



Den Engel

Hotel / Brasserie / Party- en Outdoorfun

Den Engel is gelegen in het merkwaardige grensdorp Baarle-Nassau/Hertog waar 30 stukjes België en Nederland in elkaar verweven zijn.

In het hart van deze enclave-gemeente bevindt zich Den Engel. Sinds 1894 verzorgt Den Engel met veel plezier en Brabantse gastvrijheid uw feest, vergadering, lunch, diner of hotelovernachting.

Bij ons in Brabant geven we graag een feest in een sfeervolle ambiance. Lekker eten, drinken en feesten bij Den Engel is dan ook een ware beleving.

Wist u dat Den Engel ook bedrijfsuitjes, groepsuitjes en familiedagen tot in de puntjes kan verzorgen? Met een eigen activiteitenterrein en keuze uit 46 activiteiten is niets te gek. Vraag onze folder voor meer informatie.

Den Engel



Al meer dan 100 jaar Brabantse gastvrijheid.

Baarle-Nassau



Warme Dranken

Koffie (Alle koffie is ook cafeïnevrij verkrijgbaar suppl. € 0,15)

		€
Café crème / Kanneetje café crème (1 pers.)	2,35	4,20
Belgische filterkoffie		2,45
Koffie verkeerd met veel warme melk		2,75
Espresso (normaal), Espresso Ristretto (extra sterk) / Dubbele espresso	2,35	3,95
Cappuccino met melkschuim		2,60
Latte macchiato combinatie van espresso, veel melk en een volle melkschuimlaag		2,95
Koffie en een beetje meer...		€
Chai tea latte siroop met kruidnagel-, honing- en gember aroma, espresso, melk en melkschuim		3,45
Latteccino hazelnoot hazelnootsiroop, espresso, melk en melkschuim		3,45
Karamel latte karamelsiroop, espresso, melk en melkschuim		3,45
Vanille latte met vanillesiroop, espresso, melk, melkschuim en chocoladeschaafsel		3,45
Chococcino met witte chocoladesiroop, espresso, melk, melkschuim en chocoladeschaafsel		3,45
Café "Den Engel" espresso met warme chocomelk en marshmallows		3,45
Gemberkoffie Café crème, gembersiroop, room en geraspte gember		3,45
Koffie met een scheutje		€
Café latte Baileys espresso met flinke scheut warme melk en Baileys		6,35
Irish coffee Café crème, Jameson Irish whiskey, basterdsuiker en room		6,35
French coffee Café crème, Grand Marnier en room		6,35
Italian coffee Café crème, Amaretto Disaronno en room		6,35
Spanish coffee Café crème, Tia Maria en room		6,35
Bénédictine coffee Café crème, D.O.M. Bénédictine en room		6,35
Kiss of Fire coffee Café crème, Kahlúa, Cointreau en room		6,35
Diverse soorten thee	kanneetje	glas
Thee: English breakfast, earl grey, groen (citroen), rooibos, appel & lavendel, granaatappel & kaneel, kamille, rood fruit, gember & sinaasappel, aardbei, zoethout, Marrokaanse mint, rozenbottel, citroen	3,25	2,30
Verse muntthee met honing / Verse gemberthee met honing en een schijfje citroen		3,10
Onze Winterse specialiteiten		€
Warme chocolademelk de enige echte met marshmallows of slagroom		3,25
Advo-choc warme chocomelk met advocaat en slagroom		4,50
Warme chocolademelk met bruine rum en slagroom		5,85
Glühwein huisgemaakt volgens eigen recept met kaneel, vanille en kruidnagel		4,50



Zoete lekkernijen

Gebak

	€
Roombotercake met slagroom	3,25
Appeltaart met slagroom	3,75
Chocoladebol met slagroom	3,75
Progrès schuimgebakje met amarene kersen en slagroom	3,95
Schwarzwalderkirsch met amarene kersen en slagroom	3,95
Apfelstudel met een bolletje kaneelijs, vanillesaus en slagroom	4,95

Belgische wafels

	€
Wafel met roomboter, confituur en poedersuiker	3,95
Wafel met slagroom en poedersuiker	4,85
Wafel amarene met amarene kersen en slagroom	5,95



D'n Italjaan

Desserts met o.a. ambachtelijk roomijs van D'n Italjaan uit Baarle-Nassau

	€
Kinder-roomijs 2 bolletjes naar keuze; aardbei-, vanille- of chocolade-ijs	3,95
Dame Blanche vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en slagroom	6,50
Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje advocaat!	3,70
Coupe amarene met amarenekersen en vanille-ijs, amarene kersen en slagroom	6,50
Coupe walnoot met yoghurt-, en walnotenijs, ahornsirop en slagroom	7,95
Coupe tiramisu met tiramisu-ijs, lange vinger, slagroom en een glaasje Amaretto	8,75
Najaarssorbet met bloedsinaasappel-, mandarijnsorbetijs en seizoensfruit	7,50
Herfstcoupe met stoofpeer- kaneelijs, stoofpeertje en slagroom	7,95
Coupe "Den Engel" Crème Suisse, crème brûlée-ijs en kletsoppen	7,50
Coupe d'Amour complete ijsverrassing voor 2 personen	10,75
Stoofpeertjes met amandelcrème en koude sabayon van kaneel	7,95
Moulloux au chocolat met vanille-ijs en frambozensaus	8,75
Kaasplankje van de kaasaffineurs 'Van Tricht' uit Berchem met getoast notenbrood	11,75
Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Pineau de Charentes blanc!	4,20
Meringue met mousse van rood fruit en crumble van Bastogne koek	8,75
Tip: heerlijk in combinatie met een glaasje Maury Rouge!	5,25

Kijk voor de volledige beschrijving van deze heerlijke dessertwijn achterin onze wijnkaart.



Dranken

	€
Bieren van de tap	
Jupiler pilsener 25cl.	2,75
Hertog Jan pilsener 25cl	2,75
Jupiler pilsener 50cl. / Hertog Jan pilsener 50cl.	5,20
Leffe Dubbel	3,85
Leffe Blond	3,85
Hoegaarden Witbier	3,45
Hertog Jan Weizener 30cl. / 50cl	3,85 6,25
Guinness (surger)	3,85
Wisseltap - vraag uw kelner naar de biersuggestie	3,85
Tripel Karmeliet rijk en fris bier van hoge gisting	4,20
Fruïtbieren op fles	
€	
Kriek Belle Vue / Hoegaarden Rosébier / Liefmans Fruïtesse	3,70
Baarlese streekbieren op fles van Brouwerij 'De dochter van de Korenaar'	
€	
Noblesse pittig blond bier van hoge gisting, 5.5%	3,85
Bravoure amberkleurig met lichte rooksmak, bier van hoge gisting, 6.5 %	3,95
Embrasse intens donker bier, volmout tussen trappist en quadrupel, 9%	4,15
Belle Fleur lichtblond intens gehopt bier, 6 %	4,15
Crime Passionnel originele tarwe-IPA met kruidige afdronk, 7.5 %	4,15
Finesse drie granen-triple van gerst, tarwe en roggemout met lichtzoete afdronk, 8.5 %	4,15
Bieren op fles	
€	
Westmalle trappist Dubbel / Westmalle trappist Tripel	4,20
Corona heerlijk fris Mexicaans bier	3,50
La Chouffe Ardens blond kabouterbier / Duvel blond bier van hoge gisting	4,20
Tripel Karmeliet rijk en fris bier van hoge gisting	4,20
Palm / De Koninck	3,50
Pauwel Kwak amberkleurig Belgisch bier in karakteristiek glas geserveerd	4,50
Alcoholarm en alcoholvrij bier op fles	
Jupiler Blue (3.3 %) / Jupiler 0.0%	2,95
Hoegaarden Radler 2.0%	2,95
Hoegaarden Wit 0.0% / Hoegaarden Citrus 0.0%	2,95



Dranken

Frisdranken	€
Chaudfontaine naturel / bruisend 250ml Naturel / bruisend 500ml	2,45 4,00
Coca Cola (light, zero) Fanta Orange / Sprite / Cassis / Chocomel / Fristi / Perrier	2,45
Fuze tea / Fuze tea zero / Fuze tea green / Fuze tea green mango chamomile / Agrum	2,55
Tonic / Ginger Ale / Rivella light / Bitter lemon / Jus d'orange / Appelsap / Tomatensap	2,45
Verse jus d'orange	3,85
Fever Tree Indian / Fever Tree Elderflower / Ginger Beer / Sicilian lemonade	3,15
Fentimans rose lemonade	3,15
Red Bull	4,00
Aperitief (bekijk ook onze Cocktail & Aperitiefkaart)	€
Hugo cocktail van Cava, Bols Elderflower, bruiswater en een takje verse munt	6,95
Aperol Spritz huisgemaakt met Aperol, Cava en bruiswater	6,70
Martini rood / wit / Martini extra dry / Fiero	3,70
Campari / Fonseca Ruby port / Fonseca White port	4,35
Fonseca Tawny 10 years / Dow's Nirvana Port	6,70
Sherry dry / Sherry medium	3,75
Sherry Tio Pópé	4,15
Pineau de Charentes blanc	4,20
Crodino alcoholvrij	3,10
Gancia	3,75
Likeuren	
Apfelkorn / Advocaat met slagroom	3,70
Grand Marnier cordon rouge / Cointreau / Drambuie / D.O.M. Bénédicte	4,95
Amaretto Disaronno / Tia Maria / Kahlúa / Baileys	4,95
Isolabella Sambucca / Limoncello / Frangelico / Licor 43 Cuarenta Y Tres	4,95
Malibu / Passoa / Safari	3,95



Gedistilleerd

Baarlese streekdistillaten van 'Zuidam'	€	€	€
Grensneutje: likeur met amandel en kaneel			2,95
Jonge graanjenever / Oude jenever 1 jaar / Oude jenever 5 jaar	2,95	3,30	4,50
Jonge korenwijn 1 jaar / Oude korenwijn 10 jaar		4,15	7,90
Overige neutjes			€
Bessenjenever / Vieux / Schrobbeleèr / Beerenburger / Jägermeister			2,95
Pernod / Ricard			4,50
Gin & More (bekijk ook onze Cocktail & Aperitiefkaart)			€
Pink 47 met Fentimans rose lemonade- rood fruit - limoenzeste			7,95
Bulldog met Schweppes Ginger & Cardemom - verse gember - citroenzeste			8,95
Skully Wasabi met Fevertree ginger beer - verse gember - munt			9,95
Skully Oriental Citrus met Fevertree Sicilian lemonade - limoengras - munt			9,95
Hendrick's met Schweppes pink pepper - komkommer			9,95
Monkey 47 met Fever tree tonic - braam - steranijs			12,50
Gin Mare met Schweppes Premium mixer - rozemarijn - munt - citrus			12,50
Gin van de maand - laat u informeren door uw kelner			
Vodka & Rum	€	€	€
Zuidam Vodka - Zuidam distillers (streekproduct)			5,45
Grey Goose Vodka			7,95
Smirnoff Vodka			4,80
Bacardi Superior / Bacardi Black / Ron Bacardi 8 Años	4,80	5,80	6,50
Havana Club 3 Años / Havana Club 7 Años		4,80	5,80
Cognac / Armagnac / Calvados / Grappa	€	€	€
Bas Armagnac ***3jaar / VSOP / XO	5,60	8,40	9,45
Cognac VS / VSOP / XO	6,05	8,95	10,75
Calvados Réserve 3 jaar / 12 jaar		6,05	11,80
Grappa di Merlot			8,95
Whisk(e)y			€
Millstone single malt (lokale whisky) - Zuidam distillers			6,75
Ballantine's / Jameson / Johnny Walker Red Label / Four Roses			5,75
Johnny Walker Black Label / Glenfiddich 12y. single malt / Jack Daniels / Chivas Regal 12y.			7,25



Lunch en borrelhapjes

Heeft u een allergie? Voor allergenen-informatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.

U kunt kiezen uit wit stokbrood, meergranenbol, of spelt-, maïs- wit- of bruin brood

€

✓ Broodje belegd met achterham, kaas of oude kaas (meerprijs smoske: € 1,80)	5,45
Filet Americain of Martino	6,95
Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan, pijnboompitjes, rucola en aceto	8,95
Duroc ham met geitenkaas, honing, walnoten en vijgen uit de oven	8,95
Twee ambachtelijke rundvleeskroketten met mosterd en brood naar keuze	7,75
Gerookte zalm met roomkaas, rode ui en kappertjes	10,75

Lunchgerechten (onze overheerlijke salades staan op de Brasseriekaart)

€

✓ Tosti ham kaas op rustiek brood van de grill	5,95
✓ Tosti met tomaat , mozzarella en pesto van de grill	6,95
Lunchplankje vlees met carpaccio, filet americain, rundvleeskroket en een bospaddenstoelen soep	10,95
Lunchplankje vis met tonijnsalade, gerookte zalm, garnalengkroket en een kopje bisque	10,95
Half ééntje lunchbord met broodje ham, kaas, cocktailsaus, kroket, spiegelei en huzarensalade	10,95
Burger 'Den Engel' met sla, spek, gebakken uitjes, grove mosterdmayonaise en tomatenketchup	10,95
Club sandwich 'Den Engel' : spek, gebakken ei, tomaat, kaas, kalfs pastrami, sla, mosterd & cocktailsaus	12,75

Eiergerechten (met keuze uit meergranen-, maïs- of wit grof boerenbrood)

€

✓ Baarlese boerenomelet met groenten en spekjes	8,25
Uitsmijter ham en/of kaas	8,25
✓ Uitsmijter "Den Engel" met ham, tomaat en gegratineerd met kaas	8,75
Uitsmijter met spek	8,75

Borrelhapjes

€

Kaasblokjes belegen of Old Amsterdam	4,50
Portie gemarineerde olijven	2,50
Ambachtelijke bitterballen 8 stuks	6,25
Mini frikandelletjes speciaal 12 stuks	6,25
Crostini bordje assortiment van 10 stuks toast met wisselend beleg	7,95
Nacho's met jalapenos, rode ui, cheddarkaas, salsasaus, boursin, spekjes en guacamole (2pers.)	7,95
Bittergarnituur met gefrituurde warme hapjes (16 stuks)	9,95
Tapas luxe schotel met koude en warme hapjes, te bestellen vanaf 2 personen (€ 13,75 p.p.)	27,50



✓ *Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar!*



Brasseriekaart

Heeft u een allergie? Voor allergenen-informatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.

Koude voorgerechten

	€
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes (Ganzenleverkrullen + €4,00)	13,25
Rundercarpaccio Urbani met warme romige pasta, Parmezaanse kaas en truffel	14,95
Hertencarpaccio , crumble van hazelnoot en spek, frambozendressing, biet en stokzwammetjes	15,75
Visparade met bisque, zalmtartar, tataki van tonijn en garnaalkroketje	15,75
Vitello tonnato met huisgemaakte kalfspastrami en romige tonijnmayonaise	14,95
Trio van ganzenlever: crème brûlée, terrine en gebakken met vijgencompôte	17,25
Fine de Claire oesters natuur geserveerd op ijs met citroen	half dozijn 15,75

Salades (voorgerecht of maaltijdsalade)

✓ Herfstsalade met gebakken paddenstoelen, geitenkaas, pijnboompitjes en tuinkruident dressing	13,75	18,75
Salade met gebakken duivenborst en gebakken ganzenlever met vijgen en frambozendressing	15,75	20,75
Salade met tataki van tonijn , zoetzure groenten, yuzu dressing, avocado, soja & wasabimayonaise	15,75	20,75

Warme voorgerechten

	€
Duo van duivenborst en ganzenlever met rode port-appelstroopjus en pastinaak puree	15,25
Gegrilde coquille omwikkeld met durocham, pastinaak puree en jus van schaaldieren	15,25
Gebakken zwezerik met gebakken witlof, acetojus en gehakte truffel	15,25
Ambachtelijke garnalenkroketten met gefrituurde peterselie	14,75

Soepen

	€
✓ Klassieke tomatensoep met soepballetjes en room	5,95
✓ Romige bospaddenstoelensoep met peterselie	6,50
Bisque van schaaldieren met rouille en kroketje van garnaal	7,25
Dubbel getrokken wildbouillon met soepvlees en kruidenflensjes	6,75

✓ *Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar!*



Hoofdgerechten

Vlees

* Bij deze gerechten serveren wij Vlaamse frieten, salade, seizoensgroenten en wedges van rozeval aardappe	€
Satéschotel "Den Engel" van kippendijen, geserveerd met Vlaamse frieten of nasi	18,95
* Runderhaasspies met spek, ui, paprika van de Big Green Egg	23,50
* Iberico rugfilet , licht gepekeld, van de Big Green Egg met een grove mosterdsaus	22,50
* Filet-pur in roomboter gebakken of van de Big Green Egg (supplement ganzenlever of gamba's: € 4,00)	28,95
* Duo van kalf, krokant gebakken zwezerik en kalfsoester met rode portsaus	24,75
* Holstein runderentrecôte (250gr) van de Big Green Egg	28,50

Sauskeuze: choron-, bearnaise-, peper-, champignonroomsaus of stroganoffsaus

Wild

Hertenbiefstuk met rode portsaus, spruitjes, rode kool, stoofpeertje en wedges van rozeval aardappel	24,75
Duo van haas: gebakken rugfilet en stoverij van de poot met rode kool, spruitjes, stoofpeer en wedges van rozeval aardappel	25,75
Gebakken fazantfilet en zacht gegaarde poot in bockbier met gebraiseerde witlof, paddenstoelen & truffel	23,50

Vis

Sliptongetjes in roomboter gebakken, geserveerd met salade en Vlaamse frieten	23,95
Hele kreeft: van de grill, uit de oven of lauwwarm op salade geserveerd	35,50
Gamba's à la plancha in knoflookboter gebakken met Vlaamse frieten en salade	24,95
Zalmlamellen met pesto, tomaat en mozzarella uit de oven met romige kruiden tagliatelle	22,95
Kabeljauwfilet met coquille, Riesling-bieslooksous, appelstroop en seizoensgroenten	24,95

Vegetarisch

	Vg	Hg
Herfstsalade met gebakken paddenstoelen, geitenkaas en tuinkruidendressing	13,75	18,75
Ravioli van paddenstoelen met gebakken paddenstoelen, Parmezaanse kaas en gepocheerd ei		18,75
Gevulde paprika met gegrilde groenten, couscous, feta en tomaat-kerriesaus		14,95



Baronie Keuzemenu

Voorgerechten

33,75

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en spekjes

Herfstsalade met gebakken paddenstoelen, geitenkaas, pijnboompitjes en tuinkruidendressing

Romige bospaddenstoelensoep met peterselie

Vitello tonnato met huisgemaakte kalfspastrami en romige tonijnmayonaise

Hoofdgerechten

Zalmlamellen met pesto, tomaat en mozzarella uit de oven met romige kruiden tagliatelle

Runderhaasspies met spek, ui, paprika van de Big Green Egg

Iberico rugfilet (licht gepekeld) van de Big Green Egg met grove mosterdsaus

✓ **Ravioli van paddenstoelen** met gebakken paddenstoelen, Parmezaanse kaas en gepocheerd ei

Desserts

Apfelstrudel met een bolletje kaneelijs, vanillesaus en slagroom

Herfstcoupe met stoofpeerijs en kaneelijs, stoofpeertje en slagroom

Meringue met mousse van rood fruit en crumble van Bastogne koek

Irish-, French-, Spanish- of Italian coffee

Kinderkaart Waarbij de kinderen nog eventjes in de schatkist graaien voor een leuk cadeautje!



Voorgerechtjes

✓ **Tomatensoep** met balletjes 4,00

Ganda-ham met meloen 6,25

Hoofdgerechtjes

€

Visvingers, frietjes en appelmoes / **Pasta** met Bolognesesaus 9,75

Biefstukje met salade, frietjes, appelmoes en mayonaise 11,75

Kipnuggets of kipsaté met frietjes en appelmoes 9,75

Kinder Desserts

Kinder-roomijs 2 bolletjes naar keuze; aardbei- of vanille-ijs of chocolade-ijs 3,95



Wijnkaart

Beste wijnliefhebber,

Onze wijnkaart is met alle zorg voor u samengesteld. U vindt klassieke wijnen maar ook een selectie 'nieuwe wijnen' van uitstekende wijnhuizen waar wij u graag kennis mee laten maken. Mocht u vragen hebben over onze wijnen, dan staan wij u graag te woord.

Mousserend

	glas	fles
Cava Diagonal, Brut, Covides, Spanje Fris aroma met een fijne pareling Zachte fruitige afdrank.	5,45	26,95
Cava L'Arboc 1919 Rosado, Brut Rosé, Spanje Zacht in de mond, fris, mooie zuren en indrukken van aardbeien.	5,95	28,75
Moët & Chandon Brut Imperial, Frankrijk Verfijnd, fris goudgeel met mooie bubbels.		59,50
Moët & Chandon Rosé Imperial, Frankrijk Deze sprankelende rosé met tonen van aardbei en framboos heeft een rijpe en fruitige smaak.		59,50
Moët & Chandon Ice Imperial, Frankrijk De eerste champagne die u met ijs hoort te drinken, licht zoetig (demi-sec).		69,50
Moët & Chandon Rosé Ice Imperial, Frankrijk Rosé champagne die met ijs geserveerd wordt. Fruitige afdrank.		72,50





Witte wijnen

	€	€
Chardonnay, Pierre Henri, Pays d'Oc, Frankrijk, 2016 Volle ronde wijn met aroma's van rijp fruit en een tintje vanille.	4,45	22,95
Sauvignon blanc, La Petite Perriere, 2016, Frankrijk Frisse wijn met indrukken van citrus, licht mineralig en een beetje crispy.	4,95	24,75
Viognier, Le Grand Noir, 2015, Frankrijk Aromatische geuren van witte perzik en lentebloesem. Vol en rond van smaak.	5,45	26,95
Pouilly Fumé, le Domaine Saget, Loire 2014, Frankrijk Sauvignon blanc met een fruitig boeket, in de neus peer en perzik.		32,50
Chablis, Louis Latour, Bourgogne 2015, Frankrijk Aangename chardonnay, mooie zuren, minerale toets, citrus-aroma en fraaie balans.		37,95





	€	€
Rosé wijnen		
Syrah, Pierre Henri, Pays d'Oc, 2016, Frankrijk	4,45	22,95
Heldere, lichtroze kleur. Frisse rosé met indrukken van witte bloesem en perzik.		
Mourvèdre-Grenache, La Fage Miraflores 2016, Côtes du Roussillon, Frankrijk		29,75
Lichte-, zalmroze kleur. Fruitig aroma met bosaardbeien en frambozen, vleugje anijs en citrus.		
Rode wijnen	€	€
Merlot, Tempranillo & Cabernet Sauvignon, Cierna, 2016, Spanje	4,45	22,95
Donkere robijnachtige kleur met veel fruit. Zachte, ronde afdronk.		
Negroamaro, I MURI 2016, Puglia, Italië		
Zachte en soepele wijn, rond en zwoel van smaak met rijpe zwarte kersen en bramen.		
Malbec, Broquel 2015, Mendoza, Trapiche, Argentinië	5,85	28,50
Krachtige, geconcentreerde wijn. Volle, rijke smaak met zoethout, vanille en donkere chocolade.		
Château Carteau, St. Emilion Grand Cru, 2013, Frankrijk	 Exclusief	39,75
Stevige donkerrode wijn met volle smaak van zwarte bes en kersen. Houttoets in geur en afdronk.		
La Bastide Dauzac, André Lurton, Margaux, 2012, Frankrijk	 Exclusief	47,75
Soepele robijnrode wijn vol rode vruchten. Veel finesse in de afdronk en fluweelzachte tannines.		
Wijnsuggestie wildseizoen	€	€
Monastrell, Xenysel, Jumilla, 2015, Spanje	4,95	24,75
Vol aroma van zwarte bessen, bramen en pruim. Mooie kruidigheid en veel fruit met een hint van kruidnagel in de afdronk. Stevig maar soepel van smaak.		
Dessert wijnen	€	€
Moscato, Santa Anna, Mendoza, 2016, Argentinië	4,55	23,25
Heldere, lichtgele wijn met aroma van lychee, rijpe ananas en honing.		
Grenache, Maury Rouge, Côte de Roussillon, 2014, Frankrijk	5,25	25,75
Aroma van zwarte bes, cacao, karamel en gestoofd fruit.		