

# MENU

Wijntips van 't moment

Hoenshof Rood (BE)  
Glas 7.0 - Fles 35.0  
Terrasses de L'eridan - Wit (FR)  
Glas 7.0 - Fles 35.0  
Zweigelt Rosé (AT)  
Glas 6.5 - Fles 32.0



An English version of the menu  
is available at:  
[www.aantafelhalle.be/menu](http://www.aantafelhalle.be/menu)

## PERFECT ALS STARTER

<b>Pinsa</b> spinach, mozzarella, pine nut (veggie)	15	<b>Macquerel Rillettes</b> with brioche bread	15
<b>Cheese assortment</b> 4 cheeses, bread, butter(veggie)	15	<b>Homemade gyoza (4)</b> Asparagus, tuile of wild garlic (plant based)	14
		<b>Jalapenopillow</b> pizzadough, cream cheese, cheddar, hot pepper (veggie)	12

## IDEAAL ALS VERVOLG

<b>Arancini</b> mushroom filling, truffel dip (plant based)	18	<b>Pasta carbonara</b> asperges and parmesello (veggie) Supplement pancetta	19 3
<b>Cauliflower tempura</b> chimichurry (plant based)	17	<b>Glazed oyster mushroom</b> Soft taco, leeks (plant based)	17
<b>Ribeye Simmenthal</b> mushroom or peppercorn sauce	26	<b>Glazed Ox Cheeck</b> soft taco, leeks	24
<b>extra fries</b>	4		
<b>slow cooked ribs</b> plain or glazed	18		

## PRIMA ALS BIJGERECHT

<b>Gnocchi</b> wild garlic aioli	8	<b>Potato wedges</b> with tomato salsadip Extra parmesan or vegan cheese	6 1
<b>Extra bread</b>	2	<b>Small salad</b>	7

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
<i>Bio Aperol veneziano</i>	
Limoncello Spritz	10
Negroni	10
<i>Campari, vermouth, gin</i>	
What would Don Draper Drink?	12
<i>Hierbas de las Dunas, 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>citroengras, komkommer en chai</i>	
Mocktail	7
<i>Smaak van't moment</i>	
Gimber (alcoholvrij)	7
De Cort Distillery unplugged (alcoholvrije gin)	7
Martini aperitivo Floreale	8
<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
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