

B R A S S E R I E



### Welkom in Brasserie 't Of In Hove.

Een groene parel tussen Antwerpen en Mechelen, gelegen in hartje Hove. De unieke locatie is doordeesemd van de geschiedenis.

Waar vroeger een pittoresk kasteel stond dat in WOII dienst deed als noodmoederhuis, word je nu culinair verwend in een prachtig en groen kader. Je wordt er verwelkomd door Steven en z'n team.

Ons keukenteam schotelt je smaakvolle gerechten vol kraakverse en seizoensgebonden ingrediënten voor. Kies voor een Vlaamse klassieker van de kaart of laat je verrassen door de maandelijkse suggesties. Neem plaats op het zonnige terras met zicht op het grandioze privédomein, omringd door eeuwenoude, majestueuze bomen of kies voor een tafeltje in het onlangs door Monique Stam vernieuwde interieur, en geniet!

**Kortom, het is 't Of in Hove**



# Menukaart

**ZOMER 2025**



## Dranken

### Cava / Champagne

Cava Glas: 6,5 - Fles: 34

Champagne Autréau - Brut Fles: 70

Champagne Veuve Clicquot - Brut Fles: 105

### Alcoholvrij

0%

Martini Floreale & Tonic 9

Martini Vibrante & Tonic 9

Vintense Rosé 20 cl. 10

Schweppes Mojito 4

Crodino 6

Seedlip Gin & tonic 14

Virgin Aperol Spritz 11

### Gin-Tonic

Bombay Sapphire 13,5 Gin Mare 16

Bombay Bramble 14 Copperhead 17,5

Hendrick's 15

### Aperitief 't Of in hove

Op basis van gin, limoncello en pink tonic 11

### Aperitieven

|                   |     |                                           |    |
|-------------------|-----|-------------------------------------------|----|
| Porto Rood/Wit    | 6   | Pineau des Charentes                      | 6  |
| Sherry Dry Fino   | 6   | Ricard                                    | 7  |
| Campari Puur      | 7,5 | Martini Bianco/Rosso                      | 7  |
| Campari Orange    | 11  | Bacardi Mojito                            | 10 |
| Aperol Spritz     | 11  | Martini Negroni                           | 11 |
| Limoncello Spritz | 12  | Sangria                                   | 8  |
| Kir               | 7   | Tropical Ice Tea                          | 12 |
| Kir Royal         | 8   | (Home-made Ice Tea met gin en limoncello) |    |



### Sterke dranken

|                                     |     |                    |     |
|-------------------------------------|-----|--------------------|-----|
| Jack Daniel's                       | 9   | Calvados           | 7   |
| William Lawson's                    | 7   | Amaretto Disaronno | 7   |
| Dewar's 12y (Blended & Double Aged) | 10  | Baileys            | 7   |
| Aberfeldy 12y (Single Malt)         | 11  | Cointreau          | 8   |
| Cognac VSOP                         | 12  | Elixir d'Anvers    | 8   |
| Bacardi Carta Blanca (wit)          | 7   | Grand Marnier      | 9   |
| Bacardi Anejo Cuatro (4y)           | 8,5 | Limoncello         | 7   |
| Bacardi Reserva Ocho (8y)           | 11  | Sambuca            | 7   |
| Vodka Eristoff Brut/Red             | 7   | Grey Goose         | 8,5 |
|                                     |     | Licor 43           | 7   |

BRASSERIE





# Onze wijnen



1/2



## Wit

Viognier - Frankrijk

6,5 23 34

Chardonnay - Frankrijk

6,5 23 34

## Rood

Pinot Noir - Frankrijk

6,5 23 34

Cabernet Sauvignon - Frankrijk

6,5 23 34

## Rosé

Fleur de l'Amaurigue – Frankrijk

8 27 39

## Wit

# Fleswijnen

**Bidoli Sauvignon Blanc - Italië - Friuli 39**

*100% Sauvignon Blanc*

*De Sauvignon Blanc Grave del Friuli van Bidoli schittert in het glas in een lichtgouden kleur met groenige reflecties. Deze Italiaanse Sauvignon Blanc verleidt met de aroma's van tropisch fruit, zoals passievrucht en grapefruit, en zwarte bessen. Het gehemelte wordt gestreeld door een krachtige zuurgraad, wat deze witte wijn bijzonder fris en levendig maakt. Een aromatisch en delicaat karakter karakteriseert deze witte wijn uit Friuli.*

**Château de Bonhoste Sec Barrique – Frankrijk - Bordeaux 40**

*90 % Sauvignon Gris – 10 % de Sauvignon Blanc*

*Duidelijk, helder en wit lichtgeel van kleur, elegante en krachtige neus, met aroma's van geroosterde noten (hazelnoten, amandelen), met een vleugje boter en minerale tonen. De mond is vol en vlezig, met een goede frisheid en veel volume. Deze wijn heeft een zeer mooie rijping van 6 maanden op eiken vaten.*

**Von Den Terrassen Grüner Veltliner – Oostenrijk – Wagram 40**

*100% Grüner Veltliner*

*Deze droge witte wijn is gemaakt met dé typische druif in Oostenrijk: de Grüner Veltliner. In de jaren '80 werd op deze druif nog neergekeken doordat haar potentieel door overproductie niet ten volle werd gebruikt. Vandaag is dat wel even anders doordat een nieuwe generatie kwaliteitsbewuste wijnbouwers al bewezen hebben welk een prachtwijn je kan maken met deze druif als je er op de juiste manier mee werkt. Deze 'Von den Terrassen' is een klassieke Grüner Veltliner, fris en levendig en met die typische peperige nasmaak.*

**Les Deux Tours Sauvignon Blanc – Frankrijk – Loire 45**

*Les Deux Tours wordt gemaakt door het befaamde huis Baron Patrick de Ladoucette in Pouilly-Fumé. De sauvignon blanc uit de Touraine is minder vegetaal en net iets fruitiger dan zijn burens uit Sancerre en Pouilly-Fumé. De kleur is licht strogeel met groene schijn. In de neus nemen we expressieve citrusvruchten en toetsen van witte bloemen waar, maar eveneens licht tropisch fruit. Bij het proeven een duidelijke aciditeit, veel body voor een sauvignon blanc in de Loire, met een goede afdronk.*

BRASSERIE



## Pinot Grigio -Italië – Friuli 39

### 100% Pinot Grigio

*De Pinot Grigio is lichtgeel van kleur. Lekker aroma van witte perziken, verse bloemen en citrusvruchten. Frisse, sappige smaak van limoen, appel, rijpe peer en mineralen. Een expressieve wijn met een minerale, ziltige afdronk.*

## Rood

## Antaño Reserva – Spanje – Rioja 39

### 100% Tempranillo

*Antano Reserva betovert ons met zijn helderheid en aromatische complexiteit, waarin tonen van chocolade en patisserie naar voren komen, verweven met gedroogde vijgen en rijpe vruchten zoals pruimen en kersen. Kruidige accenten en een vleugje menthol vullen het geurprofiel aan. In de mond onthult het zich als een elegante en gebalanceerde rode wijn, opvallend door zijn lengte en zijdezachte textuur. De levendige zuurgraad draagt bij aan zijn frisheid, terwijl de goed geïntegreerde tannines structuur geven aan deze geconcentreerde wijn.*

## Brunilde di Manzione Primitivo di Manduria – Italië – Puglia 40

### 100% Primitivo

*Deze Brunilde di Menzione wijn oogt helder robijnrood met wat paarse schitteringen. Hij is gemaakt van 100% Primitivo druiven. In de neus vinden we vooral aroma's van rijp donker fruit met een kruidig toetsje. In de mond zwoel en karaktervol, met veel gestoofd fruit en aanwezige tannines, zoals we van een Primitivo kunnen verwachten. Deze wijn rijpt gedurende 4 maanden in eiken vaten.*

## La Croix de Montalbert Grand Cru – Frankrijk – Saint-Emilion 48

*Dit is de tweede wijn van het illustere Château Montalbert, gepromoveerd tot 'Grand Cru Classé' in de recentste klassering van 2022. Door de klassieke samenstelling voor een Saint-Emilion met 84 % merlot en 16 % cabernet franc, kunnen we al voorspellen wat we gaan proeven: diepgang, een perfect evenwicht en delicioze aroma's. Deze nog jonge wijn biedt nu al gulle aroma's van rijpe aardbei, licht gestoofde kers, ceder, vanille, tabak, zwarte chocola, paprika en een vleugje hazelnoot. Een wijn met heel wat potentieel! Met Hubert de Bouard (eigenaar Château Angelus 1e Grand Cru Classé) als consultant oenoloog, krijgt de wijn allicht de beste zorg en opvoeding.*

## Mulderbosch Faithful Hound – Zuid-Afrika – Stellenbosch 47

### 29% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 12% Malbec en 12% Petit Verdot

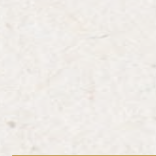
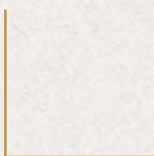
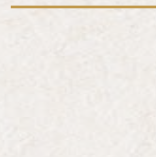
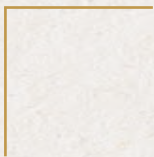
*Lekkere Bordeauxblend met 29% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 12% Malbec en 12% Petit Verdot. Donker robijnrood van kleur met baksteenrode rand. Complexe neus met verleidelijke aardse toetsen, met geuren van braambessen en cassis, kaneel, laurier en cacao, die ook in het smaakpallet weergalmen. In de mond ook complex donker fruit, met toetsen van chocolade en vanille. Beide Cabernet soorten in deze blend zorgen voor kracht en lengte, maar de wijn heeft ook een mooie elegantie.*

## Casa Silva Carmenère – Chili 39

### 100% Carmenère

*Casa Silva is een familiale bodega die uitsluitend wijnen maakt van het eigen domein. Casa Silva is het meest gemedailleerde domein uit Chili. De kwaliteit van deze wijnen is geen mythe maar écht! Deze wijn gemaakt uit Carménère smaakt naar rode bessen en cassis en heeft een volle diepe en krachtig fruitige smaak. Heerlijke wijn bij rood vlees met een sterk uitgesproken smaak (bv. Angus), prachtig bij lamsvlees (bout) en bij een zomerse barbecue.*

# Suggesties



BRASSERIE





## Lekkers om te delen

|                                                                                     |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Bruschetta "Flat bread" met pesto, tomaatjes en mozzarella (4 st)                   | 13             |
| Japanse kip in panko (licht pikant en look - gember / 6 st)                         | 14             |
| Trio van tapenades met grissini                                                     | 12             |
| Gefrituurde kaasballetjes (6 st) met mosterd                                        | 8              |
| Gefrituurde kippenboutjes (6 st)                                                    | 12.5           |
| Bitterballen van rundsvlees (6 st) met mosterd                                      | 9              |
| Calamares met tartaar (9st)                                                         | 11             |
| Tzatziki met flatbread                                                              | 10             |
| Kroketjes van kabeljauw met tartaar (7 st)                                          | 11             |
| Zoete aardappelfrietjes met sweet chili mayonaise en bosuitjes                      | 12             |
| Vietnamese mini-loempia's met sweet chilisaus (10 st)                               | 9              |
| Libanese humus en pitabrood                                                         | 10             |
| Patatas Bravas met spicy mayo, aioli en bosuitjes                                   | 11             |
| Nacho's uit de oven met tomaatjes, cheddar, jalapeño, guacamole en zure room:       |                |
| Natuur 18,5 / BBQ chicken 22 / Chili con carne (rund)                               | 23             |
| Gepaneerde scampi's met Japanse mayonaise (5 st)                                    | 13             |
| Warm gemengd (kaasballetjes, kippenboutjes, bitterballen en mini-loempia's / 16 st) | 20             |
| Koud gemengd (salami- en kaasblokjes) met mosterd (+/- 350g)                        | 18             |
| Italiaanse plank: assortiment charcuterie en hapjes (min 2 pers.)                   | 18 per persoon |
| Italiaanse ham en Antwerps pikantje (zachte kaas) met flatbread                     | 19             |
| Zakje chips: zout / paprika / pickles                                               | 2              |

**Maximaal 4 verschillende gerechten per bestelling**

**Naarmate de drukte kunnen we niet garanderen dat alle tapas samen geserveerd worden**



## Snacks

**Verkrijgbaar tot 17:00 (weekend en schoolvakanties tot 16:30)**

|                                                                    | Enkel | Dubbel    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|-----------|
| Croque uit 't vuistje (ham/kaas of kaas)*                          | 8     | 15        |
| Croque Monsieur met slaatje*                                       | 13    | 19        |
| Croque Madame met slaatje*                                         | 15    | 21        |
| Croque Bolognaise met slaatje                                      | 14,5  |           |
| Quesadilla (chili con carne) met tomaatjes en habanero-mango salsa | 20    |           |
| Focaccia met tomaat, mozzarella, pesto, rucola en Italiaanse ham   | 18    | veggie 16 |
| Toast Kannibaal                                                    | 20    |           |
| Toast gerookte zalm met uitjes, rucola en citroen                  | 21    |           |
| * inclusief mayonaise of ketchup                                   |       |           |



## Voorgerechten

- Dagverse soep 6,5  
Tomatensoep met balletjes 7,5  
Carpaccio van rund "klassiek" 16,5  
Huisbereide kaaskroketjes van Postel-kaas met citroen, krokante peterselie en Parmezaan schilfers 17  
Duo van kaas- en garnaalkroketten met garnituur 19  
Huisbereide garnaalkroketjes met citroen, krokante peterselie en garnaaltjes 22  
Scampi (5 st) *diabolique / curry / lookboter / lookroom* 19



## Hoofdgerechten

- Steak (200g) met saus naar keuze\* 28  
Filet pur (250g) met warme groentjes saus naar keuze 38,5  
Paardenfilet (250g) met saus naar keuze\* 34  
**Sauzen:** verse béarnaise, vleesjus, champignon- of peperroomsaus  
Halve kip van 't spit met appelmoes 24,5  
Rundsstoofvlees\* 26  
Vol au vent\* 25  
Steak Tartare 'bereid'\* 28  
BBQ spareribs met ananas, look- en currysaus\* 31  
Aziatische ribbikes van de chef met honing en look 33  
Black Angus cheeseburger\* 25  
Gebakken zeebaarsfilet met spinazie, versgeklopte bearnaise en trostomaatjes 29  
Sliptongen (3 st) met Hollandaise saus en grijze garnalen\* 31  
Kipburger met sweet chili broodje, cheddar, sla, tomaat en zoete chilimayonaise\* 25  
Scampi (8 st) met groentjes en saus naar keuze (*diabolique/curry/lookboter/lookroom*) 29



## Pasta

- Spaghetti bolognese met gruyèrekaas 19  
Spaghetti carbonara 22  
Penne met kip, broccoli, paprika en een zachte currysaus 24  
Oosterse wok met ossenhaas 🍷 26  
Penne met zalm, spinazie, tomaatjes en gerookte zalm 26  
Inktvistagiatelle met zeevruchten, mosselvlees, getomateerde vissaus en een gebakken gamba 27

**Al onze vlees en visgerechten zijn inclusief frietjes, puree of kroketjes en mayonaise of ketchup tenzij anders vermeld**

**\* inclusief een witlofslaatje of een gemengd slaatje**



## Salades

- Salade geitenkaas met gebakken spekjes, appel, crumble van walnoot,  
honing-mosterd dressing en rozijntoast 23,5
- Lauwe pastasalade met kruidige kip, zoete paprika, rode ui, tomaatjes en een curry-kokosdressing 🌶️ 22,5
- Parelcouscous met scampi's, appel, tomaatjes, radijs, rammenas en curryvinaigrette 25
- Caesar salade met croutons, pijnboompitten, little gems, parmezaan, ansjovis en rode ui 23
- Couscous van broccoli en bloemkool met feta, radijzen, tuinkruiden, seizoenssla, 22,5  
granaatappelpitjes en huisbereide vinaigrette, afgewerkt met pancetta



## Veggie

- Balletjes in tomatensaus (vegan) 22
- Penne met Italiaanse roomsaus, seizoensgroenten, truffel, rucola en tomaatjes 22
- Salade geitenkaas met appel, crumble van walnoot, honing-mosterd dressing en rozijntoast 22
- Parelcouscous met appel, tomaatjes, radijs, rammenas en curryvinaigrette 20
- Couscous van broccoli en bloemkool met feta, radijzen, tuinkruiden, seizoenssla, 21  
granaatappelpitjes en huisbereide vinaigrette
- Halloumisalade met cashewnoten, groene asperges, rozijnen, granaatappel en balsamicovinaigrette 23

## Iets extra?

- Seizoenslaatje / witlofslaatje 3
- Extra portie saus 4
- Gemalen kaas 2,5
- Portie friet / kroket / puree / smiley patatjes 4
- Warme groentjes 5
- Portie appelmoes 3
- Portie mayonaise / ketchup 1



Wij werken met dagverse producten | Maximaal 4 keuzes per gang per tafel

Graag één rekening per tafel |

Gelieve bij drukte rekening te houden met langere wachttijden | Gerechten  
kunnen veranderen van samenstelling | ALLERGIE? Vraag naar onze allergenenkaart

## Kindergerechten (tot 12 jaar)



Fishsticks (3 st) met tartaarsaus\* 12

Wortelpuree met een worstje 13,5

Spaghetti bolognaise 11,5

Balletjes in tomatensaus\* 14,5

Kipnuggets met een slaatje of appelmoes\* 11,5

Halve sparerib met een slaatje of appelmoes\* 16

Kindersteak (150gr) met een slaatje of appelmoes\* 19

Mini curryworstjes met een slaatje of appelmoes\* 11,5

Stoofvlees met een slaatje of appelmoes\* 15

(Mayonaise of ketchup inclusief)

Spaghetti carbonara 12

\* keuze uit friet, puree (glutenvrij)

Vol au vent met een slaatje of appelmoes\* 14

of smileykroketjes

## Nog een plaatsje over?



### Klassieke desserts

Crème brûlée van het huis 9

Chocomousse 'Callebaut 811' 9

Sabayon met Marsala, vanille-ijs en rood fruit 12

### Chef desserts en ijsdesserts

Pasteis de nata met een bolletje vanille-ijs 11

Lauw appelgebak met bolletje kaneelijs en chocoladeschaafsel 14

Café glacé met Kahlualikeur, slagroom en een chocolade marshmallow met zeezout 12

Gemarineerd rood fruit met sorbet van limoen, schuim van vodka, vlierbloesem en limoen 14

Ananascarpaccio met siroop van geflambeerde banaan, cremeux en sorbet van mango en passievrucht 14

### Artisanaal vers gedraaid roomijs

Dame Blanche 12

Coupe vanille / mokka / chocolade / aardbei / kaneel / smurfenijs 9

Kinderijsje met smaak naar keuze, discoballetjes en een hoorntje 1 bol 5 / 2 bollen 7

Coupe Brésilienne of Advocaat 12

Coupe vanille-ijs met verse aardbeien of vers fruit 15

### Pannenkoeken en wafels (14u tot 17u, weekend, juli en augustus tot 16u30)

Pannenkoek (2st) met warme chocoladesaus en vanille-ijs 11

Pannenkoek (2st) met suiker / siroop / confituur 6

Kinderpannenkoek (1 st) 4

Warme wafel met suiker / slagroom / ijs 6 – 8 – 9

Supplement slagroom 2

Supplement warme chocolade saus 3

Supplement ijs (per extra bolletje) 3

### Stukjes:

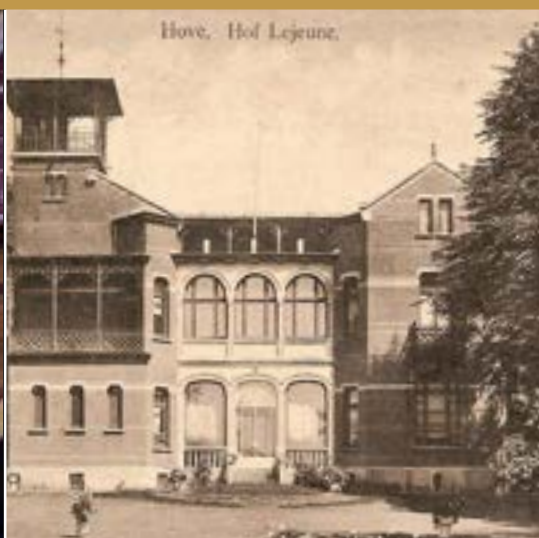
Kies uit het wisselend assortiment uit de automaat aan de ingang en geef uw bestelling door aan de ober.

## Uw event

Niet dat we een specifieke reden nodig hebben om te feesten - maar heb je iets te vieren? 't Of In Hove is een prachtige, groene evenementenlocatie die geschikt is voor huwelijks- en communiefeesten, verjaardagen, een familiefeest of jubileum, maar evengoed voor pakweg een seminarie of koffietafel.

We hebben plaats voor **maximum 140 personen (zittend)**.

Graag meer info over de verschillende formules en mogelijkheden? Dat kan! Stuur gerust een mailtje naar **[info@tofinhove.be](mailto:info@tofinhove.be)** of maak telefonisch een afspraak.



B R A S S E R I E



Alle prijzen zijn BTW inbegrepen.

Verbruik van eigen dranken en eten niet toegelaten.

Wij aanvaarden cash, Visa, Mastercard en Bancontact.

Wij garanderen bij reservatie steeds droge plaatsen

**Tevreden?** Vertel het verder!

**Suggesties?** Vertel het ons!

Online reserveren via

*zenchef*



### Openingsuren

Maandag & Dinsdag gesloten

Weekdagen open van 12u tot 23u

Weekend open van 11u tot 23u

Keuken open van 12u tot 21u

### Juli-Augustus

Alle dagen open vanaf 12u

Weekend open vanaf 11u

Contact:

Mechelsesteenweg 115 - 119 2540 Hove

☎ 03/344 23 60

info@tofinhove.be - www.tofinhove.be

