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 multigrean 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 Hawaï 13
Dubbele/ double Croque Hawaï 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 rundssteak, 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
;

Voorgerechten

Starters

Garnaalkroketten 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

Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie 19
twee garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en citroen
two shrimp croquette with fried parsly and lemon

Kaaskroketten 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 currysaus (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 chumichurri 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
Beeft 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

Kindergerechten
Children's menu

Fish stick met frieten 13
Fish sticks *with French fries*

Currywurst met frieten 11
Currywurst with French fries

Dubbele currywurst 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 artisanaal ijs, zonder aroma's en noch kleur-stoffen, 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) Glas: 6,5 ¼: 10,5 ½: 19 Fles: 28
Viognier Chardonnay - Le Carredon

Kamptal (AU) Glas: 7 ¼: 12 ½: 20 Fles: 31
Grüner Veltliner - Peter Dolle Strassertal

Serra da Estrela (ES) Glas: 7 ¼: 12 ½: 20 Fles: 31
Albariño

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) – Rippa 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

Bordeuax (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