DE TAFELAER

RESTAURANT

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 vlees, of visgerecht naar een hoger niveau tilt.
Maar je kunt evengoed genieten van verfijnde à-la-cartegerechten, een lichte lunch, een 3-gangen suggestiemenu of wisselende suggesties.
Authenticiteit, kwaliteit en originaliteit zijn altijd troef.

Geniet ervan!

Het Tafelaer team.

“Drinking good wine
with good food
in good company
is one of life’s most
civilized pleasures.”

Michael Broadbent

OM DE PASSIE ÉN DE LIEFDE VOOR HET KOKEN VAN ONS KEUKENTEAM TE ONDERSTEUNEN, SERVEREN WIJ TIJDENS ONZE AVONDSHIFT / DINER MINIMUM EEN HOOFDGERECHT. ENKEL EEN VOORGERECHT OF EEN NAGERECHT BESTELLEN GAAT NIET.

DE TAFELAER RESTAURANT

Voorgerechten

RUNDERCARPACCIO 23 Euro
Truffelcrème, parmezaankrullen, rucola, kaviaartomaatjes

VITELLO TONNATO “JOSPER FLAVOURED” 23 Euro
Carpaccio van kalf, mayonaise van tonijn, chili

HUISBEREIDE GARNAALKROKETTEN 1 ST 16 Euro, 2 ST 23 Euro
Frisse quinoa salade, huisbereide tartaar, citroen

OESTERS “CREUZES” 22 Euro (6 ST)
Verfijnde, frisse oester met een licht fruitig en heerlijk zilt accent

GILLARDEAU OESTERS 31 Euro (6 ST)
Stevige oester, puur en zuiver, vet en vol met een zachte, zoete nasmaak

TARTAAR VAN TONIJN “ASIAN STYLE” 28 Euro
Tonijn, sesamolie, garnalenkroepoek, limoen, wasabi crème

MERGPIJP “UIT DE JOSPER” 17 Euro
Krokante kruidenkorst, gepekelde sjalot, getoast brood

IBERICO KROKETTEN 1ST 16 Euro, 2 ST 23 Euro
Gepekelde groentjes, frisée, gerookte look mayonaise, ei

PULPO “VAN DE JOSPER” 30 Euro
gegrilde octopus, meringue van look, vitelotte chips, gebrande prei

IBERICO HAM - BURRATA 27 Euro
”Jamon paleta cebo”, geconfijte pruimtomaat, *afgewerkt met oude balsamico*

ZOETE VIJGEN MET BURRATA (VEGI) 20 Euro
Homemade notenmengsel, basilicum, balsamicocrème

ZWEZERIKEN ”DE TAFELAER” 28 Euro
Kalfszwezeriken, crème van champignon

Vanaf 6 personen vragen wij om de keuze per tafel te beperken tot
4 verschillende voor- en hoofdgerechten
om u een blijvende kwaliteit te kunnen garanderen

Hoofdgerechten

VLEESGERECHTEN

FILET PUR (250GR) 37 Euro
Wit blauw rund, botermals, geen vet, sappig

FILET PUR "ROSSINI" SPECIALITEIT VAN DE CHEF 53 Euro
Gebakken ganzenlever, portojus, appel, warme seizoensgroenten

STEAK TARTAAR "TARTUFO" 32 Euro
Wit blauw rund, klassieke bereiding, truffelkaviaar, verse zwarte truffel aan tafel

SURF & TURF 52 Euro
Filet pur & reuze gamba, linguini olio-aglio e peperoncino, zachte looksaus

TOMAHAWK "ARDEENSE TRADITION PIG" 32 Euro p/p
(Suggestie van de chef: blackwellsaus), per 2 personen te verkrijgen

VLEESGERECHTEN"JOSPER GRILL"
(Gerechten klaargemaakt op onze Josper grill)

AUSTRALIAN RIBEYE (GRAINFED) 45 Euro
6 - 8 weken rijping, *krachtige rode kleur, mooi gemarmerd, rijk van smaak*

AUSTRALIAN RIBEYE (GRAINFED) "BUTTER AGED" 49 Euro
B*ovenop de klassieke dry-aging van 6 - 8 weken, extra 2 weken rijping in een op smaak gebrachte boterkorst*

CÔTE À L'OS "CHAROLAIS" 35 Euro p/p
Frans runderras, mooie marmering, rijk van smaak, per 2 personen te verkrijgen

TAGLIATA DI MANZO 52 Euro
Getrancheerde Australian ribeye, pappardelle tartufo, rucola, parmezaan

POULET "LA BELLE FLAMANDE" 27,5 Euro
Kruidig half kippetje, verse appelmoes, krokant van kippenvel

SUGGESTIE VAN DE CHEF (dagprijs)
wisselende suggestie naar aanbod van onze slager, vraag gerust meer info bij het bedienend personeel.

VISGERECHTEN

ZEETONG "MEUNIÈRE (500 -600 GR) Dagprijs
Gebakken en geserveerd in geklaarde boter, peterselie, citroen

PORTUGESE GEFILEERDE SARDIENEN 27,5 Euro
Kruidenolie, kaviaartomaat, paprikadrops, aoili van zwarte look

VISGERECHTEN"JOSPER GRILL"
(Gerechten klaargemaakt op onze Josper grill)

REUZE GAMBA'S 47 Euro (3 st)
Mango piri piri dressing

TURBOTIN 43 Euro
Kappertjes, peterselie, citroen, beurre noisette

GEGRILDE TONIJNFILET 32 Euro
Choronsaus (incl.)

SAUZEN

CHAMPIGNONROOM 3,5 Euro
PEPERROOM 3,5 Euro
ROMIGE GORGONZOLA SAUS 4 Euro
NATUURSAUS 3 Euro
À LA MINUTE BÉARNAISE 4,5 Euro
ZACHTE LOOKSAUS 4 Euro
CHORONSAUS 4 Euro
BLACKWELLSAUS 4 Euro
GETOMATEERDE KRUIDENBOTER 3 Euro

SALADES EN BIJGERECHTEN

FRISSE SALADE "DE TAFELAER" 4 Euro
WITLOOFSALADE MET APPEL 5 Euro

VERSE FRIETEN IN OSSEWIT 3,5 Euro
KROKETTEN 3,5 Euro
KRIELAARDAPPELEN UIT DE JOSPER 4,5 Euro
SEIZOENSGROENTJES UIT DE JOSPER 5,5 Euro
GEBAKKEN SHIITAKE 5 Euro
PASTA AGLIO OLIO E PEPERONCINO 6 Euro
PASTA TARTUFO 7 Euro

SUPPLEMENTEN

VERSE ZWARTE TRUFFEL 15,5 Euro (5GR)

Vanaf 6 personen vragen wij om de keuze per tafel te beperken tot
4 verschillende voor- en hoofdgerechten
om u een blijvende kwaliteit te kunnen garanderen

DE TAFELAER
RESTAURANT

Hoofdgerechten

SALADES
(Enkel verkrijgbaar tijdens de lunch 11:30 - 14:00)

SEIZOENSSALADE 24 Euro
Geitenkaas, spek, scampi, jonagold, afgewerkt met honingdressing

THAI BEEF SALADE 25 Euro
Rundvleesreepjes, mango, shiitake, crispy wonton, oystersaus "with a twist"

SALADE SEAFOOD "JOSPER FLAVOURED" 26 Euro
Assortiment van zeevruchten, verse tartaar

OOSTERSE SALADE 26 Euro
Mi-cuit van tonijn, lauwe scampi, sesam, limoen, soja

Vanaf 6 personen vragen wij om de keuze per tafel te beperken tot
4 verschillende voor- en hoofdgerechten
om u een blijvende kwaliteit te kunnen garanderen

"Anything is good
if it's made of chocolate."

Jo Brand

Nagerechten

HUISBEREIDE DAME BLANCHE 12 Euro
(Supplement slagroom 1 Euro)

CRÈME BRÛLÉE 11 Euro

SABAYON CHAMPAGNE 13 Euro

MOELLEUX "DE TAFELAER" 13 Euro
Moelleux van chocolade met vers vanille ijs

HUISBEREIDE LUCHTIGE CHEESECAKE 13 Euro
Citrus, yoghurtroomijs, bleuberry

DESSERT SPECIALE 13 Euro
Italiaans schuim, frambozen coulis, mousse van advocaat, verse frambozen

KAASASSORTIMENT 15 Euro
(wine pairing mogelijk, vraag meer info bij het bedienend personeel)

DESSERT VAN HET SUGGESTIEMENU 13 Euro

JOIN THE TEAM

Wij zijn steeds op zoek naar gemotiveerde collega's om ons team te versterken.

Ben je een student op zoek naar leuke bijverdienste door de week
en/of in het weekend.

Heb je reeds een vaste job, maar zoek je nog een extra uitdaging
als flexi-medewerker

Of wil je als fulltimer bij ons in dienst komen ?

Vraag dan even achter Jeff of stel jezelf even voor per e-mail
jeff@tafelaer.be

Voor iedere functie is er wel een extra plaatsje vrij,
Van afwasser, poetsdienst, bediening tot keukenmedewerker

DE TAFELBAR

Ontdek onze gezellige Tafelbar
Voor een lekker APERITIEF met amuse vóór je aan tafel gaat in De Tafelaer.
Of om na te genieten met een DIGESTIEF en koffie.

Van donderdag tot en met zondag kun je voor of na je diner terecht in de Tafelbar.
Op donderdag en zaterdag vanaf 17 u., op vrijdag en zondag vanaf 16 u.

Je kan hier ook rustig genieten van een SIGAAR in onze speciale 'cigar lounge'.

DE PACHTHOEVE
FEESTZAAL

Ontdek onze prachtige feestzaal De Pachthoeve
Voor feestelijkheden allerhande.
Van huwelijken, jubilea tot seminaries en productlanceringen

Onze feestzaal is geschikt voor een diner aan tafel tot 160 personen of
een walking dinner tot 200 personen.