

DEN ANTIGOON

Beste klanten,

Wij heten u van harte welkom in onze brasserie.

U vraag zich misschien af vanwaar de naam Antigoon komt?

“Volgens de legende was Druon Antigoon een reus die aan de Schelde in Brabant woonde. Hij terroriseerde de streek door alle schippers tol te laten betalen. Als een schipper niet kon of wilde betalen, hakte de reus hem de hand af en wierp die in de rivier. Een Romeinse soldaat, Silvius Brabo, zou tegen Antigoon (tegenstrever) hebben gevochten. Hij doodde de reus, hakte vervolgens zijn hand af en wierp deze op zijn beurt in de Schelde. Vanwege dit "hand werpen" zou Antwerpen aan haar naam zijn gekomen.”

Op de grote markt kan u hier een standbeeld van terugvinden.

Brasserie den Antigoon neemt op woensdag zijn rustdag en is dan gesloten. Ook op 24,25, 31 december en 1 januari zijn wij gesloten.

Alvast smakelijk eten
vanwege het ganse Antigoon team

Dear customers,

*We wish you a warm welcome in our brasserie.
You may be wondering where the name Antigoon comes from?*

“According to legend, Druon Antigoon was a giant who lived on the Scheldt in Brabant. He terrorized the area by making all skippers pay tolls. If a boatman could not or would not pay, the giant cut off his hand and threw it into the river. A Roman soldier, Silvius Brabo, is said to have fought against Antigoon (opponent). He killed the giant, then cut off his hand and threw it in turn into the Scheldt. It is because of this "hand throwing" that Antwerp got its name.”

You can find a statue of this on the main market.

Brasserie den Antigoon takes its rest day on Wednesday and is then closed. We are also closed on December 24, 25, 31 and January 1.

*Enjoy your meal
from the entire Antigoon team*

Al onze prijzen zijn in euro en incl. BTW en dienst
All our prices are in euro and incl. VAT and service

Ontbijt – tot 13u30

Breakfast – until 13h30

Spiegeleieren 9

3 eitjes met brood

Eggs sunny side up – 3 pcs with bread

Boerenomelet 15

Met aardappelen, spek, groentenmix

Omelet 'Farmer Style' with potatoes, bacon & mix of vegetables

Omelet met spek 12

Omelet with bacon

Uitsmijter ham en kaas 13

Fried eggs on toast with ham and cheese and side salad

Lunchmenu 19

Alle dagen vanaf 12u tot 15u, behalve weekend en feestdagen

Daily from 12h until 15h, except on weekends and holidays

Voorgerecht

Starter

Hoofdgerecht (dinsdag serveren wij steak en vrijdag vis)

Main course (Tuesdays we serve steak and Fridays fish)

Koffie of thee

Coffee or tea

Croques – tot 16u30

Croques – until 16h30

Alle croques worden geserveerd met een slaatje
All croques are served with a side salad

Croque Monsieur 10

Dubbele/ double Croque Monsieur 16

Ham & kaas
Ham & cheese

Croque Madame 11

Dubbele/ double Croque Madame 17

Ham, kaas & een spiegelei
Ham, cheese & fried egg

Croque Hawaiï 12

Dubbele/ double Croque Hawaiï 18

Ham, kaas & ananas
Ham, cheese and pineapple

Croque Italino 14

Dubbele/ double Croque Italiano 20

Parma ham, huisgemaakte groene pesto, kaas en zongedroogde tomaten
Parma ham, homemade green pesto, cheese and sundried tomatoes

Toasts tot 16u30

Toast – until 16h30

Alle toasts worden geserveerd met een slaatje
All toasts are served with a side salad

Gerookte zalm 17

Smoked salmon

Kannibaal 15

Cannibal Toast with filet americain & garnish.

Champignons 14 

met look
Mushrooms with garlic

Avocado met Serranoham 16,5

met gegrilde groene asperges en een gepocheerd eitje
Avocado with Serrano ham, grilled green asparagus and a poached egg

Broodjes – tot 16u30

Sandwiches – until 16h30

Beef Sandwich 18

Bagnat met vers gesneden rundersteak, rucola, parmesan, truffelmayonaise en zongedroogde tomaten

Roll with fresh cut steak, arugola, Parmesan cheese, truffle mayonaise and sundried tomatoes

Club Sandwich 15

Bagnat met kip, spek, ijsbergsla, tomaat en onze Caesar dressing

Bun with chicken, bacon, iceberg lettuce, tomato and our Caesar dressing

Bites & Tapas

Bitterballen (9 st.) 8

La Trappe bitterballen (5 st.) 12

met mosterd

with mustard

Mini kip loempia 9

met sweet chili saus

Mini chicken spring rolls with sweet chili sauce

Manchego 10,5

Olijven 5,5

Olives

Kippenboutjes 11

Chicken drum sticks

Calamares 8

met verse tartaar

with fresh tartare sauce

Serranoham 10

Jonge kaas 6

met mosterd

Young cheese with mustard

Belegen kaas 9

met mosterd

Matured cheese with mustard

Mix warme tapas 15

Hot bites for 2

Voorgerechten

Starters

Garnaalkroketten 22

op een bedje van gepelde grijze Noordzeegarnalen en een slaatje
Shrimp croquettes with a side salad and grey North Sea shrimps

Kaaskroketten 17

met een slaatje
Cheese croquettes with a side salad

Duo van kroketjes 19

One of each croquet with a side salad

Suppl. Kaaskroket 6

Suppl. Cheese croquet

Suppl. Garnaalkroket 9

Suppl. Shrimp croquet

Dagsoep 8

met meergranen brood
Fresh soup of the day with multigrain bread

Rundscarpaccio 20

Filet d'Anvers carpaccio met parmesan en garnituur
Beef carpaccio with Parmesan cheese and garnish

Gerookte zalm 21

met garnituur
Smoked salmon with garnish

Scampi in lookboter (5 st.) 16,5

Scampi in garlic butter (5 pcs.)

Scampi in currysaus (5 st.) 17

Scampi in curry sauce (5 pcs.)

Vis

Fish

Met frieten, kroketten, rijst, puree, gebakken of gekookte krieltjes
With French fries, croquettes, rice, mashed, baked or boiled potatoes

Huisgemaakte Fish 'n Chips met verse tartaar 24

Homemade Fish'n Chips with fresh tartare sauce

Gamba's à la Antigoon 27

met een getomateerde looksaus
King prawns with a tomato garlic sauce

Scampi in lookboter (9 st.) 24

Scampi in garlic butter (9 pcs.)

Scampi in currysaus (9 st.) 25

Scampi in curry sauce (9 pcs.)

Vlees

Meat

Met frieten, kroketten, rijst, puree, gebakken of gekookte krieltjes
With French fries, croquettes, rice, mashed, baked or boiled potatoes

Steak 29

Belgisch wit-blauw rundssteak +/- 250gr met een slaatje
Tender Belgian beef steak of +/-250gr with a side salad

Gevulde kipfilet in een jasje van Serranoham 23

met een rucola slaatje
Stuffed chicken wrapped in Serrano ham with an arugola salad

Picanha 32

Mals Zuid-Amerikaans rundsvlees met gegrilde groene asperges, paprika en chimichurri saus
Southern American tender beef with grilled green asparagus, paprika and chimichurri sauce

Pasta's

Spaghetti Bolognaise 19

Pasta Pesto 19

Tagliatelle met huisgemaakte groene pesto, zongedroogde tomaten en champignons
Tagliatelle with homemade green pesto, sundried tomatoes and mushrooms

Onze klassiekers

Our signature dishes

Echt Antwerps stoofvlees 23

gemaakt met Bolleke de Koninck bier, met een witloofsalade en frieten
Beef stew made with Antwerp De Koninck beer with a chicoree salad and French fries

Steak tartaar 22

Rauwe bereiding van rundsvlees met frieten
Raw preparation of beef with French fries

Huisgemaakte vol-au-vent 22

met malse stukjes kip in een romige kippenvelouté met champignons en gehaktballetjes
Homemade chicken ragout with mushrooms and little meatballs

Hamburger “Den Antigoon” 24

Bagnat met hamburger, spek, kaas, spiegeleitje en huisgemaakte tomatensalsa
Homemade hamburger in a bun with bacon, cheese, fried egg and homemade tomato salsa

Salades

Caesar kip salade 20

Caesar chicken salad

Salade met geitenkaas 21

met spek, appeltjes en honing
Salad with goat cheese, bacon, apple and honey

Salade met Belgisch wit-blauw rundssteak 24

met rucola, zongedroogde tomaten, balsamico en parmesan
Beef salad with Belgian beef, arugola, sundried tomatoes, balsamico and parmesan

Salade “Den Antigoon” 23

met kip, scampi, spek, paprika en sweet chili saus
Salad with chicken, scampi, bacon, paprika and sweet chili sauce

Vegan

Wok met rijstnoedels en groenten 19

Wok with rice noodles and vegetables

Suggesties van de chef

Chef's Suggestions

Voorgerechten

Starter

Hertencarpaccio 19

Carpaccio of deer

Duo van wildkroketjes 19

Duo of game croquettes

Duo van wildpaté 18

Duo of game pie

Erwtensoep met croutons en rookworst 9

Pea soup with bread crumbs and smoked sausage

Toast met mix van gebakken champignons 17

Ook mogelijk als hoofdgerecht 23

Toast with mixed baked mushrooms

Also possible as a main course

Hoofdgerechten

Main course

Op vel gebakken kabeljauwhaasje 32

Skinbaked codfilet

Hazenrugfilet met truffelpuree 34

Hare filet with truffle mashed potatoes

Fazant Brabançonne 30

Pheasant Brabançonne

Wildragoût van hert met kroketjes 26

Deer stew with croquettes

Pasta met boschampignons en truffelsaus 20

Pasta with truffle sauce and baked mix of mushrooms

Dessert

Dessert

Vanille ijs met warme bosvruchten coulis 10

Kindergerechten

Children's menu

Fish stick met frieten 13

Fish sticks with French fries

Currywurst met frieten 10

Currywurst with French fries

Dubbele curryworst met frieten 14

Double currywurst with French fries

Kinderspaghetti 11

Children's spaghetti

Supplementen

Supplements

Peperroom saus of archiduc 4

Peper cream sauce or Mushroom cream sauce

Béarnaise 4,5

Gebakken champignons 4,5

Baked Mushrooms

Frieten, rijst, krieltjes of kroketten 4

French fries or croquettes

Witloofsalade 4,5

Chicoree salad

Tomatensalade 4,5

Tomato salad

Gemengde salade 4,5

Mix salad

Desserten

Vraag even naar onze dessertkaart.

Voor ons artisaanaal ijs, zonder aroma's en noch kleurstoffen, werken wij samen met "Bobonne roomijs".

Ask your waiter for our dessert menu. For our artisanal icecream, without aromas and without dyes, we work together with Bobonne.

Witte Wijn

White Wines

Fris en fruitig

Fresh and fruity

Pays d'Oc (FR)- Le Carredon

Chardonnay Viognier - Glas: 6 ¼: 10 ½: 18,5 Fles: 24

Sauvignon blanc - Glas: 6,5 ¼: 11 ½: 20 Fles: 29

Kamptal (AU) – Peter Dolle Strassertal

Grüner Veltliner - Glas: 6,5 ¼: 11 ½: 20 Fles: 29

Loire (FR) – Pascal Bellier l'Essentiel Cheverny Blanc 30

Sauvignon Blanc, Chardonnay

Veneto (IT) - I Gadi Bennati 28

Pinot Grigio

Krachtig en karaktervol

Powerful

IGT Monte Toro Marche (IT) - Monitcello Marche Bianco

Fiano, Manzoni - Glas: 6 ¼: 10 ½: 18,5 Fles: 24

Pays d'Oc (FR) - Sensas

Chardonnay - Glas: 6,5 ¼: 11 ½: 20 Fles: 29

Marlborough (NZ) : Mount Riley 30

Sauvignon Blanc

Cederberg (SA) : Cederberg 38

Sauvignon Blanc

Bourgogne (FR) – Alain Geoffroy Chablis 1er Cru 60

Chardonnay

Livermore Valley (USA)– Wente Riva Ranch 50

Chardonnay

Rosé Wijn

Rose Wine

Pays d'Oc (FR) – Le Carredon

Cinsault - Glas: 6 ¼: 10 ½: 18,5 Fles: 24

Rode Wijn

Red Wine

Mild en elegant

Mild & elegant

Pays d'Oc (FR) – Le Carredon

Merlot - Glas: 6 ¼: 10 ½: 18,5 Fles: 24

Robertson (SA) – Bon Courage The Pepper Tree

Shiraz - Glas: 6 ¼: 10 ½: 18,5 Fles: 24

Ribera del Duero (ES) – Rippa Dorri Crianza 29

Tempranillo

Karaktervol en aromatisch

Powerfull & aromatic

Puglia (IT) – DOP Angiuli Donato

Primitivo - Glas: 6,5 ¼: 11 ½: 20 Fles: 29

Pays d'Oc (FR) – Champbeaux

Alicante Bouschet, Marselan - Glas: 6 ¼: 10 ½: 18,5 Fles: 24

Mendoza (ARG) – Fabre Montmayou Reservado 33

Malbec

Coonawarra (AUS) – Penly Estate Phoenix 33

Cabernet Sauvignon

Bordeaux (FR) – Château des Moines Pomerol 40

Cabernet Sauvignon, Malbec en Merlot

Franschhoek (SA) – La Petite Ferme 42

Shiraz

Canada: Niagara Peninsula – Henry of Pelham 40

Baco Noir Old Vines

U.S.A.: Napa Valley – Girard Old Vine 69

Zinfandel

Zoete witte wijn

Sweet white wine

Pays d'Oc (FR) – Le Carredon

Gros Manseng - Glas: 6,5 ¼: 11 ½: 20 Fles: 29

Aperitieven

Aperitifs

Aperitief-43 10
Cava met 43 likeur
Cava with 43 liqueur
Aperitief Den Antigoon 10
Jenever, Martini, fruitsap
Jenever, Martini, orange juice
Aperol Spritz 9,5
Pink Aperitivo 12
Cava met fever tree raspberry &
rhubarb tonic en frambozen
*Cava with fever tree raspberry
& rhubarb tonic & raspberries*
Kirr 7
met witte wijn
with white wine
Kirr Royal 9
met cava
with cava
Vermouth Rosso 8
Martini Bianco/ Rosso 7
Porto wit/ rood 6
Sherry Dry 6,5
Gancia 8
Pisang Ambon 7
Pisang Orange 10,5
Pineau de Charentes 7,5
Campari 7
Campari Orange 10,5
Ricard 6

Alcoholvrij

Alcohol free

Crodino 6
Pacific Ricard 5
Copperhead NA 12
incl tonic
Funny Pisang 7
incl orange juice
Ambr Curcuma & Ginger 10

Cava & Champagne

Cava MVSA
Brut glas/ glass 8
Brut fles/ bottle 36
Brut Rosé glas/ glass 9
Brut Rosé fles/ bottle 40
Champagne Veuve Cliquot
½ fles/ bottle 45
Fles/ bottle 80

Gin

Gordon's 7
Sugg: fever tree tonic 4,5
Bombay Sapphire 9
Sugg: Mediterranean 4,5
Hendricks 12
Sugg: elderflower 4,5
Tanqueray Sevilla 10
Sugg: Clementine 4,5
Gin Mare 12
Sugg: fever tree tonic 4,5

Whisky

Jack Daniels
Jack Daniels 8,5
Single Barrel 11
Johnny Walker
Red Label 8
Black Label 10

Cognac

Courvoisier VS 8
Courvoisier VSOP 11

Sterke Dranken

Liquors

Smirnoff Vodka 7
Grey Goose 12
Bacardi Blanca 8
Bacardi Negro 9

After Dinner

Cuaranta y tres 7
Sambuca 7
Limoncello 6
Baileys 8
Cointreau 8
Amaretto Dissarono 7,5
Bokma oud 7
Bokma jong 7
Elixir D'Anvers 7
Grand Marnier 8
Calvados 8

Bieren op vat

Draft Beer

Stella Artois (25 cl) 3,5
Stella Artois (33 cl) 4
Stella Artois (50 cl) 6
De Koninck Bolleke (25cl) 4
Leffe Blond (33 cl) 5
Leffe Donker (33 cl) 5
Tripel Karmeliet (33 cl) 5

Alcoholvrij bier

Alcohol free beer

Jupiler 0,0% 3,5
Leffe Blond 0,0% 5
Liefmans 0,0% 4

Bieren op fles

Bottled beer

Vedett 4
Wild Jo 4,5
Triple D'Anvers 5
Duvel 5
Duvel Triple Hop 5,5
Cherry Chouffe 5
La Chouffe 5
Omer 5
Lefort Triple 5,5
Seef 4,5
Cornet 5
Geuze Belle-Vue 4,5
Kriek Belle-Vue 4
Kwak Rouge 5
Kwak Blond 5
Hoegaarden Wit 4
Hoegaarden Rosé 4
Brugse zot 5
Victoria 5

Trappist

Westmalle Dubbel 5
Westmalle Tripel 5
Chimay Blue 5
Chimay Triple 5
Rochefort-8 5
Rochefort-10 6
Orval 5,5

Speciaal Bier

Antigoon 4,5

Een helder en goudblond bier met een romige kraag van zeer fijne belletjes. Is een volmout bier van hoge gisting.

A clear and golden blond beer with a creamy head of very fine bubbles. Is a top fermented full-malt beer.

Frisdranken

Softdrinks

Coca-Cola/ Light/ Zero 3,5
Sprite 3,5
Fanta Orange 3,5
Appletiser 4,5
Royal Bliss
Tonic 3,9
Bitter Lemon 3,9
Agrumes & Ylang Ylang 3,9
Pink Aromatic Berry 3,9
Fuze Tea
Sparkling 3,9
Peach Hibiscus 3,9
Green Mango 3,9
Cécémel 3,9
Fristi 3,9
PomTon 7
Fever Tree
Fever Tree tonic 4,5
Ginger Beer 4,5
Mediterranean 4,5
Elderflower 4,5
Clementine 4,5
Raspberry & Rhubarb 4,5
Chaudfontaine
(Niet) Bruisend (25 cl) 3,5
(Niet) Bruisend (50 cl) 6
Licht bruisend (50 cl) 6

Sappen

Juices

Minute Maid
Orange 3,5
Tomaat 3,5
Appel 3,5
Pompelmoes 3,5
Vers sinaasappelsap 5,5
Fresh Orange juice
Appelaere appelsap 4,5

Koffie & thee

Coffee & tea

Alle koffie's ook in déca
All coffees also in decaf

Espresso 3,7
Espresso Macchiato 3,8
Koffie 3,7
Koffie Americano 4
Latte Macchito 4,4
Cappuccino 4,5
Koffie met slagroom 4,5
Dubbele espresso 5,5
Caramel Macchiato 5
Speculoos Macchiato 5
Hazelnoot Macchiato 5
Iced Latte Macchiato 4,4
Iced Caramel Macch. 5
Iced Speculoos Macch. 5
Iced Hazelnoot Macch. 5

English Breakfast 3,8
Earl Grey 3,8
Groene sencha 3,8
Citroen 3,8
Bosvruchten 3,8
Kamille & Linde 3,8
Munt 3,8
Rosehip 3,8
Verse munt 5,3

Chocolademelk 5,4
Onze warme chocolademelk
met Callebaut callets

Irish Coffee (Whisky) 9,5
Italian Coffee (Amaretto) 9,5
Antwerp Coffee (Elixir
d'Anvers) 10,5
Baileys Coffee (Baileys) 10,5
Orange Coffee (Grand
Marnier) 11,5
French Coffee (Cognac) 11,5