedroogde tomaat, kappertjes en truffeldressing</i>	

Warme gerechten

- Bavette 23,⁵⁰
Gebraaden bavette met gebakken paddenstoelen, haricots verts en Bearnaise
- Kabeljauw 23,-
Gebakken filet met mosselen, spinazie en anti-boise

Engels specials

- Rotterdams twaalfuurtje 12,-
Drie sneetjes brood met gebakken ei, kroket en carpaccio
- Hoek van Hollands twaalfuurtje 13,-
Drie sneetjes brood met tonijnsalade, garnalenkroket en gerookte forel
- Kralings twaalfuurtje 12,-
Drie sneetjes brood met eiersalade, hummus en zwambitterballen
- Clubsandwich 11,-
Sandwich met geroosterde kip, bacon, remoulade chips en ei
- Pulled chicken 9,⁷⁵
Wrap met pulled chicken, kaas en rauwkost met een dip van zongedroogde tomaat
- Indiaase Kip 11,-
Naanbrood met kip vindaloo, paksoy, rode peper en kikkererwt

Eiergerechten

- Eggs Benedict 10,-
Twee gepocheerde eieren met spinazie, gegrilde ham en Hollandaise saus op gegrild zuurdesembrood
- Eggs Benedict speciaal 12,⁵⁰
Twee gepocheerde eieren met spinazie, gerookte zalm en Hollandaise saus op gegrild zuurdesembrood
- Uitsmijtert Engels 9,50
Drie gebakken eieren met ham, oude Rotterdamse kaas, rosbief en spek op brood

“OUR FAMOUS
EGGS BENEDICT ARE
PRETTY GOED
BINNEN TE HOUWE”

WIJ WERKEN MET DE VOLGENDE ROTTERDAMSE LEVERANCIERS:

MAAS
STROOMPJES

Rotterdams Maasstroompje

Sinds 1934 is het Maasstroompje hét 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 O U D E

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.

**“YOU WILL EAT LIKE A
BOAT WORKER
WHEN YOU TASTE OUR
BROODJE HOTDOG”**

*Rottendams is het nieuwe
Engels*

**“WE SERVE A
DELICIOUS
BAKKIE PLEUR”**

*Rottendams is het nieuwe
Engels*

Pinkyrose

hPinkyrose, 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 Rotterdams 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!”**