

MENU

Het eten bij Aan Tafel is gemaakt om te delen. Porties zijn iets kleiner en worden geserveerd voor het gezelschap (bekijk het als tapas met een twist). Met 2 gerechtjes per persoon heb je een degelijke maaltijd en bijbestellen kan altijd!

Joris serveert het eten volgens het ritme van zijn keuken. Bestel gerust in verschillende keren als je wat gespreider wil eten.

Als je moeilijk kan beslissen, laat Joris gerust kiezen voor jullie, hij doet dat graag :)



An English version of the menu is available at:
www.aantafelhalle.be/menu

PERFECT ALS STARTER

Aperoplankske	14	
halfbelegen kaas, olijven, miniloempia's (veggie)		
Bruscetta	14	Kroket Asperges 17
tomaat-basilicum (plant based)		2 huisgemaakte kroketten, Remoulade met ei mimosa (flamande) (veggie)
Jalapenkussentjes	12	
pizzadeeg, roomkaas, cheddar, hete peper (veggie)		

IDEAAL ALS VERVOLG

Allo kroket	8	Ravioli ricotta-spinazie 17
Kroket van spinaziestoemp gevuld met stoofvlees van varkenswang, zachte mosterdsaus		Yuzu roomsaus (veggie)
Tarte Tatin	17	Gelakte Oesterzwam 17
Artisjok uit onze tuin, rode ui en zachte kaas (veggie)		zachte taco, Halse Oesterzwam (Broed) prei (plant based)
Steak Tagliata	21	Mosselpotje 600 gr 16
Wit-blauw, rucola, parmesan		Natuur
		Aan Tafel (spek, room, blonde herberg, champignon)
Traaggegaarde ribbekes	18	
24 uur geeraard. Belgisch Brasvar Gelakt of natuur, met kleine salade		

PRIMA ALS BIJGERECHT

Gnocchi	8	Frietjes 4,5
Arrabiata (plant based)		met mayonaisse (of veganise)
Extra brood	2	Slaatje 7
Met liefde gebakken door broodcouture		Kleine groene salade (plant based)

We hanteren 1 rekening per tafel, bij gezelschappen groter dan 6 personen is het mogelijk dat we vragen de keuze te beperken. Menu is onderhevig aan aanpassingen door beschikbaarheid van de producten. Het is mogelijk dat er een toeslag wordt aangerekend voor supplementen (vb mayonaisse, doggy bag,...)

Allergenenlijst is te raadplegen via <https://www.aantafelhalle.be/menu.html>

APERERO

Huisbubbels Jurasse glas	8
Bellini	9
<i>perzik, cava</i>	
Porto rood/wit	6
Pastis Ricard	5
Pastis De Cort (Pepingen)	7
Campari orange	9
Picon witte wijn	9
Pineau	5
Cava glas	7
Aperol Spritz	10
Limoncello Spritz	12
Negroni	10
<i>Campari, vermouth, gin</i>	
Witte Negroni	10
<i>Rabarbergin, suze, lillet</i>	
What would Don Draper Drink?	12
Triple sec, gimber, <i>sparkling pink grapefruit</i>	
Moscow Mule	12
<i>Wodka, ginger ale, limoen</i>	
Huisgemaakte picon 'van Halle' met witte wijn of bier	10

0%

Huisgemaakte ice tea	4
<i>Earl Grey & Bergamot</i>	
Mocktail - Peachy mule	8
<i>Perzik, gimber, ginger ale (of beer)</i>	
Gimber (alcoholvrij)	7
De Cort Distillery unplugged (alcoholvrije gin)	7
Martini aperitivo Floreale	7
<i>Alcoholvrije wijn, Romeinse kamille, tonic</i>	

GIN

De Cort Bio London dry	10
<i>Pepingen, Kruidige gin</i>	
Materia Fire Gin	10
<i>Halle, Pittige gin</i>	
Materia Air Gin	10
<i>Halle, Florale gin</i>	

IETS FRIS

Plat/spuit water glas	3
Plat/spuit water fles 0.5l	6
Coca Cola (zero)	3
Fanta	3
Lipton Ice Tea	3
Pajottenlander vruchtensap	3.6
Tonic/pimento	3.6

BIEREN

Zenne Pils BIO 4,9%	4
Herberg Blond 5,5 %	4.5
Fameus bier Blond 6,5%	5
Herberg Bruin 8%	5
Cuvee Deville 6,2%	5
Belgoo Saisonneke 4,4%	5
Belgoo Bloemekei 6,5%	5
La Trappe Nillis 0%	5
Trappist West-Vleteren 12 10,5%	15
<i>(soms beschikbaar, soms ook niet)</i>	

WIJNEN

Wijn van't moment:	
Glas	5
Karaf	17
Fles	23

GEUZE

Geuze Boon 37.5 cl	8
Geuze Boon Marriage Parfait	10
Kriek Boon 37.5 cl	8
Oude Kriek Boon 37.5 cl	10
Framboise Boon 37.5 cl	12
Oude Kriek Jart-Elle 37,5 cl	14
Oude Geuze Deville 37.5 cl	12
Oude Geuze Natur-Elle 37,5 cl	12
Oude Kriek Oud-Beersel 37.5cl	16
Tilquin Rabarber 37.5 cl	15
3 Fonteynen oude geuze honing 37,5 cl	16
Oude Geuze Colon-Elle barrel aged 75 cl	24
Oude Geuze Thevenet 37.5 cl	15