

THE VIEW

ANTWERP

VOORGERECHTEN

Soep van de Chef	9.5 Eur
Artisanale Garnaalkroketten met een garnituur van kreeftencappucino, gefrituurde peterselie en citroen	18 Eur
Kaaskroket Klassiek met een fris slaatje, tartaarsaus, gefrituurde peterselie en citroen	16.5 Eur
Twijfelaar (duo kaas-garnaal) met kreeftencappucino, gefrituurde peterselie en citroen	17 Eur
Carpaccio van Filet d'anvers met rucola, parmezaan, truffelmayo, olijfolie en pijnboompitten	22 Eur
Duo van een Crème en kortgebakken ganzenlever gepaard met een gel van Granny Smith , vijgjes en een crunch van pinda's	27 Eur
Vitello Tonato met fijngesneden kalfsvlees, tonatosaus met gezouten ansjovis, gefrituurde appelkapper en een tuille van inktvis	22 Eur
Oesters (6) klassiek met een frambozenvinaigrette , fijngesnipperde sjalotjes en citroen geserveerd met Tramezzini brood	27 Eur
Torentje van King krab, avocado en tomatencaviaar	34 Eur
Salade van Quinoa met gemarineerde feta, gegrilde courgette en een aubergine crème	20 Eur

THE VIEW

ANTWERP

SALADES

Salade van geitenkaas met witloof, krokantjes van spek, appel, gekarameliseerde walnoten en -,dressing	22 Eur
Salade Lylogem met kip met tomaat, rode biet, komkommer, rode ui en gepekelde radijsjes met een vinaigrette op basis van honing en dille	24 Eur
Caesar salade klassiek met Romeinse sla, Caesar dressing, parmezaan, croutons en gezouten ansjovis	23 Eur
Quinoa sla met tomaten caviaar, fetakaas,courgette en aubergine crème	24 Eur
GaUCHO's salade met een tartaarsausje	22 Eur

THE VIEW

ANTWERP

HOOFDGERECHTEN

(Inbegrepen zijn enerzijds de aardappelgerechten met een keuze uit verse frietjes, kroketjes, zoete aardappelfrietjes of puree en anderzijds de sauzen béarnaise, choron, champignon of peperroom bij de warme vleesgerechten)

Filet Pur gegrild (250 gr) met warmbereide seizoensgroentjes	39 Eur
Ierse Ribeye geserveerd met een frisse salade	38 Eur
Côte à l'os (vanaf 2 personen) geserveerd met een frisse salade	52 Eur
Diamant Haas / Jodenhaas geserveerd met een tomatensalade	24 Eur
Vol au vent met kalfsballetjes	27 Eur
Vol au vent met kalfsballetjes en kalfszwezerik	34 Eur
Huisbereid stoofvlees met een witloofslaatje	26 Eur
Balletjes in tomatensaus	20 Eur
Frikandellenkoek met krieken	20 Eur
Babytarbot beurre blanc met een crème van bloemkool, Pont neuf en warme seizoengroentjes	28 Eur
Roggeveugel met een botersausje, preiaardappel en kappertjes	26 Eur
Zeetong meunière	42 Eur

THE VIEW

ANTWERP

PASTA'S

Linguine met bolognaisesaus gekruid door de chef en gemalen Emmenthaler	20 Eur
Pasta Pancheta Carbonada met eierdooier, parmezaan en krokantjes van spek	21 Eur
Pappardelle Vongole met venusschelpjes en een witte wijn saus met peterselie en look	24 Eur
Ravioli van kreeft met een kreeftensstaartensausje en rivierkreeft en tomaatjes uit de oven	28 Eur

THE VIEW

ANTWERP

SAUZEN

	Prijs extra portie`
Pepersaus	3,5 Eur
Champignonsaus	3,5 Eur
Béarnaise	3,5 Eur
Choron	3,5 Eur

AARDAPPELGERECHTEN

	Prijs extra portie
Verse Frietjes	2.5 Eur
Kroketjes of frosti's	3.5 Eur
Zoete aardappel frietjes	3.5 Eur
Puree	3.5 Eur

THE VIEW

ANTWERP

DESSERTEN

Dame Blanche op basis van Noir chocolade (saus en -,bladschilfertjes) met verse slagroom	10 Eur
Kolonel ; Sorbet van limoen met zeste en een toets van vodka of...	12 Eur
General The View ; Sorbet van Cassis met Moscato D'Asti	14 Eur
Crème Brulé van koffie	12 Eur
Sorbet van limoen, mango, Cassis apart of gemengd naar keuze (3 bollen)	10 Eur
Café glacé	12 Eur
Moelleux van mangosorbet met vers fruit en een crumble van witte chocolade	16 Eur
Pannacottaring versierd met rood fruit	12 Eur
The View dessert van de Chef	18 Eur
Versnaperingen : assortiment van verse koekjes	14 Eur

THE VIEW

ANTWERP

KLEINE KAART (tot 17:00 uur)

HAPJES

Bitterballen met mosterd	9 Eur
Mini loempias met een Sweet Chillisausje	8 Eur
Calamares met een tartaarsausje en citroen	9 Eur
Portie warm gemengd met bitterballen, loempia's en calamares	14 Eur
Kippenboutjes en Sweet Chilli	9 Eur
Portie kaas, Oud Brugge	9 Eur
Portie salami	9 Eur
Portie gemengd	14 Eur
Kibbeling met tartaar	12 Eur

SALADES

Salade geitenkaas met witloof, krokantjes van spek, appel, gekarameliseerde walnoten en -,dressing	22 Eur
Salade Lylogem kip met tomaat, rode biet, komkommer, rode ui en gepekelde radijsjes geserveerd met een vinaigrette op basis van honing en dille	25 Eur
Caesar salade klassiek met romeinse sla, Caesar dressing, parmezaan, croutons en gezouten ansjovis	24 Eur
Quinoa salade met tomatenkaviaar, fetakaas, courgette en eenaubergine crème	24 Eur
Salade Gaucho's met een tartaarsausje	22 Eur

SOEP

Dagsoep van de chef	9.5 Eur
---------------------	---------

THE VIEW

ANTWERP

PASTA'S

Linguine met een bolognaisesaus gekruid door de chef met gemalen Emmenthaler	20 Eur
Pasta Pancetta Carbonara met eierdooier, parmezaan en krokantjes van spek	21 Eur
Pappardelle pasta Vongole met marktverse venusschelpjes in een witte wijnsaus met peterselie en look	24 Eur
Ravioli van kreeft met een kreeftensstaartensausje met grijze garnaal en tomaatjes uit de oven	28 Eur

HOOFDGERECHTEN

Vol au vent met kalfsballetjes (kids 14 eur)	27 Eur
Huisbereid Stoofvlees met een witloof slaatje (kids 15 eur)	26 Eur
Balletjes in tomatensaus	19 Eur
Kipfilet met appelmoes	19 Eur
Bruschetta met een tomatensausje, basilicum en avocado	16 Eur
Frikandellenkoek met krieken	19 Eur
Croque monsieur	13 Eur
Croque madame	14 Eur
Croque The View	16 Eur

THE VIEW

ANTWERP

NAGERECHTEN

Pannenkoeken & Brusselse wafels

Pannenkoek natuur met siroop of confituur	9.5 Eur
Pannenkoek Mikado	12 Eur
Pannenkoek Normandisch	16 Eur
Brusselse wafel natuur met suiker en slagroom	9.5 Eur
Brusselse wafel met aardbeien (seizoen), fruit of krieken	12 Eur

Ijsgerechten

Dame blanche met chocolade schilfers en slagroom	10 Eur
Cafe glacé	10 Eur
Keuze uit assortiment Sorbet Citroen, Mango en/of Cassis (3 bollen)	10 Eur

Milkshakes

Banaan	8 Eur
Vanille	8 Eur
Chocolade	8 Eur
Mokka	8 Eur