

# 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*

Camembert in een krokant jasje met een notensla 15  
en rozijnen 

*Crispy Camembert cheese with a mixed nut salad*

Sint-Jacobsvruchten met een crumble 19  
van serranoham

*Seared scallops with a serranoham crumble*

### Hoofdgerechten

#### *Main course*

Mosselen met huisgemaakte mosselsaus:

*Mussels with homemade mussel sauce*

natuur 28

*with onion and celery*

met witte wijn 29

*with white wine*

met lookroom 30

*with garlic cream*

Thaise curry met mosselen, scampi en rijst 27

*Thai curry with mussels, scampi and rice*

Kippenbrochette met thousand island dressing 26  
en een slaatje

*Chicken skewer with thousand island dressing and side salad*

Risotto met bosmix champignons en 22  
gegrilde butternut 

*Risotto with mushrooms and grilled butternut*



## **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) – Ripa 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  
Copperhead 15  
Sugg: Mediterranean 4,5  
HAVN 15,5  
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 calllets

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