

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

Croissant 4 

Croissant met boter of confituur - enkel op zaterdag en zondag
Croissant with butter or jam - only on Saturday and Sunday

Spiegeleieren 10 

3 eitjes met meergranen brood
Eggs sunny side up – 3 pcs with multigreen bread

Boerenomelet 16

Met aardappelen, spek, groentenmix
Omelet 'Farmer Style' with potatoes, bacon & mix of vegetables

Omelet met spek 13

Omelet with bacon

Uitsmijter ham en kaas 14

Fried eggs on toast with ham and cheese and side salad

Lunchmenu 21

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

Toasts – tot 16u30 / *Toast* – until 16h30

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

Gerookte zalm 18

Smoked salmon

Kannibaal 17

Cannibal Toast with filet americain & garnish.

Champignons 15 

met look

Mushrooms with garlic

Croques – tot 16u30 / *Croques*– until 16h30

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

Croque Monsieur 11

Dubbele/ double Croque Monsieur 17

Ham & kaas
Ham & cheese

Croque Madame 12

Dubbele/ double Croque Madame 18

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

Croque Hawaiï 13

Dubbele/ double Croque Hawaiï 19

Ham, kaas & ananas
Ham, cheese and pineapple

Croque Bolognaise 14

Dubbele/ double Croque Bolognaise 20

Ham, kaas & bolognaise saus
Ham, cheese and bolognaise sauce

Broodje – tot 16u30 / *Sandwich* – 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 16

Bagnat met kip, spek, ijsbergsla, tomaat en onze Caesar dressing
Bun with chicken, bacon, iceberg lettuce, tomato and our Caesar dressing

Zalm Sandwich 18

Bagnat met frisse veldsla, appels, gerookte zalm en avocado
Bun with smoked salmon, fresh salad, apples and avocado

Burrata Sandwich 19

Barra Gallega met mortadella, rucola, burrata en pistache noten
Barra Gallega with mortadella, arugola, burrata and pistachio nuts

Veggie Sandwich 17

Bagnat met hummus en zongedroogde tomaten tapenade, geitenkaas en
gegrilde courgette
*Bun with hummus, grilled zucchini, goat cheese and sun dried tomato
spread*

Bites & Tapas

Bitterballen (9 st.) 8

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

Calamares 10

met verse tartaar
with fresh tartare sauce

Jonge kaas 6

met mosterd
Young cheese with mustard

Warm gemengd 18

Hot bites for 2

Butcher's Plate 19

Combination with meat

Voorgerechten

Starters

Garnaalkroketter met een slaatje 23

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

Garnaalkroketter met gefrituurde peterselie 19

twee garnaalkroketter met gefrituurde peterselie en citroen
two shrimp croquette with fried parsley and lemon

Kaaskroketter 18

met een slaatje
Cheese croquettes with a side salad

Duo van kroketjes 20

One of each croquet with a side salad

Suppl. Kaaskroket 6

Suppl. Cheese croquet

Suppl. Garnaalkroket 9

Suppl. Shrimp croquet

Dagsoep 9

met meergranen brood
Fresh soup of the day with multigrain bread

Rundscarpaccio 21

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

Gerookte zalm 22

met garnituur
Smoked salmon with garnish

Scampi in lookboter (5 st.) 17

Scampi in garlic butter (5 pcs.)

Scampi in currysous (5 st.) 18

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 26

Homemade Fish'n Chips with fresh tartare sauce

Vissuggestie van de week – weekprijs

Fish suggestion – weekly price

Scampi in lookboter (9 st.) 26

Scampi in garlic butter (9 pcs.)

Scampi in currysaus (9 st.) 27

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 32

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 26

met een rucola slaatje

Stuffed chicken wrapped in Serrano ham with an arugola salad

Picanha 35

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 20

Pasta Pesto 21 

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 26

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 25

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

Huisgemaakte vol-au-vent 25

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

Hamburger "Den Antigoon" 27

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 22

Caesar chicken salad

Salade met geitenkaas 23

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

Salade met Belgisch wit-blauw rundssteak 26

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

Salade "Den Antigoon" 26

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 20

Wok with rice noodles and vegetables

Suggesties van de chef

Chef's Suggestions

Voorgerechten - *Starter*

Zalm tartaar met avocado en groene appel 22

Salmon tartare with avocado and green apple

Kalfszwezerik met duo van asperges en kalfsjus 25

Veal sweetbreads with duo of asparagus and veal jus

Spicy scampi met Thai hot chili saus 19

Spicy scampi with Thai hot chili sauce

Asperges op Vlaamse wijze 18

Asparagus Flemish style

Asperges met gerookte zalm 20

Asparagus with smoked salmon

Hoofdgerechten - *Main course*

Smaakvol kalfsvlees met broccolini, gepofte tomaat, choron saus en krieltjes 32


Flavourful veal with broccolini, roasted tomato, choron sauce and baby potatoes

Suggestiewijn: Bis by Biscaine Marselan 7/32

Kalfszwezerik met duo van asperges, kalfsjus 35 en knolselderpuree

Veal sweetbreads with duo of asparagus, veal jus and celeriac purée

Suggestiewijn: Côtes du Rhône Domaine de la Solitude 7,5/35

Linguini met gewokte duo van asperges met 26 
room bieslook saus

Linguini with wok-fried duo of asparagus and cream chive sauce

Suggestiewijn: Boland Cabernet Sauvignon 6,5/29

Zeebaarsfilet op Indische wijze met puree 33

Sea bass fillet Indian style with purée

Suggestiewijn: Boland Chenin Blanc 6,5/29

Asperges op Vlaamse wijze met krieltjes 28

Asparagus Flemish style with boiled potatoes

Asperges met gerookte zalm met krieltjes 30

Asparagus with smoked salmon and boiled potatoes

Suggestiewijn; Grüner Veltliner 7/31

Kindergerechten

Children's menu

Fish stick met frieten 13

Fish sticks with French fries

Currywurst met frieten 11

Currywurst with French fries

Dubbele curryworst met frieten 15

Double currywurst with French fries

Kinderspaghetti 12

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) Viognier Chardonnay - Le Carredon	Glas: 6,5	¼: 10,5	½: 19	Fles: 28
Kamptal (AU) Grüner Veltliner - Peter Dolle Strassertal	Glas: 7	¼: 12	½: 20	Fles: 31
Serra da Estrela (ES) Albariño	Glas: 7	¼: 12	½: 20	Fles: 31
Loire (FR) – Pascal Bellier l'Essentiel Cheverny Blanc 30 Sauvignon Blanc, Chardonnay				
Veneto (IT) - I Gadi Bennati 30 Pinot Grigio				

Krachtig en karaktervol

Powerful

Pays d'Oc (FR) - Sensas Chardonnay	Glas: 7	¼: 12	½: 20	Fles: 31
Marlborough (NZ) : Mount Riley 30 Sauvignon Blanc	Glas: 7,5	¼: 13	½: 22	Fles: 33
Cederberg (SA) : Cederberg 40 Sauvignon Blanc				
Bourgogne (FR) – Alain Geoffroy Chablis 1er Cru 60 Chardonnay				
Livermore Valley (USA)– Wente Riva Ranch 50 Chardonnay				

Alcoholvrije wijn

Alcohol free wine

Bubbels

Oddbird Sparkling white 0,0%	Glas: 9	Fles: 40
Oddbird Sprkling Rose 0,0%	Glas: 9	Fles: 40

Witte wijn 0,0%

Divin Chenin Blanc	Glas: 7	¼: 12	½: 20	Fles: 31
--------------------	---------	-------	-------	----------

Rode wijn 0,0%

Divin Pinot Noir	Glas: 7	¼: 12	½: 20	Fles: 31
------------------	---------	-------	-------	----------

Rode Wijn

Red Wine

Mild en elegant

Mild & elegant

Pays d'Oc (FR) – Le Carredon

Merlot - Glas: 6,5 ¼: 10,5 ½: 19 Fles: 28

Robertson (SA) – Bon Courage The Pepper Tree

Shiraz - Glas: 7 ¼: 12 ½: 20 Fles: 31

Toscane (IT) - Majnoni Guicciardini

Chianti DOCG - Glas: 7 ¼: 12 ½: 20 Fles: 31

Ribera del Duero (ES) – Ripa Dorri Crianza 30

Tempranillo

Karaktervol en aromatisch

Powerfull & aromatic

Puglia (IT) – DOP Angiuli Donato

Primitivo - Glas: 7 ¼: 12 ½: 20 Fles: 31

Mendoza (ARG) – Fabre Montmayou Reservado 34

Malbec

Coonawarra (AUS) – Penly Estate Phoenix 35

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

Rosé Wijn

Rose Wine

Pays d'Oc (FR) – Le Carredon

Cinsault - Glas: 6,5 ¼: 10,5 ½: 19 Fles: 28

Zoete witte wijn

Sweet white wine

Pays d'Oc (FR) – Le Carredon

Gros Manseng - Glas: 7 ¼: 12 ½: 20 Fles: 31

Aperitieven

Aperitifs

Aperitief-43 11
Cava met 43 likeur
Cava with 43 liqueur
Aperitief Den Antigoon 11
Jenever, Martini, fruitsap
Jenever, Martini, orange juice
Aperol Spritz 10,5
Pink Aperitivo 13
Cava met fever tree raspberry &
rhubarb tonic en frambozen
*Cava with fever tree raspberry
& rhubarb tonic & raspberries*
Kirr 8
met witte wijn
with white wine
Kirr Royal 10
met cava
with cava
Vermouth Rosso 8,5
Martini Bianco/ Rosso 7,5
Porto wit/ rood 6,5
Sherry Dry 7
Gancia 8
Pisang Ambon 7
Pisang Orange 10,7
Pineau de Charentes 7,5
Campari 7,5
Campari Orange 11,2
Ricard 6
Picon witte wijn 8,5

Whisky

Jack Daniels
Jack Daniels 8,5
Single Barrel 11
Johnny Walker
Red Label 8
Black Label 13

Cava & Champagne

Cava MVSA
Brut glas/ glass 8,5
Brut fles/ bottle 39
Prosecco Ponte Rosé
Brut Rosé glas/ glass 10
Brut Rosé fles/ bottle 45
Champagne Veuve Cliquot
½ fles/ bottle 55
Fles/ bottle 90

Gin

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

Cognac

Courvoisier VS 8
Courvoisier VSOP 11

Alcoholvrij

Alcohol free

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

*Kijk ook even bij onze
alcoholvrije wijnen en bieren*

Sterke Dranken

Liquors

Smirnoff Vodka 7
Grey Goose 12
Bacardi Blanca 8
Bacardi Negro 9,5

After Dinner

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

Bieren op vat

Draft Beer

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

Trappist

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

Bieren op fles

Bottled beer

Triple D'Anvers 5,5
Duvel 5,5
Cherry Chouffe 5,5
La Chouffe 5,5
Omer 5,5
Lefort Triple 5,5
Seef 5,5
Cornet 6
Kriek Belle-Vue 4
Kwak Rouge 5,5
Kwak Blond 5,5
Hoegaarden Wit 4
Hoegaarden Rosé 4,5
Brugse zot 5
Victoria 5
Corona 5,5

Alcoholvrij bier

Alcohol free beer

Jupiler 0,0% 3,6
Leffe Blond 0,0% 5
Liefmans 0,0% 4
Troubadour Zestra 0,3% 5
Corona 0,0% 5

Speciaal Bier

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

Sappen

Juices

Minute Maid
 Orange/ Appel 3,7
 Tomaat 4
 Pompelmoes 3,8
Vers sinaasappelsap 5,5
Fresh Orange juice
Schulp appelsap 4

Homemade Ice Teas

Peach green tea
Cardamom 5,5
Raspberry Tarragon
Hibiscus 5,5

Koffie & thee

Coffee & tea

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

Espresso 3,8
Espresso Macchiato 4
Koffie 3,8
Koffie Americano 4
Latte Macchito 4,6
Cappuccino 4,7
Koffie met slagroom 4,7
Dubbele espresso 5,5
Caramel Macchiato 5,2
Speculoos Macchiato 5,2
Hazelnoot Macchiato 5,2
Iced Latte Macchiato 4,6
Iced Caramel Macch. 5,2
Iced Speculoos Macch. 5,2
Iced Hazelnoot Macch. 5,2

English Breakfast 3,9
Earl Grey 3,9
Groene sencha 3,9
Citroen 3,9
Bosvruchten 3,9
Kamille & Linde 3,9
Rosehip 3,9
Verse gember thee 5,5
Verse munt 5,5

Chocolademelk 5,6
Onze warme chocolademelk
met Callebaut callets
Fresh hot chocolate milk

Irish Coffee (Whisky) 10
Italian Coffee (Amaretto) 10
Antwerp Coffee (Elixir
d'Anvers) 10,8
Baileys Coffee (Baileys) 10,8
Orange Coffee (Grand
Marnier) 12
French Coffee (Cognac) 11,8