

## De Engel - Houten

Written by Marleen Geuzebroek  
Sunday, 29 July 2007 00:00 -

---



Restaurant de Engel ligt in het gezellige 'Oude Dorp' van Houten. Achter de monumentale voorgevel (uit 1772) bevindt zich een knusse bar, a-la-carte restaurant en diverse zalen voor 15 tot 400 personen. Er is meer dan genoeg parkeergelegenheid bij het restaurant.

### Algemene gegevens

Terras - restaurant - Zalen "De Engel"  
Burg. Wallerweg 2  
3991 TM Houten

Telefoon: 030-6371554 / 6371241  
Fax: 030-6350137

Website: [www.deengel.nl](http://www.deengel.nl)

E-mail: [restaurant@deengel.nl](mailto:restaurant@deengel.nl) Dit e-mailadres is beschermd door spambots, je hebt Javascript nodig om dit te kunnen bekijken

### Openingstijden

Zondag gesloten

Maandag t/m zaterdag: keuken open van 12 uur - 21 uur

Wij bezochten de Engel op een zonnige woensdag eind juli, in de vroege avond, samen met Pa en Ma Geuz. Er zijn in het restaurantgedeelte ongeveer 12 tot 15 gegevens (buiten de zalen). Naar ik begrijp is het hele restaurant rookvrij, wat erg prettig is. In het hele restaurant ligt vloerbedekking, wat het geheel een huiselijke sfeer geeft. Ikzelf ben er alleen niet zo van gecharmeerd dat je met 4 personen aan een relatief kleine, ronde tafel geplaatst wordt. Maar we hebben genoten, en dit was niet de eerste, maar zeker ook niet de laatste keer dat we de Engel bezoeken.

### De menukaart

De Engel heeft verschillende soorten kaarten: een lunchkaart, a-la-carte kaart, seizoenskaart,

terraskaart en grote groepen kunnen ook kiezen uit vooraf vastgestelde menu's.

### De kaart

De kaart bestaat, zoals ook wij geleerd hebben van de vele 'red-je-restaurant'-programma's op TV, uit voldoende, maar niet teveel, gerechten. Zo blijft het geheel overzichtelijk, maar er is wel voor iedereen iets van zijn / haar gading te vinden: Vlees, vis, vegetarisch of een verrassingsmenu. De gerechten op de kaart zien er goed uit; en er straalt een beetje 'luxe' vanaf. Ook waren er seizoensgerechten te verkrijgen; in de tijd van het jaar dat wij er waren stonden mosselen op het menu, in verschillende gerechten. Wel moet nog even van het hart dat ook bij de Engel nog niet is doorgedrongen dat je Irish Coffe met whiskey (Ierse whiskey) serveert, en niet met whisky (Schotse whisky). Dat ene lettertje; dat maakt zoveel verschil.

### Onze keuze

Voorgerecht

Pa, Ma & Marleen: Italiaanse groentebouillon met vlees

De soep was goed gevuld met veel, julienne gesneden, groenten, en uitzonderlijk veel vlees dat in mijn ogen in iets kleinere stukken gesneden had mogen worden.

Wouter: Mosselsoep

Duidelijk herkenbaar als mosselsoep, goed van structuur, volle, bijzondere smaak.

Hoofdgerecht

Pa: Vegetarisch groentetaartje

Vegetarische gerechten kunnen met een klein beetje extra kruiden meestal net iets lekkerder gemaakt worden. Dat had hier ook mogen geburen; het gerecht was erg flauw van smaak

Ma & Marleen: Mixed Grill

Deze bestaat uit een klein biefstukje, een stukje varkensvlees en een stukje kipfilet. De saus die erbij geserveerd wordt paste goed bij elk van de 3 stukken. Het geheel was erg lekker, en zag er luxe uit. Er werd niet gevraagd hoe het biefstukje werd gewenst (rare, medium of well done); maar die van mij was in elk geval goed, medium. De groentes waren op elkaar gestapeld, en vastgezet met een cocktailprikket. Van mij had dit gerecht een beetje warmer gemogen, Ma vond het wel in orde.

Wouter: Mosselen op Vlaamse wijze

Een traditionele, grote pan mosselen. De groenten in het nat van de mosselen waren een beetje zurig van smaak, maar het geheel was erg lekker. Klein minpuntje: in de pan zaten veel lege mosselschelpen, en het gevoel was dat die niet helemaal terug te vinden waren in de pan. Moeilijk te controleren, en een lege schelp kan natuurlijk altijd geburen, maar het gaf het geheel wel een beetje een 'vreemd' gevoel.

### Nagerecht

Pa, Ma, Wouter: Duo sorbet

Een mango-ijsje (van echte mango!), met een rabarbermoes en geserveerd met aalbessen. Een hele lekkere combinatie, en het ijs was meer dan de moeite waard.

Marleen: Dame Blanche

Traditioneel gerecht met in alle restaurants dezelfde ingrediënten: ijs, slagroom en chocolade saus. Toch krijgt elk restaurant het voor elkaar om dit gerecht op een andere wijze te serveren; zo ook in de Engel. Groot bord, met 3 kleine bolletjes ij, een apart bolletje slagroom en een kannetje warme chocoladesaus. Het geheel was omringd met amandelschaafsel en stukjes pistache nootjes. Over het algemeen goed van smaak, maar volgens Wouter was dit ijs beduidend minder dan het mago-ijs in de duo sorbet.

### Kwaliteit/Prijsverhouding

Zeer goed. Voorgerechten waren normaal geprijsd, met een kom soep voor minder dan €6. De hoofdgerechten variëren tussen de €15 en €20, en je krijgt hier zeker waar voor je geld.

### Personeel

Erg attent; je kunt duidelijk zien dat de mensen ervaring hebben. Ook erg oplettend. Pa had soep (met vlees) besteld, en als hoofdgerecht de keuze voor het vegetarische groentetaartje. Dit werd meteen opgemerkt, en gevraagd of hij wist dat er in de soep wel vlees geserveerd werd. Top! Bediening hield zich goed op de achtergrond, maar stond wel meteen aan tafel als dat nodig was.

### Website

De huidige website doet het restaurant geen eer aan. Er is wel veel informatie te vinden, maar openingstijden staan er niet op, alleen de openingstijden van de keuken worden genoemd. Verder vind ik het persoonlijk altijd erg jammer als de website niet up-to-date is; de menukaart op de website strookt niet met de kaart in het restaurant zelf; en ook werd er op de site nog melding gemaakt van de seizoensgerechten van mei, terwijl wij het restaurant in juli (!) bezochten.

### Totaaloordeel: mooie 8

Eten is erg lekker, bediening is goed, en het restaurant heeft een goede prijs/kwaliteit verhouding. Leuk detail: bij het presenteren van de rekening werd er voor iedereen nog een likeurtje geschonken

## De Engel - Houten

Written by Marleen Geuzebroek  
Sunday, 29 July 2007 00:00 -

---

Foto: [www.deengel.nl](http://www.deengel.nl)