

# MENU

## VOORGERECHTEN

"PROEVERIJTJE VAN DE CHEF" 5 kleine voorgerechtjes om van te smullen	12.75
VISTRIO garnalenkroketje, gerookte zalm en een vissoepje	12.00
VITELLO TONATO zacht gegaarde kalfslende met huisgemaakte tonijnmayonaise	11.00
ZACHTGEROOKTE SCHOTSE ZALM met kappertjes, uitjes, mosterd-dille dressing, crème fraîche en toast	11.00
KLEINE SALADE GAMBA'S gemarineerde gamba's, zongedroogde tomaat, rode ui, tomaat-pestodressing, crouton	11.00
KLEINE CEASAR SALADE kipfilet, zongedroogde tomaat, rode ui, pijnboompitten, spek, gekookt ei, Parmezaanse kaas, ansjovis-knoflookdressing, crouton	10.50
KLEINE SALADE GEITENKAAS geroosterde rode paprika, walnoten, spek, gekarameliseerde appel, druiven, frambozenvinaigrette, crouton (zonder spek 🌿)	10.50
SUPERMALSE RUNDERCARPACCIO "huisgerookt" met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rucola en truffeldressing	10.50
BELGISCHE GARNALENKROKETJES met peterseliemayonaise en toast	10.50
TILBURGSE GEROOKTE PASHAM met een stukje kruidenkaas, rucola en meloendressing	9.25
CHAMPIGNONS BOURGUIGNONNE in lookboter gebakken, gratineerd met kaas 🌿	7.75
GOED GEVULDE VISSOEP van de Belgische kust	6.75
FRANSE UIENSOEP met brood en kaas gratineerd 🌿	5.75
BOMMA'S TOMATENSOEP met rundergehaktballetjes (zonder ballen 🌿)	5.00
VLOERBROOD met kruidenboter of tapenade of aioli 🌿	4.25
Extra smeersel kruidenboter of tapenade of aioli 🌿	1.00

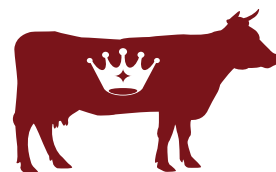


\*Pasham is vernoemd naar het Tilburgse slagersgeslacht van de Pas. De traditioneel gerookte rauwe ham wordt al vijf generaties lang volgens een ambachtelijk productieproces bereid.

## 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

 <b>TOURNEDOS (180 gram)</b> heerlijke malse ossenhaas, keuze uit peper-, stroganoff-, champignonroom- of bearnaisesaus, Vlaamse fritten en geroosterde groenten	25.00
 <b>RIB-EYE STEAK (300 gram)</b> supermalse gederde Ierse biefstuk "veel smaak en aroma" met bearnaisesaus, rosevalaadappeltjes en geroosterde groenten	23.75
 <b>MIXED GRILL 'al meer dan 30 jaar op de kaart'</b> ribbeks-biefstuk - hamburger - kip, buikspek, met Vlaamse fritten, salade en Anvers-saus	22.75
 <b>SURF &amp; TURF</b> Ierse biefstuk (160 gram) met 3 gemarineerde gamba's, geserveerd met pepersaus, Vlaamse fritten en geroosterde groenten	22.00
 <b>GENTLEMAN STEAK (250 gram)</b> Ierse biefstuk, keuze uit peper-, stroganoff-, champignonroom- of bearnaisesaus, Vlaamse fritten en geroosterde groenten	21.50
 <b>LADY STEAK (160 gram)</b> Ierse biefstuk, keuze uit peper-, stroganoff-, champignonroom- of bearnaisesaus, Vlaamse fritten en geroosterde groenten	17.25
<b>BIEFSTUKPUNTJES À LA PLANCHA</b> met gebakken champignons, ui, paprika en stroganoffsous en Vlaamse fritten	17.25
<b>PRUTTELPOTJE VAN HET RUND</b> met Leffe Bruin gestoofd, geserveerd met Vlaamse fritten en witlofsalade	16.00
 <b>SIS KEBAB</b> Mediterraan gekruide mals geroosterde lamsspies met honing-tijmsaus, rosevalaadappeltjes en maiskolf	16.00
 <b>VARKENSHAASSPIES</b> keuze uit peper-, stroganoff-, champignonroom-, saté-, of bearnaisesaus, Vlaamse fritten en geroosterde groenten	16.00
<b>KIPSATÉ BALI BALI</b> 3 stokjes kipsaté met satésaus, kroepoek, komkommersalade, geserveerd met Vlaamse fritten	16.00
 <b>JAVAANSE KIP</b> gegrilde mais-kipfilet met ui, champignons, paprika en een lichtpittige ketjapsaus geserveerd met Vlaamse fritten	15.50
 <b>ANVERS BURGER</b> sappige 100% runderburger met cheddar, zoete ui, tomaat, bacon, sla, vloerbroodje, farmersalade, Anvers-saus en Vlaamse fritten	14.50
<b>LASAGNE BOLOGNAISE</b> met gehakt half om half, geserveerd met komkommersalade en brood	14.25
<b>KONINGINNEHAPJE (Belgische klassieker)</b> pasteitje rijk gevuld met ragôût van kip en champignons, geserveerd met Vlaamse fritten en salade	13.50

### ONZE OVERHEERLIJKE GEROEMDE SPARE RIBS

geserveerd met farmersalade, heerlijke Vlaamse fritten en Anvers-saus

 <b>IN 'T POTJE (aanrader)</b> onze fameuze lichtpittige Oosterse "smoor-" ribbeks naar geheim recept van Oma Elly	17.25
 <b>SMOKEY BBQ</b> afgelakt met smokey BBQ marinade	16.00
 <b>NATUREL</b> afgelakt met soja- chilisaus	15.25

### EXTRA GARNITUUR

PORTIE VLAAMSE FRITTEN	2.50	PEPERSAUS	2.00
GEROOSTERDE GROENTEN	2.50	BEARNAISESAUS	2.00
GEMENGDE SALADE	2.50	STROGANOFFSAUS	2.00
CHAMPIGNONROOMSAUS	2.00	SATÉSAUS	2.00



# VISGERECHTEN



<b>NOORDZEE TONG À LA MEUNIÈRE</b> <i>oudervets in roomboter gebakken met Vlaamse fritten en salade</i>	22.75
<b>TONIJN TOURNEDOS</b> <i>rosé gegrilde tonijn met een salsa van tomaat, ui, koriander, mint en olijfolie, geserveerd met roseval aardappeltjes en salade</i>	18.50
<b>GAMBA'S</b> <i>met Oosterse kruiden en look gemarineerd, geserveerd met Vlaamse fritten en een groentegarnituur</i>	18.25
<b>MALSE ZALMMOOT</b> <i>geroosterde zalmfilet besprenkeld met kruidenolie, roseval aardappeltjes en geroosterde groenten</i>	17.25
<b>OOSTENDS VISPANNETJE</b> <i>zalm, witvis, gamba, groenten, vissaus, geserveerd met Vlaamse fritten</i>	17.25

# VEGGIE



<b>GROENTE CURRY</b> <i>met kikkererwtten en geroosterde courgette, geserveerd met rijst</i>	17.75
<b>VEGETARISCHE LASAGNE</b> <i>diverse groenten, tomaten-pestosaus, gegratineerd met gegrilde aubergine en kaas</i>	17.00
<b>THE VEGGIE BURGER</b> <i>heerlijke groenteburger van ui, wortel, paprika, erwtten, maïs en soja geserveerd op een vloerbroodje met zoete ui, tomaat, gegrilde courgette en cheddar</i>	15.00



# MAALTIJDSALADES

standaard met broodje en boter, met Vlaamse fritten +1.50

<b>SALADE NIÇOISE</b> <i>tomaat, rode ui, haricots verts, ei, olijven, pesto vinaigrette, rosé gegrilde tonijn</i>	18.50
<b>OOSTERSE SALADE</b> <i>gebakken biefstukpuntjes met ui en champignons, afgeblust met een lichtpikante sojasaus, sesamzaadjes, gedroogde tomaat, kruidenkaas, pijnboompitten, sesam vinaigrette en crouton</i>	17.25
<b>SALADE GEITENKAAS</b> <i>geroosterde rode paprika, walnoten, spek, gekarameliseerde appel, druiven, frambozenvinaigrette, crouton (zonder spek)</i>	15.25
<b>SALADE CARPACCIO</b> <i>grote portie carpaccio, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, truffeldressing, crouton</i>	14.75
<b>CEASAR SALADE</b> <i>kipfilet, zongedroogde tomaat, rode ui, pijnboompitten, spek, gekookt ei, Parmezaanse kaas, ansjovis-knoflookdressing, crouton</i>	14.25

# KINDERKAART

\* met fritten, appelmoes en mayonaise (tot 12 jaar)



<b>TOMATENSOEPJE</b>	3.75
* <b>ZALMFILETJE</b>	6.75
* <b>BIEFSTUKJE</b>	6.75
* <b>RIBBEKES</b>	6.75
* <b>BROODJE HAMBURGER</b>	5.75
* <b>KIP SATEETJE</b> <i>met pindasaus</i>	5.50
* <b>KIPNUGGETS</b>	5.00
* <b>KROKET OF FRIKANDELLETJES</b>	5.00
<b>KINDERIJSJE</b> <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*



9.00

## WARME BRUSSELSE WAFELS

**BRUSSELSE WAFEL MET AARDBEIEN (seizoen)** *wafel, aardbeien, slagroom en poedersuiker* 7.50

**BRUSSELSE WAFEL ANVERS** *wafel, chocoladesaus, slagroom, vanilleijs en poedersuiker* 6.25

**BRUSSELSE WAFEL** *wafel, slagroom en poedersuiker* 4.00



## ZOET

**COUPE AARDBEIEN (seizoen)** *vanille roomijs met verse aardbeien en slagroom* 8.00

**APPELFLEUR 'bij Robèrt van Beckhoven'** *warm klein appeltaartje met kaneelijs* 7.75

**SORBET TRIO** *citroen-, mango-, bosvruchten sorbetijs met salade van ananas en perzik* 7.50

**YOGHURT BAVAROIS** *met bosvruchten op een stoffendeeg bodem* 6.75

**CAFÉ GLACÉ** *met mokka opgeklopt vanille roomijs en slagroom* 6.25

**CRÈME BRÛLÉE** *heerlijke pudding met een gebrand suikerlaagje* 6.25

**HEMELSE MODDER** *"huisgemaakte chocolademousse" van Belgische chocolade, kletskop en slagroom* 6.25

**KLASSIEKE DAME BLANCHE** *met warme Callebout chocosaus en slagroom* 6.00

**CAPRIZZO** *truffel van roomijs, karamelvulling, krokante laag witte chocolade, amandel schaaftsel* 5.75



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.