

DINERKAART



ENGELS ROTTERDAMS

ROTTERDAMS ENGELS

nieuwe editie

*Rotterdams is het nieuwe
Engels*

"GRAVAD LACHS?
WE MAKE IT
SELLUF!"

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 Rotterdamskamer 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
- Do It Yourself BBQ

Brood

Vers gebakken brood met smeersels 6,⁵⁰

Voorgerechten

Carpaccio 10,-

Rundercarpaccio met Rotterdammer  , rucola, kappertjes, tomaatjes en truffeldressing

Gravad lachs 10,-

Homemade gravad lachs  gemarineerd met Rotterdamse gin  en zoet zuur van venkel

Pastrami 11,50

Runder pastrami  met een gepocheerd eitje, waterkers, paprika coulis

Caesar Engels 9,50

Klassieke salade met gegrilde kip, parmazaan, ei en croutons

Kroten 9,-

Gemarineerde kroten  met geitenkaas en gedroogde zwarte olijven

Soep

Uiensoep 8,-

Uiensoep met crouton en oude Rotterdammer 

Bloemkoolsoep 8,-

Romige soep van bloemkool met truffelolie en krab 

Bouillabaisse 10,50

Klassieke Franse vissoep 

STEL JE 3 GANGEN
MENU SAMEN VOOR
32,50

“YES! WE ARE
TROTS OP
ONS LAPPIE”

Hoofdgerechten

Kalfssukade	21,-
<i>Zacht gegaarde kalfssukade, knolselderij puree, geroosterde tomatomaat en jus met Rotterdam TROTS bier </i>	
Zeebaars	19,-
<i>Op de huidgebakken zeebaars  met artisjok, mini mais en citroen tijm beurre blanc</i>	
Ribeye	20,-
<i>Gegrilde ribeye 200 gram met kruidenboter</i>	
Kipspies	17,50
<i>Spies van kippendijven met oosterse saus, cashewnoot, koriander en krokante uitjes</i>	
Polenta	16,50
<i>Polenta met gegrilde aubergine en paprika, rucola en salsa verde</i>	
Bouillabaisse	17,50
<i>Klassieke Franse vissoep </i>	

Nagerechten

Bavarois	8,-
<i>Bavarois van steranijs, champagne sabayon en een kletskep van kardemom</i>	
Bananensplit Engels	8,-
<i>Een vernieuwde klassiekert</i>	
Parfait	8,-
<i>Honing maanzaad parfait vanille crème met tijm en lavendel</i>	
Kaasplankje	10,-
<i>Versillende kazen  met notenbrood en tomatenjam</i>	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en verse friet

“WE HAVE A
MOOIE ROOIE
ON THE WINE LIST”

*Rottendams is het nieuwe
Engels*

“YOU LIKE
A DESSERT?
THAT'S
HELEMAAL KAASSIE”

WIJNKAART

“CAN I
STRIK YOU
FOR A DRINK?”

Mousserend

Dom Potier

Cava Brut, Spanje

Nicolas Feuillatte

Champagne Brut Réserve, Frankrijk

Wit

Culemborg

Chenin Blanc, Weskaap, Zuid Afrika

Abbotts & Delaunay

Chardonnay, Languedoc, Frankrijk

Les Janelles

Sauvignon Blanc, Languedoc, Frankrijk

Masi

Pinot Grigio, Veneto, Italië

Finca Constancia

Parcela 52, Verdejo, Toledo, Spanje

Glas Fles

4,50 32,-

9,- 69,-

4,- 21,50

4,50 24,-

4,75 26,50

5,50 30,-

6,- 34,-

Rosé

Culemborg

Blanc de Noir, Weskaap, Zuid Afrika

La Promenade

Côtes de Provence, Frankrijk

Rood

Montado

Tempranillo, Toledo, Spanje

Abbotts & Delaunay

Merlot, Languedoc, Frankrijk

Serego Alighieri

Possessioni Rosso, Veneto, Italië

Antinori

La Maestrelle, Toscane, Italië

Estherhazy

Zweigelt Classic, Burgenland, Oostenrijk

Glas Fles

4,- 21,50

36,50

4,- 21,50

4,50 24,-

4,75 26,50

5,50 30,-

6,- 34,-

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.



Rotterzwam

Rotterzwam, gevestigd in het voormalige Tropicana, gelooft in voedselproductie op afval. Zo laten zij oesterzwammen groeien op koffiedik, dat zij ophalen bij de lokale horeca. En die heerlijke oesterzwammen vind jij terug in jouw kroket.

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.



Wild Vleesch

Wild Vleesch is een jonge Rotterdamse worst- en vleesmaker. In de worsten proef je allerlei wereldse smaken, want in Rotterdam komt de wereld samen. Altijd bereid met biologische ingrediënten, op een ambachtelijke wijze.

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 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!"

**"OUR WINE LIST
IS CERTAINLY NOT FOR
THE POES"**

*Rottendams is het nieuwe
Engels*

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

Keuken dagelijks geopend
van 11.30 uur



**“OUR CHEF IS A QUALIFIED
KROTENKOKER”**