



à la carte



Voorgerechten - Vlees

RUNDERCARPACCIO 23 Euro

Truffelcrème, parmezaankrullen, rucola, kaviaartomaatjes

VITELLO TONNATO "JOSPER FLAVOURED" 23 Euro

Carpaccio van kalf, mayonaise van tonijn, chili

MERGPIJP - BEEFTARTTAAR 28 Euro

*Mergpijp in combinatie met verse tartaar van runds,
Crème van sjalot & anjovis, Royal Belgian Caviar, barra gallega toast*

DUO VAN IBÉRICO & WAGYU KROKETTEN 23 Euro

Frisée, ramanas, granaatappel, puntpaprika, crème van geconfijte paprika

CRÈME BRULÉE VAN GANZENLEVER 29 Euro

Pane lardo, uienconfijt, vijg, crème van ricotta-citrus

ZWEZERIKEN "DE TAFELAER" 28 Euro

Kalfszwezeriken, crème van champignon, pancetta

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



Voorgerechten - Vis

HUISBEREIDE GARNAALKROKETTEN 1 ST 16 Euro, 2 ST 23 Euro

Frisse quinoasalade, huisbereide tartaar, citroen

ZEEUWSE CREUSES 22 Euro (6 ST)

Verfijnde, frisse oester met een licht fruitig en heerlijk zilt accent

ZEEUWSE CREUSES "GEGRATINEERD" 33 Euro (6ST)

Zure room, emmenthal, mozzarella, gruyère, bieslook, citruszeste

GILLARDEAU OESTERS 31 Euro (6 ST)

Stevige oester, puur en zuiver, vet en vol met een zachte, zoete nasmaak

TARTAAR VAN TONIJS "ASIAN STYLE" 28 Euro

Tonijn, sesamolie, garnalenkroepoek, limoen, wasabicrème

PULPO "JOSPER GRILL" 30 Euro

Gegrilde octopus, parmezaanse aardappelpuree, zachte paprika

Voorgerechten - Vegi

ZOETE VIJGEN MET HALLOUMI 23 Euro

Homemade notenmengsel, jonge salade, yoghurt-munt dressing, honing

*Om de passie en 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.*



Hoofdgerechten - Vlees

"Josper Grill"

AUSTRALIAN RIBEYE (GRAINFED) 45 Euro

6 - 8 weken rijping, krachtige rode kleur, mooi gemarmerd, rijk van smaak

AUSTRALIAN RIBEYE (GRAINFED) "BUTTER AGED" 50 Euro

Bovenop de klassieke dry-aging van 6-8 weken, extra 2 weken rijping in een op smaak gebrachte boterkorst

"T-BONE" VAN DE CHEF 45 Euro p/p (per 2 personen)

*Rundsvlees geselecteerd op basis van marmering,
onion rings, cowboy butter*

CÔTE À L'OS "CHAROLAIS" 37 Euro p/p (per 2 personen)

Frans runderras, mooie marmering, rijk van smaak

TAGLIATA DI MANZO 52 Euro

Getrancheerde Australian ribeye, pasta tartufo, rucola, parmezaan

POULET "LA BELLE FLAMANDE" 27,5 Euro

Kruidig half kippetje, verse appelmoes, krokant van kippenvel

SUGGESTIE VAN DE CHEF (dagprijs)

Wisselende rundssuggestie naar aanbod van onze slager, vraag gerust meer info bij het bedienend personeel

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 - Vlees

FILET PUR 37 Euro

Wit blauw rund, bottermals, geen vet, sappig

FILET PUR "ROSSINI" 53 Euro

Gebakken ganzenlever, portojus, appel, warme seizoensgroenten

STEAK TARTAAR "TARTUFO" 35 Euro

Wit blauw rund, klassieke bereiding, truffelkaviaar, verse zwarte truffel aan tafel

SURF & TURF 52 Euro

Halve kreeft & filet pur, linguini aglio, olio e peperoncino, zachte looksaus

TRAAG GEGAARD BUIKSPEK & COQUILLES 31 Euro

Romige truffelrisotto, parmezaan, crispy wonton

Om de passie en 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.



Hoofdgerechten - Vis

"Josper Grill"

REUZE GAMBA'S 47 Euro (3 st)

Mango piri-iri dressing

CANADESE KREEFT (500-600 GR) Dagprijs

Tomatenkruidenboter

GEGRILDE TONIJNFILET "PUTTANESCA" 38 Euro

Tomaat, olijven, kappertjes, anjovis

Hoofdgerechten - Vis

ZEETONG "MEUNIÈRE (500-600 GR) Dagprijs

Gebakken en geserveerd in geklaarde boter, peterselie, citroen

OP VEL GEBAKKEN ZEEBAARSFILET 37 Euro

Anijszwam, jonge spinazie, fumet van griet, potato crisp

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



Maak je gerecht compleet

Sauzen

CHAMPIGNONROOM 3,5 Euro
PEPPERROOM 3,5 Euro
TRUFFELSAUS 4,5 Euro
ROQUEFORT SAUS 4,5 Euro
NATUURSAUS 3 Euro
À LA MINUTE BÉARNAISE 4,5 Euro
ZACHTE LOOKSAUS 4 Euro
GETOMATEERDE KRUIDENBOTER 3 Euro

Salades - Groenten

FRISSE GEMENGDE SALADE "DE TAFELAER" 4 Euro
SALADE VAN WITLOOF & VELDSLAA 5 Euro
SEIZOENSGROENTJES "JOSPER GRILL" 5,5 Euro

Bijgerechten

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

Supplementen

VERSE ZWARTE TRUFFEL 15,5 Euro (5GR)

Om de passie en 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.



Hoofdgerechten - Salades

Enkel verkrijgbaar tijdens de lunch 11u30 - 14u00

CEASAR SALADE 24 Euro

Romeinse salade, traag gegaarde hoevekip, caesar dressing, crisp van spek, parmezaan

PASTRAMI SALADE 25 Euro

Pastrami, mosterdkruid, toast "reblochon", graanmosterd-yoghurt dressing

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



Nagerechten

HUISBEREIDE DAME BLANCHE 13 Euro

(Supplement slagroom 1 Euro)

CRÈME BRÛLÉE 11 Euro

TIRAMISU AAN TAFEL 13 Euro

SABAYON CHAMPAGNE 13 Euro

Vanille-ijs

MOELLEUX “DE TAFELAER” 13 Euro

Moelleux van chocolade met vers vanille-ijs

HUISBEREIDE LUCHTIGE CHEESECAKE 13 Euro

Citrus, yoghurtroomijs, blueberry

DESSERT SPECIALE 13 Euro

Italiaans schuim, frambozen coulis, mousse van advocaat, verse frambozen

DESSERT VAN HET SUGGESTIEMENU 13 Euro

Om de passie en 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.

What Else?



“DE TAFELBAR” - CIGAR LOUNGE

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

Voor een lekker aperitief met amuse vóór je aan tafel gaat in De Tafelaer
of om na te genieten met een digestief en koffie.

Je kan hier ook rustig genieten van een sigaar in onze ‘cigar lounge’.

“DE TAFELZAAL”

Onze “kleinere” zaal gelegen op de 1ste verdieping.

De tafelzaal heeft meerdere doeleinden:

Kleinere familiefeesten, verjaardagsdiners, business meetings, presentaties,...

Voorzien van een aparte ingang, vestiaire, toiletten.

Ben je met een groter gezelschap, maar wil je toch genieten van wat De Tafelaer te bieden heeft, check dan zeker onze voorwaarden voor De Tafelzaal.

Onze Tafelzaal is geschikt voor een diner aan tafel tot 60 personen.

“DE PACHTHOEVE”

Onze prachtige feestzaal voor feestelijkheden allerhande.

Van huwelijken, babyborrels, jubilea tot seminaries en productlancerings

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

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 bijverdiensten 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**

