

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 word 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 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

Koffie's

Koffie	2, ⁵⁰
Cappuccino	2, ⁸⁵
Koffie verkeerd	3,-
Latte macchiato	3,-
Espresso	2, ⁵⁰
Dubbele espresso	3, ⁵⁰
Espresso macchiato	2, ⁵⁰
Thee	2, ²⁵
Verse muntthee	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,-

“WE SERVE A
DELICIOUS
BAKKIE PLEUR”


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

LUNCHGERECHTEN


Soep

Paddenstoel bouillon	8,-
<i>Met ravioli van bospaddenstoelen en lavas</i>	
Pompoensoep	8,-
<i>Met scampi's en truffelolie en geroosterde amandelen</i>	
Klein portie brood	2,-
<i>Met roomboter</i>	

Salades

Caesar	12, ⁵⁰
<i>Klassieke salade met gegrilde kip, parmazaan, ei en croutons</i>	
Zalm 	12, ⁵⁰
<i>Salade met gerookte zalm, avocado, bosui en radijs</i>	
Klein portie brood met boter	2,-

Zuurdesembrood belegd met...

Pulled chicken	9,50
<i>Met salade van witte kool, wortel, knolselderij, bbq-saus en ijsbergsla</i>	
Brie de Meaux, rucola en walnoot	8,50
Huisgemaakt tonijnsalade	9,-
Twee rundvleeskroketten 	9,-
Hummus met gepofte paprika, pijnboompit en rucola	7,50

Warme gerechten

Kabeljauw	20,-
<i>Pancetta ,crème van bataat ,Pickel van radijs geserveerd met een frisse salade en verse frieten</i>	
Kogelbiefstuk	19,-
<i>Jus met gekonfijte zilvertje, haricoverts geserveerd met een frisse salade en verse frieten</i>	

“A CLUBSANDWICH
YES TOCH,
NIET DAN?”

Engels classics

Rotterdams twaalfuurtje	12,-
<i>Drie boterhammen met een gebakken ei, een kroket en carpaccio</i>	
Hoek van Hollands twaalfuurtje	13,-
<i>Drie boterhammen met tonijnsalade, garnalenkroket en gerookte zalm </i>	
Clubsandwich	11,-
<i>Sandwich met geroosterde kip, bacon, remoulade chips en ei</i>	
Tosti oude Rotterdammert	6,-
<i>Gegrilde sandwich met oude Rotterdammer  , boerenham en ketchup</i>	
Tosti gerookte zalm	8, ⁵⁰
<i>Gegrilde sandwich met gerookte zalm  , tomaat en roomkaas</i>	
Winterse hotdog	12, ⁵⁰
<i>Broodje winterse kalfsworst van Wildvleesch met bospaddestoel, zuurkool, krokante ui, truffel en Hollandaise saus serveert met friet</i>	

Eiergerechten

Eggs Benedict	9, ⁵⁰
<i>Twee gepocheerde eieren, spinazie, gegrilde ham, Hollandaisesaus en zuurdesembrood</i>	
Eggs Benedict speciaal	11,-
<i>Twee gepocheerde eieren, spinazie, gerookte zalm  , Hollandaisesaus en zuurdesembrood</i>	
Uitsmijtert Engels	9,-
<i>Drie gebakken eieren, ham, kaas  , rosbief en spek op brood</i>	

“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.



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 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.



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

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

*Rotterdams is het nieuwe
Engels*

“WE SERVE A DELICIOUS BAKKIE PLEUR”

*Rotterdams is het nieuwe
Engels*

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



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