

MENU

VOORGERECHTEN

"PROEVERIJTJE VAN DE CHEF" 5 kleine voorgerechtjes om van te smullen	12.50
VISTRIO garnalenkroketje, gerookte zalm en een vissoepje	11.50
VITELLO TONATO zacht gegaarde kalfslende met huisgemaakte tonijnmayonaise	10.50
ZACHTGEROOKTE SCHOTSE ZALM met kappertjes, uitjes, mosterd-dille dressing, crème fraîche en toast	10.50
KLEINE SALADE GAMBA'S gemarineerde gamba's, zongedroogde tomaat, rode ui, tomaat-pestodressing, crouton	10.50
KLEINE CEASAR SALADE kipfilet, zongedroogde tomaat, rode ui, pijnboompitten, spek, gekookt ei, Parmezaanse kaas, ansjovis-knoflookdressing, crouton	10.00
KLEINE SALADE GEITENKAAS geroosterde rode paprika, walnoten, spek, gekarameliseerde appel, druiven, frambozen, vinaigrette, crouton (zonder spek 🌿)	10.00
SUPERMALSE RUNDERCARPACCIO "huisgerookt" met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rucola en truffeldressing	10.00
BELGISCHE GARNALENKROKETJES met peterseliemayonaise en toast	9.75
TILBURGSE GEROOKTE PASHAM met een stukje kruidenkaas, rucola en meloendressing	9.00
CHAMPIGNONS BOURGUIGNONNE in lookboter gebakken, gegratineerd met kaas 🌿	7.50
GOED GEVULDE VISSOEP van de Belgische kust	6.50
FRANSE UIENSOEP met brood en kaas gegratineerd 🌿	5.50
BOMMA'S TOMATENSOEP met rundergehaktballetjes (zonder ballen 🌿)	4.75
VLOERBROOD met kruidenboter of tapenade of aioli 🌿	4.25
Extra smeersel kruidenboter of tapenade of aioli 🌿	1.00

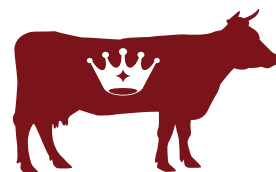
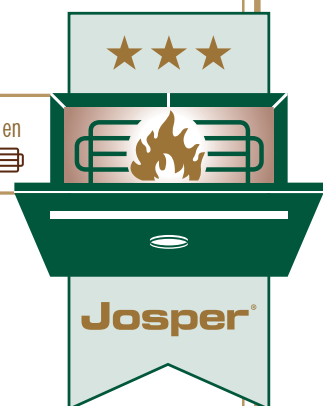


*Pasham is vernoemd naar het Tilburgse slagersgeslacht van de Pas. De traditioneel gerookte rauwe ham wordt al vijf generaties lang volgens een ambachtelijk productieproces bereid.

HOOFDGERECHTEN

100% HOUTSKOOL GESTOOKTE GRILL OVEN

De hoge temperaturen van onze Josper grill-oven en de speciale Spaanse houtskool zorgen voor een unieke smaak en textuur, waarbij de (vlees)gerechten heerlijk sappig blijven. U herkent de gerechten uit de Josper aan dit symbool: 



VLEESGERECHTEN

 TOURNEDOS (180 gram) heerlijke malse ossenhaas, keuze uit peper-, stroganoff-, of bearnaisesaus of gebakken champignons, Vlaamse fritten en geroosterde groenten	24.50
 RIB-EYE STEAK (300 gram) supermalse gederde Ierse biefstuk "veel smaak en aroma" met bearnaisesaus, rosevalaardappeltjes en geroosterde groenten	23.00
 MIXED GRILL 'al meer dan 30 jaar op de kaart' ribbikes-biefstuk - hamburger - kip, buikspek, met Vlaamse fritten, salade en Anvers-saus	21.50
 SURF & TURF Ierse biefstuk (160 gram) met 3 gemarineerde gamba's, geserveerd met pepersaus, Vlaamse fritten en geroosterde groenten	21.50
 GENTLEMAN STEAK (250 gram) Ierse biefstuk, keuze uit peper-, stroganoff- of bearnaisesaus of gebakken champignons, met Vlaamse fritten en geroosterde groenten	20.50
 LADY STEAK (160 gram) Ierse biefstuk, keuze uit peper-, stroganoff- of bearnaisesaus of gebakken champignons, met Vlaamse fritten en geroosterde groenten	16.50
PRUTTELPOTJE VAN HET RUND met Leffe Bruin gestoofd, geserveerd met Vlaamse fritten en witlof met spekjes	15.75
 SIS KEBAB Mediterraan gekruide mals geroosterde lamsspies op geroosterde groene koolmet honing-tijmsaus, rosevalaardappeltjes en maiskolf	15.75
 VARKENSHAASSPIES met peper-, stroganoff, saté-, bearnaisesaus of gebakken champignons met Vlaamse fritten en geroosterde groenten	15.75
BIEFSTUKPUNTJES À LA PLANCHA met gebakken champignons, ui, paprika en stroganoffsaus en Vlaamse fritten	15.75
KIPSATÉ BALI BALI 3 stokjes kipsaté met satésaus, kroepoek, komkommersalade, geserveerd met Vlaamse fritten	15.00
 JAVAANSE KIP gegrilde mais-kipfilet met ui, champignons, paprika en een lichtpittige ketjapsaus geserveerd met Vlaamse fritten	14.75
 ANVERS BURGER sappige 100% runderburger met cheddar, zoete ui, tomaat, bacon, sla, vloerbroodje, farmersalade, Anvers-saus en Vlaamse fritten	13.75
LASAGNE BOLOGNAISE met gehakt half om half, geserveerd met komkommersalade en brood	13.50
KONINGINNEHAPJE (Belgische klassieker) pasteitje rijk gevuld met ragoût van kip en champignons, geserveerd met Vlaamse fritten en salade	13.00

ONZE OVERHEERLIJKE GEROEMDE SPARE RIBS

geserveerd met farmersalade, heerlijke Vlaamse fritten en Anvers-saus

 IN 'T POTJE (aanrader) onze fameuze lichtpittige Oosterse "smoor-" ribbikes naar geheim recept van Oma Elly	16.50
 SMOKEY BBQ afgelakt met smokey BBQ marinade	14.50
 NATUREL afgelakt met soja- chilisaus	14.50

EXTRA GARNITUUR

VLAAMSE FRITTEN GROOT	3.50	GEBAKKEN CHAMPIGNONS	2.00
VLAAMSE FRITTEN KLEIN	2.50	PEPERSAUS	2.00
GEROOSTERDE GROENTEN	2.50	BEARNAISESAUS	2.00
GEMENGDE SALADE	2.50	STROGANOFFSAUS	2.00



VISGERECHTEN



NOORDZEE TONG À LA MEUNIÈRE <i>oudervets in roomboter gebakken met Vlaamse fritten en salade</i>	21.50
GAMBA'S <i>met Oosterse kruiden en look gemarineerd geserveerd met Vlaamse fritten en een groentegarnituur</i>	17.50
MALSE ZALMHOOT <i>geroosterde zalmfilet besprenkeld met kruidenolie, roseval aardappeltjes en geroosterde groenten</i>	16.75
OOSTENDS VISPANNETJE <i>zalm, witvis, gamba, groenten, vissaus geserveerd met Vlaamse fritten</i>	15.75

VEGGIE



GROENTE CURRY <i>met kikkererwten en geroosterde courgette, geserveerd met rijst</i>	17.50
VEGETARISCHE LASAGNE <i>diverse groenten, tomaten-pestosaus, gegratineerd met gegrilde aubergine en kaas</i>	16.50
THE VEGGIE BURGER <i>heerlijke groenteburger van ui, wortel, paprika, erwten, maïs en soja geserveerd op een vloerbroodje met zoete ui, tomaat, gegrilde courgette en cheddar</i>	14.50



MAALTIJDSALADES

SALADE NIÇOISE <i>tomaat, rode ui, haricots verts, ei, olijven, pesto vinaigrette, gegrilde tonijn</i>	17.50
OOSTERSE SALADE <i>gebakken biefstukpuntjes afgeblust met licht pikante sojasaus, gedroogde tomaat, kruidenkaas, pijnboompitten, crouton, sesamvinaigrette, met ui, champignons en sesamzaadjes</i>	16.00
SALADE GEITENKAAS <i>geroosterde rode paprika, walnoten, spek, gekarameliseerde appel, druiven, frambozenvinaigrette, crouton (zonder spek)</i>	14.50
SALADE CARPACCIO <i>grote portie carpaccio, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, truffeldressing, crouton</i>	14.00
CEASAR SALADE <i>kipfilet, zongedroogde tomaat, rode ui, pijnboompitten, spek, gekookt ei, Parmezaanse kaas, ansjovis-knoflookdressing, crouton</i>	13.75

KINDERKAART

met fritten, appelmoes en mayonaise
(tot 12 jaar)



TOMATENSOEPJE	3.25
ZALMFILETJE	6.25
BIEFSTUKJE	6.25
RIBBEKES	6.25
BROODJE HAMBURGER	5.25
KIP SATEETJE <i>met pindasaus</i>	5.00
KIPNUGGETS	4.50
KROKET OF FRIKANDELLETJES	4.50
KINDERIJSJE <i>vanille- en aardbeienijs met slagroom en spekjes</i>	3.75

NAGERECHTEN

KAAS

VAN DE KAASMEESTER 'Fromagerie Guillaume'
Brugse oude Kaas, Brie de Meaux, Fourme D'ambert, stroop, kletzenbrood



8.50

WARME BRUSSELSE WAFELS

BRUSSELSE WAFEL MET AARDBEIEN (seizoen) <i>wafel, aardbeien, slagroom en poedersuiker</i>	6.50
BRUSSELSE WAFEL ANVERS <i>wafel, chocoladesaus, slagroom, vanilleijs en poedersuiker</i>	6.00
BRUSSELSE WAFEL <i>wafel, slagroom en poedersuiker</i>	3.75



ZOET

COUPE AARDBEIEN (seizoen) <i>vanille roomijs met verse aardbeien en slagroom</i>	7.00
SORBET TRIO <i>citroen-, mango-, bosvruchten sorbetijs met salade van ananas en perzik</i>	7.00
APPELFLEUR 'bij Robèrt van Beckhoven' <i>warm klein appeltaartje met kaneelijs</i>	7.00
TRIFLE VAN HANGOP EN ROOD FRUIT <i>"lekkers samen in een weckpot"</i>	7.00
MANDARIJNEN BAVAROIS <i>met salmiak en slagroom</i>	6.50
CAFÉ GLACÉ <i>met mokka opgeklopt vanille roomijs en slagroom</i>	6.00
CRÈME BRÛLÉE <i>heerlijke pudding met een gebrand suikerlaagje</i>	6.00
HEMELSE MODDER <i>"huisgemaakte chocolademousse" van Belgische chocolade, kletskep en slagroom</i>	6.00
KLASSIEKE DAME BLANCHE <i>met warme Callebout chocosaus en slagroom</i>	5.75
CAPRIZZO <i>truffel van roomijs, karamelvulling, krokante laag witte chocolade, amandel schaafsel</i>	5.50



Heeft u iets te vieren? Op onze (open) verdieping, onder de schitterende monumentale eiken kap met uitzicht op de Oude Markt, kunnen wij uw gezelschap ontvangen voor een goed verzorgde borrel. Deze ruimte is exclusief te boeken voor uw receptie, jubileum, verjaardag, etc. We kunnen dit ondersteunen met lekkere hapjes of een Bourgondisch buffet (maximale capaciteit circa 80 personen). Anvers Boven beschikt over een eigen gezellige bar. Daarnaast hebben we op de begane grond twee ruimtes voor groepsdiners (maximaal 40 personen), Den Ouden Apotheek en 't Bolleke, op basis van een keuzemenu.

EEN ALLERGIE OF DIEETWENSEN? MELD HET ONS.

Onze gerechten worden bereid in een ruimte waar gewerkt wordt met gluten, sesam, noten en pinda's. Schriftelijke informatie over de in onze gerechten aanwezige allergenen kunt u opvragen bij het personeel. Wanneer u dieetwensen heeft houden wij hier graag rekening mee.