

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 door

Monique Stam ontworpen interieur, en geniet!

Kortom, het is 't Of in Hove



Menukaart

WINTER 2025-2026



Dranken

Cava / Champagne

Cava Glas: 7 - Fles: 36

Champagne Autréau - Brut Fles: 75

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

Gin 0,0% 14

Virgin Aperol Spritz 11

Gin-Tonic

Bombay Sapphire 13,5 Gin Mare 16

Hendrick's 15 Copperhead 17,5

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	Gluhwein	7
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



Coca Cola / Zero	3,6
Fanta / Sprite	3,6
Lipton Ice Tea / Zero <i>bruisend</i>	3,6
Lipton Ice Tea Green / Peach	3,6
Schweppes Indian Tonic	3,6
Schweppes Premium Mixer	5,5
Schweppes Agrum	3,6
Schweppes Ginger Ale	5,5
Gini	3,8
Minute Maid: Sinaas / Appel / Ace	3,6
Tomaat / Appelkers	
Cécémel / Fristi	3,7
Pom-Ton / Sin-Ton	7,5
Oasis	3,8
Home-made ice tea (citrus, gember, munt)	8
Chaudfontaine Plat / Bruis 25 cl	3,6
Chaudfontaine Plat / Bruis 50 cl	6,5
Chaudfontaine Plat / Bruis 1 l	9,5

Stella 25 cl / 30 cl	3,6 - 4
Karmeliet 33 cl	5,4
Triple d'Anvers 33 cl	5,3
La Chouffe blond 33 cl	5,2
Mazout 25 cl / 30 cl	3,6 - 4
Liefmans Fruitesse	4,6

Vedett	4	Westmalle Tripel	4,9
Vedett IPA	4,5	Westmalle Dubbel	4,6
Vedett White	4		
Duvel	5,1	Alcoholarm	
Chimay Blauw	5,7	Stella NA	3,6
Cherry Chouffe	5,1	Chouffe 0,4%	4,9
Bolleke Konick 25 cl	3,7	Liefmans 0,0%	4,1
		Cornet 0,3%	5,6

Duvel Tripel hop Citra	6,1	Cornet	5,4
Omer	5,1	Orval	5,6
Gouden Carolus Tripel	5	Oude Geuze Boon ^{37,5cl}	7,1
Gouden Carolus Classic	5	Duvel 666	4,6

Espresso	3,5	
Dubbele mokka	4,6	
Mokka	3,5	
Déca espresso	3,5	
Cappuccino met gestoomde melk	4	
Cappuccino met slagroom	4,5	
Latte Macchiato	4	
Supplement karamel / tiramisu / hazelnoot	1	
Irish Coffee (Whisky)	12	
French Coffee (Cognac / Grand Marnier)	12	
Italian Coffee (Amaretto)	12	
Baileys koffie	12	
Antwerpse Koffie (Elixir d'Anvers)	12	
Hasseltse Koffie (Jenever)	12	
Warme chocomelk	4,5	
Warme chocomelk met slagroom	5,5	

Earl Grey
Bosvruchten
Marokkaanse muntthee
Citroen
Kamille
Rozebottel
Verse muntthee 6
Verse gemberthee 6

Onze wijnen



1/2



Wit

Viognier - Frankrijk

7 24 36

Chardonnay - Frankrijk

7 24 36

Rood

Syrah - Frankrijk

7 24 36

Cabernet Sauvignon - Frankrijk

7 24 36

Rosé

Fleur de l'Amaurigue – Frankrijk

8 27 39

Fleswijnen

Wit

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.

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

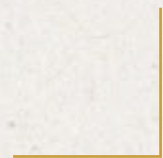
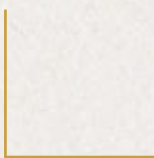
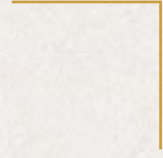
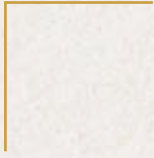
Lekkere Bordeauxblend met 29% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 12% Malbec en 12% Petit Verdot. Donker robijnrood van kleur met baksteenrode rand. Complexe neus met verleidelijke aardse toetsen, met geuren van braambessen en cassis, kaneel, laurier en cacao, die ook in het smaakpallet 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
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
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
Winterplank: assortiment wildhapjes en charcuterie (min. 2 pers.)	19 per persoon
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 Bolognese met slaatje	14,5	
Quesadilla (chili con carne) met tomaatjes en habanero-mango salsa	20	
Toast van flatbread met gegrilde houthakkersworst, gebakken ui, raclette kaas en een fris slaatje	19	
Toast met gegrilde notenham, mosterd, ijsbergsla, gepekeld ui en mosterdzaadjes	20	
Toast champignon met look en peterselie en een fris slaatje	17	
Toast deluxe: wildchampignons, prei, room en guanciale	19	
*inclusief mayonaise of ketchup		



Voorgerechten

Dagverse soep	8
Tomatensoep met balletjes	8,5
Carpaccio van rund "klassiek"	19
Huisbereide kaaskroketjes van Postel-kaas met citroen, krokante peterselie en Parmezaan schilfers	19
Duo van kaas- en garnaalkroketten met garnituur	21
Huisbereide garnaalkroketjes met citroen, krokante peterselie en garnaaltjes	23
Scampi (5 st) <i>diabolique / curry / lookboter / lookroom</i>	21



Hoofdgerechten

Steak (200g) met saus naar keuze*	29,5
Filet pur (250g) met warme groentjes saus naar keuze	38,5
Paardenfilet (250g) met saus naar keuze*	36,5
Sauzen: verse béarnaise, vleesjus, champignon- of peperroomsaus	
Tomahawk steak (ca 1,2kg) met warme groentjes en saus naar keuze (2 personen)	95
Halve kip van 't spit met appelmoes of een slaatje	26,5
Stoofvlees van varkenswangen*	28
Vol au vent*	27
BBQ spareribs met ananas, look- en currysous*	31
Paella met kip, zeevruchten, chorizo en mosselvlees	28,5
Gegratineerde tongrolletjes met witte wijnsaus* (20 min)	32
Aziatische ribbikes van de chef met honing en look	33
Black Angus cheeseburger*	27
Risotto met wilde paddenstoelen, gerookte eend, jus van eekhoorntjesbrood en pijnboompitten	29
Kipburger met sweet chili broodje, cheddar, sla, tomaat en zoete chilimayonaise*	27
Scampi (8 st) met groentjes en saus naar keuze (<i>diabolique/curry/lookboter/lookroom</i>)	30



Pasta

Spaghetti bolognaise met gruyèrekaas	19
Spaghetti carbonara	23,5
Penne pesto met rundscarpaccio	27
Penne met zalm, spinazie en witte wijnsaus	26
Lasagne bolognaise (20 min)	25

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 pasta met kruidige kip, zoete paprika, rode ui, tomaatjes en een curry-kokosdressing 🌶️ 22,5

Koude pastasalade met warme scampi's, appel, tomaatjes, radijs, rammenas en curryvinaigrette 25



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

Pasta pesto 22

Vegetarische lasagne (20 min) 23

Risotto met wilde paddenstoelen, jus van eekhoorntjesbrood en pijnboompitten 26

Iets extra?

Seizoensslaatje / witlofslaatje 4

Extra portie saus 4

Gemalen kaas 3

Portie friet / kroket / puree / smiley patatjes 5

Warme groentjes 5

Portie appelmoes 3

Portie mayonaise / ketchup 1,5



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

Spaghetti carbonara 12

Vol au vent met een slaatje of appelmoes* 14

(Mayonaise of ketchup inclusief)

Vegan kipnuggets met een slaatje of appelmoes* 11,5

* keuze uit friet, puree (glutenvrij)

Vegan balletjes in tomatensaus* 14,5

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

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

Chef desserts en ijsdesserts

Pasteis de nata met een bolletje vanille-ijs 11

Warm appeltaartje met een bolletje kaneelijs 14

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

Huisbereide moelleux (15 min) met fruit en een bolletje vanille-ijs 15

Artisanaal vers gedraaid roomijs

Dame Blanche 13

Coupe vanille / mokka / chocolade / aardbei / kaneel 10

Kinderijsje met smaak naar keuze, discoballetjes en een hoorntje 1 bol 5 / 2 bollen 8

Coupe Brésilienne of Advocaat 13

Pannenkoeken (14-17u, weekend: tot 16u30)

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

Pannenkoek (2st) met suiker / siroop / confituur 7

Pannenkoek met gebakken appeltjes 10

Kinderpannenkoek (1 st) 5

Supplement slagroom 3

Supplement warme chocolade saus 4

Supplement ijs (per extra bolletje) 3

Stukijesjes:

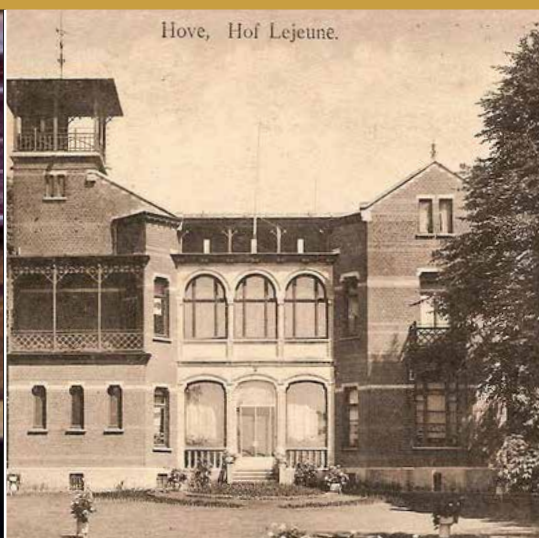
Kies uit het wisselend assortiment uit de automaat aan de ingang en geef uw bestelling door aan de ober.

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** 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

zenchef



Openingsuren

Maandag & dinsdag gesloten

Woensdag open vanaf 12u, keuken sluit om 18u

Donderdag open van 12u tot 17u

Vrijdag: open vanaf 12u

Weekend: open vanaf 11u

Keuken: steeds open vanaf 12u

Contact:

Mechelsesteenweg 115 - 119 2540 Hove

☎ 03/344 23 60

info@tofinhove.be - www.tofinhove.be

