



**DE TAFELAER**

RESTAURANT

---

“Food brings people together on many different levels. It’s nourishment of the soul and body; it’s truly love.”

Giada De Laurentiis

---

# Proef, geniet, beleef!

In restaurant De Tafelaer worden niet alleen je smaakpapillen verwend. Lekker eten in een bijzondere, gastvrije sfeer is hier een feest voor alle zintuigen. Extra attractie is de Josper, een unieke combinatie van grill en houtskooloven die elk vleesgerecht naar een hoger niveau tilt. Maar je kunt evengoed genieten van verfijnde à-la-cartegerechten, een lichte lunch of wisselende suggesties. Authenticiteit, kwaliteit en originaliteit zijn altijd troef.

## Geniet ervan!

het Tafelaer team.

---

“One cannot think well,  
love well, sleep well, if  
one has not dined well.”

Virginia Woolf

## Apero

(Fingerfood - Sharing)

SHARING PLATE (*vanaf 2 personen*) p/p 10 Euro

CALAMARI FRITTI

*Verse tartaar, citroen*

BRUSCHETTA (1 per persoon)

*Krokante ciabatta, tomaat, mascarpone, parmezaan*

GEGRILD BUIKSPEK (1 stuk per persoon) - *gerecht uit de Josper oven.*

*Hoisinsaus, sesam, citrus*

# Voorgerechten

(enkel als voorgerecht verkrijgbaar)

RUNDERCARPACCIO 18 Euro

*Truffelcrème, parmezaankrullen, rucola, kaviaartomaatjes*

VITELLO TONATO "JOSPER STYLE" 18 Euro - *gerecht uit de Josper oven.*

*Carpaccio van kalf, crème van tonijn, chili*

HUISBEREIDE GARNAALKROKETTEN 18 Euro

*Quinoa, huisbereide tartaar, citroen (2 stuks)*

OESTERS "CREUSES" 18 Euro

*(6 stuks)*

"GILLARDEAU" OESTERS 28 Euro

*(6 stuks)*

KREEFTENSOEP 14 Euro

*Cognac, zure room*

TARTAAR VAN TONIJN "ASIAN STYLE" 22 Euro

*Tonijn, sesamolie, garnalenkroepoek, limoen, wasabi crème*

MERGPUIP 14 Euro - *gerecht uit de Josper oven.*

*Krokante kruidenkorst, gedroogde Holstein, truffelcrème*

LINGUINI "TARTUFO" (VEGI) 25 Euro

*Botersausje en verse zwarte truffel à table*

PULPO "DE TAFELAER" 24 Euro

*Gegrilde octopus, schuim van aardappel en look, chips van vitelotte, gebrande prei*

KING KRAB 37 Euro

*Lauw warme bereiding, limoen-look boter, frisse kruiden salade*

---

*Vanaf 6 personen vragen wij om de keuze per tafel te beperken tot 3 verschillende voor- en hoofdgerechten, om u een blijvende kwaliteit te garanderen. Informatie over allergenen is verkrijgbaar op verzoek.*

# Hoofdgerechten

## Huisgerijpt vlees

\* FILET PUR (250 GR) 29 EURO

*Wit blauw rund, botermals, geen vet, sappig*

\*FILET PUR "ROSSINI" SPECIALTEIT VAN DE CHEF 45 Euro

*Gebakken ganzenlever, portojus, appel, warme seizoens groenten*

\*BLACK ANGUS RIBEYE (GRAANGEVOEDERD) 32 Euro - *gerecht uit de Jospers oven.*

*Krachtige rode kleur, fijndradig, mooi gemarmerd, rijk van smaak*

\*RIBEYE "BUTTER-AGED" 38 Euro - *gerecht uit de Jospers oven*

*Graangevoederd, rijping in een op smaak gebrachte boterkorst*

\*CÔTE À L'OS "BUTCHERS CHOICE" 32 Euro p/p - *gerecht uit de Jospers oven*

*1,2 kg (per 2 personen te verkrijgen)*

\*CÔTE À L'OS "BUTCHERS CHOICE" HIMALAYA ZOUTSTEEN 37 Euro p/p

- *gerecht uit de Jospers oven*

*Vlees geserveerd met een warme zoutsteen uit het Himalayagebergte 1,2kg (per 2 personen te verkrijgen)*

\*SHORTRIB "SIMMENTAL" 27 Euro

*Traag gegaard en krokant gegrild, whiskey bbq saus*

TAGLIATA DI MANZO 41,5 Euro - *gerecht uit de Jospers oven*

*Black Angus Ribeye, pappardelle tartufo, rucola, parmezaan*

SECRETO DE CERDO IBÉRICO 29 Euro

*Traag gegaard, krokant gebakken, bimi's, rode curry olie, enoki, crispy onions*

POULET "LA BELLE FLAMANDE" 24,5 Euro - *gerecht uit de Jospers oven*

*Kruidig half kippetje, verse appelmoes, chips van kippenvel*

SURF EN TURF 39,5 Euro

*filet pur, 1/2 kreeft, linguini olio-aglio e peperoncino, looksausje*

\* **Vleesgerechten zijn inclusief salade**

## Visgerechten

\*ZEETONG "DE TAFELAER" (500-600 GR) Dagprijs

\*GEGRILDE KREEFT (500-600GR) Dagprijs - *gerecht uit de Josper oven*

\*REUZE GAMBA'S "JOSPER STYLE" 33 Euro - *gerecht uit de Josper oven*  
*Mango piri piri mayonaise*

SCHELVISHAASJE 29,5 Euro  
*Brandade van gerookte rivierpaling, fumet van waterkers, chips van vergeten groenten*

PAPILLOT "JOSPER FISH" 33,5 Euro - *gerecht uit de Josper oven*  
*Vis, schaal en schelpdieren, fijne groentjes, hollandaise, geroosterd molenaarsbrood en aoli*

GEGRILDE TONIJNFILET (250GR) 38 Euro  
*American potatoes, crispy salad, béarnaise*

**\* Visgerechten zijn inclusief salade**

### Sauzen

CHAMPIGNON 3 Euro  
PEPER 3 Euro  
ROQUEFORT 3,5 Euro  
NATUURSAUS 2,5 Euro  
À LA MINUTE BÉARNAISE 4 Euro  
KRUIDENBOTER 2,5 Euro  
LOOKSAUS 3,5 Euro  
TRUFFEL SAUS 4,5 Euro

### Supplementen

VERSE ZWARTE TRUFFEL  
(5GR) 15 Euro

## Bijgerechten

VERSE FRIETEN 3 Euro  
KROKETTEN 3 Euro  
KRIELAARDAPPELTJES "JOSPER STYLE" 4 Euro - *gerecht uit de Josper oven*  
WARME GROENTJES "JOSPER STYLE" 5 Euro - *gerecht uit de Josper oven*  
GEBAKKEN SHIITAKE 4,5 Euro  
PASTA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, PARMIGIANO 5,5 Euro  
PASTA TARTUFO 6,5 Euro

# Salades

SEIZOENSSALADE 19 Euro

*Geitenkaas, spek, scampi, jonagold, afgewerkt met honingdressing*

THAI BEEF SALADE 20 Euro

*Rundvleesreepjes, mango, shiitake, crispy wonton, oystersaus "with a twist"*

SALADE SEAFOOD "JOSPER STYLE" 21 Euro - *gerecht uit de Josper oven*

*Assortiment van zeevruchten, verse tartaar*

OOSTERSE SALADE 21 Euro

*Mi-cuit van tonijn, scampi, sesam, limoen, soja*

CAESAR SALADE 19 Euro

*Gemarineerde kip, Crème van tonijn, ansjovis, croûtons, parmezaan*

---

*Vanaf 6 personen vragen wij om de keuze per tafel te beperken tot 3 verschillende voor- en hoofdgerechten, om u een blijvende kwaliteit te garanderen. Informatie over allergenen is verkrijgbaar op verzoek.*



---

“Anything is good if  
it’s made of chocolate.”

Jo Brand

## Desserts

HUISBEREIDE DAME BLANCHE (*Supplement slagroom + 0,50*) 11,5 Euro

CRÈME BRÛLÉE 10 Euro

SABAYON CHAMPAGNE MET ROOD FRUIT 12 Euro

“CHOCOLAT DREAM” 12 Euro  
*Moelleux van chocolade met vanille-ijs*

NOUGAT GLACÉ, PASSIEVRUCHT, CRUMBLE VAN NOTEN 11 Euro

KAASASSORTIMENT (*Wine pairing mogelijk*) 14 Euro

DESSERT VAN HET MENU 12 Euro

---

“There is no sincere love  
than the love of food.”

George Bernard Shaw



## Ontdek ook onze gezellige Tafelbar, next door

Voor een lekker APERITIEF met amuse vóór je aan tafel gaat in De Tafelaer.

Om na te genieten met een DIGESTIEF en koffie. In de Tafelaer serveren we het laatste rondje om 23.30 u.

Van donderdag tot en met zondag kun je voor of na terecht in de Tafelbar.

Op donderdag en zaterdag vanaf 17 u., op vrijdag en zondag vanaf 16 u.

Of om rustig te genieten van een SIGAAR in onze speciale 'cigar lounge'.

## En er is meer ...

Voor feestelijkheden allerhande - van huwelijken, jubilea tot seminaries en productlanceringen - verwelkomen we u graag in DE PACHTHOEVE. Onze feestzaal is geschikt voor een diner aan tafel tot 160 personen of een walking dinner tot 200 personen. Voor feesten en galabals heeft de zaal een capaciteit van 300 personen.

Zo vind je bij ons drie concepten waarin beleving centraal staat. Aperitieven, tafelen en feesten kan er onder hetzelfde dak.

