


MENU

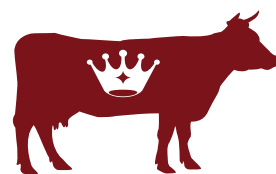
VOORGERECHTEN

"PROEVERIJTJE VAN DE CHEF" 5 kleine voorgerechtjes om van te smullen (wisselende)	12.75
VISTRIO garnalenkroketje, gerookte zalm en een vissoepje	12.00
VITELLO TONATO zacht gegaarde kalfslende, huisgemaakte tonijnmayonaise	11.00
ZACHTGEROOKTE SCHOTSE ZALM met kappertjes, uitjes, mosterd-dillesaus, crème fraîche	11.00
GAMBA'S UIT DE OVEN met een zachte knoflook-roomsaus	10.50
KLEINE CEASAR SALADE gegrilde kipfilet, zongedroogde tomaat, rode ui, pijnboompitten, spek, gekookt ei, Parmezaanse kaas, ansjovis-knoflookdressing	10.50
KLEINE SALADE GEITENKAAS geroosterde rode paprika, walnoten, spek, gekarameliseerde appel, druiven, frambozenvinaigrette (zonder spek 🌿)	10.50
SUPERMALSE RUNDERCARPACCIO "huisgerookt" met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rucola en truffeldressing	10.50
BELGISCHE GARNALENKROKETJES met peterseliemayonaise	10.50
SERRANOHAM met meloen, rucola en meloendressing	9.25
CHAMPIGNONS BOURGUIGNONNE in lookboter gebakken, gegratineerd met kaas 🌿	7.75
GOED GEVULDE VISSOEP van de Belgische kust	7.00
FRANSE UIENSOEP met brood en kaas gegratineerd 🌿	6.00
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

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 (200 gram) heerlijke malse ossenhaas, met Vlaamse fritten en geroosterde groenten	25.00
 MIXED GRILL 'al meer dan 30 jaar op de kaart' ribbikes - biefstuk - hamburger - kip - spek, met Vlaamse fritten, salade en Anvers-saus	23.25
 RIB-EYE STEAK (300 gram) supermalse gederde Ierse biefstuk "veel smaak en aroma" met rosevalaardappeltjes en geroosterde groenten	22.75
 SURF & TURF Ierse biefstuk (160 gram) met twee gamba's, geserveerd met Vlaamse fritten en geroosterde groenten	21.50
 GENTLEMAN STEAK (250 gram) Ierse biefstuk, met Vlaamse fritten en geroosterde groenten	20.50
BIEFSTUKPUNTJES met gebakken champignons, ui, paprika, stroganoffsaus en Vlaamse fritten	17.25
 SIS KEBAB Mediterraans gekruide mals geroosterde lamsspies met honing-tijmsaus, rosevalaardappeltjes en maiskolf	17.25
 VARKENSHAASSPIES met Vlaamse fritten en geroosterde groenten	16.50
 LADY STEAK (160 gram) Ierse biefstuk, met Vlaamse fritten en geroosterde groenten	16.25
PRUTTELPOTJE VAN HET RUND met Leffe Bruin gestoofd, geserveerd met Vlaamse fritten en witlofsalade	16.00
KIPSATÉ BALI BALI 3 stokjes kipsaté met satésaus, kroepoek, komkommersalade, geserveerd met Vlaamse fritten	16.00
 JAVAANSE KIP gegrilde mais-kipfilet met ui, champignons, paprika en een lichtpittige ketjapsaus geserveerd met Vlaamse fritten	16.00
 ANVERS BURGER sappige 100% runderburger op een burger bun met cheddar, zoete ui, sla, gegrilde groentesalsa, farmersalade, Anvers-saus en Vlaamse fritten	14.50
LASAGNE BOLOGNAISE met gehakt half om half, geserveerd met komkommersalade en brood	14.25
KONINGINNEHAPJE (Belgische klassieker) pastetje rijk gevuld met ragoût 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

IN 'T POTJE (aanrader)
onze fameuze lichtpittige Oosterse "smoor-ribbikes"
naar geheim recept van Oma Elly 17.25

 **NATUREL GEGRILDE SPARE RIBS**

SMOKEY BBQ afgelakt met smokey BBQ marinade 16.00

SWEET HONEY afgelakt met honing-tijm marinade 16.00

NATUREL afgelakt met soja- chilisaus 16.00

EXTRA GARNITUUR

ROSEVALAARDAPPELTJES	3.25
VLAAMSE FRITTEN	3.25
GEROOSTERDE GROENTEN	2.50
GEMENGDE SALADE	2.50



WARME SAUZEN

PEPERSAUS	2.00
BEARNAISESAUS	2.00
STROGANOFFSAUS	2.00
SATÉSAUS	2.00
CHAMPIGNONROOMSAUS	2.00

BEZOEK ONZE WEBSITE

WWW.ANVERS.NL



Volg ons op social media voor aantrekkelijke acties

Individueel
gfeer in hartje
Tilburg

Unit Tilburg
REKJUNIK


VISGERECHTEN



NOORDZEE TONG À LA MEUNIÈRE <i>oudervets in roomboter gebakken met Vlaamse fritten en salade</i>	23.50
TONIJN TOURNEDOS <i>rosé gegrilde tonijn met een salsa van tomaat, ui, koriander, mint en olijfolie, geserveerd met roseval aardappeltjes en salade</i>	18.50
GAMBA'S <i>met Oosterse kruiden en look gemarineerde ongepelde gamba's, geserveerd met Vlaamse fritten en kerrie groente</i>	18.25
MALSE ZALMMOOT <i>geroosterde zalmfilet besprenkeld met kruidenolie, roseval aardappeltjes en geroosterde wortel en gewokte spinazie</i>	17.25
OOSTENDS VISPANNETJE <i>zalm, witvis, gamba, groenten, vissaus, geserveerd met Vlaamse fritten</i>	17.25

VEGGIE




VEGA KIPSTUCKJES ORIËNTAAL <i>met een garnituur van champignons, paprika en ui, pikante saus, geserveerd met rijst</i> 	16.75
THE VEGGIE BURGER <i>heerlijke burger van paddestoelen, rode biet en erwten, geserveerd op een burger bun met zoete ui, Vlaamse fritten en Anvers-saus</i>	15.00
RAVIOLI DI ZUCCA <i>met pompoen gevulde ravioli, tomaten-basilicum, parmezaan, rucola</i>	14.00
EMPANADA <i>met groenten en gehakt gevulde deegwaar, geserveerd met gewokte spinazie en geroosterde wortel</i>	13.50



MAALTIJDSALADES

geserveerd met broodje en boter

SALADE NIÇOISE <i>rosé gegrilde tonijn, tomaat, rode ui, haricots verts, ei, olijven, basilicum vinaigrette</i>	18.50
OOSTERSE SALADE <i>gebakken biefstukpuntjes met ui en champignons, afgeblust met een licht pikante sojasaus, sesamzaadjes, gedroogde tomaat, kruidenkaas, pijnboompitten, sesamvinaigrette</i>	17.50
SALADE GEITENKAAS <i>lauwarme geitenkaas, geroosterde paprika, walnoten, spek, gekarameliseerde appel, druiven, frambozenvinaigrette (zonder spek)</i> 	15.50
SALADE CARPACCIO <i>grote portie carpaccio, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, truffeldressing</i>	15.00
CEASAR SALADE <i>gegrilde kipfilet, zongedroogde tomaat, rode ui, pijnboompitten, spek, gekookt ei, Parmezaanse kaas, ansjovis-knoflookdressing</i>	15.00

KINDERKAART

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



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



9.00

WARME BRUSSELSE WAFELS

BRUSSELSE WAFEL MET AARDBEIEN (seizoen) <i>wafel, aardbeien, slagroom en poedersuiker</i>	7.50
BRUSSELSE WAFEL ANVERS <i>wafel, chocoladesaus, slagroom, vanilleijs en poedersuiker</i>	6.25
BRUSSELSE WAFEL <i>wafel, slagroom en poedersuiker</i>	4.00



ZOET

COUPE AARDBEIEN (seizoen) <i>vanille roomijs met verse aardbeien en slagroom</i>	8.00
VERSE AARDBEIEN MET SLAGROOM (seizoen)	8.00
TARTE TATIN <i>deze "appeltaart op z'n kop" heeft een laagje gekarameliseerde suiker met een bolletje ijs</i>	7.25
SORBET TRIO <i>citroen-, mango-, bosvruchten sorbetijs met salade van ananas en perzik</i>	7.50
YOGHURT BAVAROIS <i>met bosvruchten op een sloffendeeg bodem</i>	6.75
CAFÉ GLACÉ <i>met mokka opgeklopt vanille roomijs en slagroom</i>	6.25
CRÈME BRÛLÉE <i>heerlijke pudding met een gebrand suikerlaagje</i>	6.25
HEMELSE MODDER <i>"huisgemaakte chocolademousse" van Belgische chocolade, kletskep en slagroom</i>	6.25
KLASSIEKE DAME BLANCHE <i>met warme Callebout chocosaus en slagroom</i>	6.00
CAPRIZZO <i>truffel van roomijs, karamelvulling, krokante laag witte chocolade, amandel schaaftsel</i>	5.75
CHEESECAKE <i>met frambozen coulis</i>	3.75



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.