

# Menukaart

## KLEINE GERECHTEN EN VEGETARISCHE GERECHTEN

Croque Monsieur

€6,30

Lasagne Bolognaise

€12,50

Vegetarisch Stoofpotje

€14,85

Huisgemaakte Vegetarische Lasagne

€14,10

Sla met Warme Geitenkaas en Honingdressing

€16,45

## VOORGERECHTEN

Dagsoep

€5,95

Tomatenroomsoep met Balletjes

€6,50

Kaaskroketten

(2 pcs.)

€10,20

Huisgemaakte Garnalkroketten

(2 pcs.)

€14,95

Duo van Garnaal- en Kaaskroket

€12,60

**Gerookte Zalm op Toast**

**€16,95**

**Scampi's met Look**

(6 stuks)

**€12,85**

**Scampi's Pelgrom**

(6 stuks)

**€13,30**

## **"HUISGEMAAKTE VLAAMSE KLASSIEKERS" VOORGERECHTEN**

**Tomatenroomsoep met Balletjes**

**€6,50**

**Huisgemaakte Garnaalkroketten**

(2 pcs.)

**€14,95**

## **VLEES- EN VISGERECHTEN**

**Rundstournedos**

Mals stukje Biefstuk +/- 220 gram

**€13,45**

**Varkenshaasje met Mosterdsaus**

**€12,95**

**Filet Pur (Ossenhaas)**

Beste stukje Rundvlees

**€22,95**

**Op Vel Gebakken Zalmfilet met Dijonnaisesaus**

**€13,85**

**Scampi's met Look**

(9 stuks)

**€18,30**

**Scampi's Pelgrom**

(9 stuks)

**€18,95**

## **GROENTEN EN SLA**

**Gemengde Seizoensla**

**€3,95**

**Groentengratin**

**€3,95**

**Gebakken witloof**

**€3,95**

## **AARDAPPELGERECHTEN**

**Frieten**

**€2,95**

**Kroketten**

**€2,95**

**Aardappelpuree**

**€2,95**

**Aardappel in de Schil met Kruidenroom**

**€2,95**

**Aardappeltjes uit de Oven met Rozemarijn en Look**

**€2,95**

# SAUSEN EN SUPPLEMENTEN

Brood met Huisgemaakte Lookboter of Kruidenkaas

€4,95

Portie Mayonaise of Ketchup

€1,25

Champignonroom / Peperroom / Béarnaise

€2,95

# "HUISGEMAAKTE VLAAMSE KLASSIEKERS" HOOFDGERECHTEN

Konijn met Pruimen in Rode Wijnsaus

€16,45

Antwerpse Rundstoverij met Westmalle Trappist

€14,95

"Vol-au-Vent"

(malse stukken kip in een romige kippenbouillon met champignons)

€14,55

Oostends Vispannetje

(visgratin met champignons en grijze garnalen)

€17,95

Balletjes in Tomatensaus met Selder

€14,45

# DESSERTEN

Dame Blanche met Callebaut Chocoladesaus

€7,20

Rijstpap met Bruine Suiker

€5,10

**Huisgemaakte Speculoos Glacé met Mokka crème**  
**€6,95**

**Warme Appeltaart met Vanilleijs en Slagroom**  
**€8,95**

**Kaasplankje met een Fijne Selectie Kazen**  
**€5,25**

**Chocolade Bavarois met Bosvruchtencoulis**  
**€8,95**

**Pinocchio**  
(kinderijsje)  
**€3,10**

## **"HUISGEMAAKTE VLAAMSE KLASSIEKERS" DESSERTEN**

**Dame Blanche met Callebaut Chocoladesaus**  
**€7,20**

**Rijstpap met Bruine Suiker**  
**€5,10**

## Adres

Pelgrimsstraat 15  
2000 Antwerpen

## Contact

T.: +32 (0)3 234 08 09 (tel:+32032340809)  
M.: info@pelgrom.be (mailto:info@pelgrom.be)

## Informatie aanvraag

Hebt u nog vragen of bemerkingen of wenst u graag te reserveren? Aarzel niet en bel ons of vul onderstaand formulier in (/nl/contact/request\_info) en wij helpen u zo snel mogelijk verder.

Hoe wordt mijn aanvraag behandeld?

Bij het ontvangen van uw aanvraag zal één van onze medewerkers u telefonisch contacteren om uw wensen af te toetsen en/of u een gepast voorstel per mail overmaken.

## Openingsuren keuken

dinsdag – vrijdag: 18:00 – 21:30  
zaterdag: 12:00 – 22:30  
zondag: 12:00 – 21:30

## Volg ons op



(<https://www.facebook.com/pelgromantwerpen>)



([https://www.tripadvisor.com/Restaurant\\_Review-g188636-d788782-Reviews-De\\_Pelgrom-Antwerp\\_Antwerp\\_Province.html](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g188636-d788782-Reviews-De_Pelgrom-Antwerp_Antwerp_Province.html))



(<https://www.pinterest.co.uk/belpluscom/pelgrom-antwerp>)