BRASSERIE

't Of in HOVE

Welkom in Brasserie 't Of In Hove.

Een groene parel tussen Antwerpen en Mechelen, gelegen in hartje Hove. De unieke locatie is doordesemd 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 2026-2027

Dranken

Cava / Champagne

Glas: 7,5 - Fles: 39

Cava Champagne Autréau - Brut 80

Champagne Veuve Cliquot - Brut 105

Alcoholvrij

0 %

Martini Floreale & Tonic	10
Martini Vibrante & Tonic	10
Vintense Rosé 20 cl.	11
Schweppes Mojito	4,5
Crodino	6
Gin 0,0%	14
Virgin Aperol Spritz	12

Gin-Tonic

Bombay Sapphire	14	Gin Mare	16
Hendrick's	15	Copperhead	17,5

Aperitief 't Of in hove

Op basis van gin, limoncello en pink tonic 12

Aperitieven

Porto Rood / Wit	7	Pineau des Charentes	7
Sherry Dry Fino	7	Ricard	8
Campari	8	Martini Bianco / Rosso	8
Campari Orange	12	Bacardi Mojito	11
Aperol Spritz	12	Negroni	12
Limoncello Sprit	13	Glühwein	7,5
Kir	8	Tropical Ice Tea	13
Kir Royal	9	(Home-made Ice Tea met gin en limoncello)	

Sterke dranken

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

BRASSERIE 't Of in HOVE

Frisdranken

Coca Cola / Zero	3,9
Fanta / Sprite	3,9
Lipton Ice Tea / Zero bruisend	3,9
Lipton Ice Tea Green / Peach	3,9
Schweppes Indian Tonic	4
Schweppes Premium Mixer	6,2
Schweppes Agrum	4
Schweppes Ginger Ale	6,2
Gini	3,9
Minute Maid: Sinaas / Appel / Ace Tomaat / Appelkers	3,9
Cécémel / Fristi	3,9
Pom-Ton / Sin-Ton	7,5
Oasis	3,9
Home-made ice tea (citrus, gember, munt)	9
Chaudfontaine Plat / Bruis 25 cl	3,8
Chaudfontaine Plat / Bruis 50 cl	6,5
Chaudfontaine Plat / Bruis 1 l	9,5

Bieren van't vat

Stella 25 cl / 33 cl	3,9 - 4,7
Tripel Karmeliet 33 cl	6,5
Tripel d'Anvers 33 cl	5,9
La Chouffe blond 33 cl	5,4
Mazout 25 cl / 33 cl	3,9 - 4,7
Liefmans Fruitesse 25 cl	4,8

Op fles

Vedett	4,2
Vedett IPA	4,5
Vedett White	4,2
Duvel	5,6
Chimay Blauw	7,2
Cherry Chouffe	5,2
Bolleke Konick 25 cl	3,9
Westmalle Tripel	5,8
Westmalle Dubbel	4,6

Alcoholarm

Karmeliet 0,4%	5,8
Chouffe 0,0%	4,9
Liefmans 0,0%	4,1
Cornet 0,3%	5,6

'Speciallekes'

Duvel Tripel hop Citra	7,5
Omer	6
Gouden Carolus Tripel	5,8
Gouden Carolus Classic	5,8
Cornet	5,4
Orval	6,4
Oude Gueuze Boon	8,7
Duvel 666	5,4

Koffie

Espresso	3,9
Dubbele mokka	4,9
Mokka	3,9
Déca espresso	3,9
Cappuccino met gestoomde melk	4,5
Cappuccino met slagroom	5
Latte Macchiato	4,5
Supplement karamel / tiramisu / hazelnoot	1
Irish Coffee (whiskey)	12,5
French Coffee (cognac / Grand Marnier)	12,5
Italian Coffee (amaretto)	12,5
Antwerpse Koffie (Elixir d'Anvers)	12,5
Baileys Koffie	12,5
Ibiza Koffie (Licor 43)	12,5
Warme chocomelk	5
Warme chocomelk met slagroom	6

Thee 3,9

Earl Grey
Bosvruchten
Munt
Citroen
Kamille
Rozebottel

Verse muntthee 7

Verse gemberthee 7

Onze wijnen

		1/2	
Wit			
Viognier – Frankrijk	7,5	26	39
Chardonnay – Frankrijk	7,5	26	39
Rood			
Syrah – Frankrijk	7,5	26	39
Cabernet Sauvignon – Frankrijk	7,5	26	39
Rosé			
Fleur de l'Amaurigue – Frankrijk	8,5	29	42

Fleswijnen

Wit

Bidoli Sauvignon Blanc – Italië – Friuli 42

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 45

90% Sauvignon Gris, 10% Sauvignon Blanc

Duidelijk, helder en lichtgeel van kleur, met een elegante en krachtige neus, met aroma's van geroosterde noten (hazelnoten, amandelen), 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 43

100% Grüner Veltliner

Deze droge witte wijn is gemaakt met dé typische druif van 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: een nieuwe generatie kwaliteitsbewuste wijnbouwers heeft bewezen welke prachtwijnen je met deze druif kan maken als je er op de juiste manier mee werkt. Deze 'Von den Terrassen' is een klassieke Grüner Veltliner, fris en levendig, met die typische peperige nasmaak.

Les Deux Tours Sauvignon Blanc – Frankrijk – Loire 48

100% Sauvignon Blanc

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 buren 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 uit de Loire, met een goede afdronk.

Pinot Grigio – Italië – Friuli 42

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 42

100% Tempranillo

Deze 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 hij 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 43

100% Primitivo

Deze Brunilde di Manzione oogt helder robijnrood met wat paarse schitteringen. 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 mogen verwachten. Deze wijn rijpte gedurende 4 maanden in eiken vaten.

La Croix de Montlabert Grand Cru – Frankrijk – Saint-Emilion 50

84% Merlot, 16% Cabernet Franc

Dit is de tweede wijn van het illustere Château Montlabert, gepromoveerd tot 'Grand Cru Classé' in de recentste klassering van 2022. Door de klassieke samenstelling voor een Saint-Emilion kunnen we al voorspellen wat we gaan proeven: diepgang, een perfect evenwicht en delicieuze 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 Bouärd (eigenaar Château Angelus 1e Grand Cru Classé) als consulterend oenoloog krijgt deze wijn allicht de beste zorg en opvoeding.

Mulderbosch Faithful Hound – Zuid-Afrika – Stellenbosch 49

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

Lekkere Bordeaux-blend, 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 cabernetsoorten in deze blend zorgen voor kracht en lengte, maar de wijn heeft ook een mooie elegantie.

Château de Bonhoste – Frankrijk – Bordeaux 45

70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Een fantastische Bordeaux-blend met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. De stijl is aards en kenmerkend voor een koel groeiklimaat, zonder groene tonen. Aroma's van sigarenkistje, donker fruit zoals bramen en pruimen, leer, natte klei en eikenhout. De volle smaak zet zich voort met tonen van natte bladeren, rode bessen en perfect getimede, drogende tannines. Waar de meeste wijnen in deze prijsklasse leunen op rijp fruit, komt de puurheid van de wijngaard en de kelder hier volledig tot uiting.

Suggesties

Lekkers om te delen

Bruscetta “Flat bread” met pesto, tomaatjes en mozzarella (4 st) 14

Gefrituurde kaasballetjes (6 st) met mosterd 10

Gefrituurde kippenboutjes (6 st) 14

Bitterballen van rundsvlees (6 st) met mosterd 10

Gefrituurde inktvisringen in panko (9st) met verse tartaar 13

Zoete aardappelfrietjes met sweet chili mayonaise en bosuitjes 13

Vietnamese mini-loempia’s met sweet chilisaus (10 st) 10

Muhammara met granaatappel en een zuurdesembroodje 11,5

Patatas Bravas met spicy mayo, aïoli en bosuitjes 13

Nacho’s uit de oven met tomaatjes, bosuitjes, cheddar, jalapeño, guacamole en zure room:

Natuur 18,5 / BBQ chicken 22 / Chili con carne (rund) 23 / Pulled pork 22

In houtskool gepaneerde scampi’s met yoghurt-munt dip (5 st) 15

Warm gemengd (kaasballetjes, kippenboutjes, bitterballen en mini-loempia’s / 16 st) 20

Toastjes gevuld met truffel en gerookte forel 15

Spread van pimientos del Ravillo en zoete paprika met crackers van flatbread 14

Filo deeg gevuld met Griekse feta en een dip van tzatziki 14

Wildplank: assortiment seizoenscharcuterie en hapjes (minimum 2p) 24 per persoon

Goujonettes (gepaneerde visreepjes) met verse tartaar 14

Zakje chips: zout / paprika / pickles 2,5

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)*	9	15
Croque Monsieur met slaatje*	13	19
Croque Madame met slaatje*	15	21
Croque Bolognaise met slaatje	17	23
Club geroosterde kip met spek en kruidenkaas, mexicaanse dip en little gemsslaatje	19	
Pulled pork Quesadilla's met kaas, spicy guacamole, zure room en tomatensalsa	20	

*inclusief mayonaise of ketchup

Voorgerechten (inclusief brood)

Verse dagsoep met garnituur / Tomatensoep met balletjes 9,5

Huisbereide Postel-kaaskroketten met gebrande citroen en gefrituurde peterselie 19

Huisbereide garnaalkroketten met garnaaltjes, gebrande citroen en gefrituurde peterselie 23

Duo van kaas- en garnaalkroketten met gebrande citroen en garnituur 21

Langoustestaart met geïnfuseerde boter, citrusfruit, crème van venkel - appel - yuzu, piment d'Espelette 27

Wagyu carpaccio met zoetzure beukenzwam, truffel-soja dressing, paarse shiso, geroosterde hazelnoot en parmesan 27

Scampi (5st) in een pittig roomsausje van de chef 23

Hoofdgerechten

Vlees

Steak (blanc bleu 200g) met gegrild tomaatje en saus naar keuze 30

Filet pur (blanc bleu 250g) met warme groenten en saus naar keuze 39

Paardenfilet (250g) met gebakken witloof en saus naar keuze 39

Ierse black Angus Tomahawk met warme groenten en saus naar keuze (2p) 95

Korean Bife de Tira met shiitake en beukenzwam, sesam-bosui salade, verse wasabi en sobanoedels (2p) 80

Sauzen: verse béarnaise, vleesjus, champignon- of peperroomsaus

Stoofvlees van varkenswangen met gebraiseerd witloof en spek met boontjes 30

Vol au Vent met verse gehaktballetjes en koekje * 29

Hongaarse goulash met pappardelle pasta, toast met zure room en bieslook 29

Aziatische ribbekes met bosui en gebakken ui 33

BBQ spare-ribs met ananas, look en currysaus * 31

Halve kip van 't spit met appelmoes * 28

Vis

Gegrilde zwaardvis met cajun, wilde rijst, lady fingers en tomatensaus 31

Scampi (9st) in een pittig roomsausje van de chef 30

Gebakken zeewolf met puree aardappelen, bimi, wortel, suikererwten en mosterdsaus 31

Vegetarisch en pasta

Vegan balletjes in tomatensaus met groentjes 26

Gegratineerde Cannelloni gevuld met groentjes en pittige tomatensaus 26

Spaghetti bolognaise met gruyèrekaas 23

Pappardelle "Carbonara", spekjes en pecorinokaas 24

Al onze hoofdgerechten en burgers zijn inclusief frieten, puree of kroketten en mayonaise of ketchup, tenzij anders vermeld

* inclusief een witlofslaatje of een gemengd slaatje

Burgers (inclusief slaatje)

Black Angus Deluxe met gebakken ui, spek, cheddar, sla, tomaat en augurk, BBQ- of burgersaus 29,5

Black Angus burger met BBQ- of burgersaus, sla, tomaat, augurk en rode ui 27

Kipburger met chili bun, sla, tomaat, rode ui en sweet-chili mayonaise 26

Kipburger Deluxe met chili bun, gebakken spek en ui, cheddar, sla, tomaat en sweet-chili mayo 28,5

Rode biet burger in houtskoolbun met opgelegde komkommer,
rode ui, sla, truffelmayonaise en zoete aardappelwedges 27

Tonkatsu burger: varkensschnitzel met opgelegde witte
kool, tonkatsusaus, sla, tomaat en Japanse mayo 29,5

Salades

Gebakken bonbons van spek en geitenkaas, Granny Smith,
walnoten, frambozenazijn en rozijntoast 25 / veggie 22

Thaise bulgur met steak, pinda's, sojascheuten,
granaatappelpitjes, koriander en gebakken ui 28 / veggie 22

Noorse gerookte zalm met avocado, little gems, rode ui,
tomaat, toast van zuurdesem en mangosalsa 31 / veggie 24

Geroosterde kip met curry-kokosdressing, little gems,
lookcroutons, rode ui, zoete paprika, cashewnoten 28

Iets extra?

Seizoenslaatje / witlofslaatje 5
Extra portie saus 5
Gemalen kaas 3
Portie friet / kroket / puree / smiley patatjes 6

Warme groentjes 8
Portie appelmoes 3
Portie mayonaise / ketchup 2,5

Al onze hoofdgerechten en burgers zijn inclusief frieten, puree of kroketten
en mayonaise of ketchup, tenzij anders vermeld

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)

(Mayonaise of ketchup inclusief – * keuze uit friet, puree (glutenvrij), wortelpuree of smileykroketjes)

Fishsticks met tartaarsaus* 13
Worstje met vleessaus* 14,5
Spaghetti bolognaise 12,5
Balletjes in tomatensaus* 15,5
Kipnuggets met een slaatje of appelmoes* 12,5
Halve sparerib met een slaatje of appelmoes* 17
Kindersteak (150gr) met een slaatje of appelmoes* 19
Mini curryworstjes met een slaatje of appelmoes* 12,5
Spaghetti Carbonara 13
Vol au vent met een slaatje of appelmoes* 15
Vegan balletjes in tomatensaus* 15,5

Nog een plaatsje over?

Klassieke desserts

Sabayon met Marsala, vanille-ijs en rood fruit 12
Warme wafel met suiker / slagroom / ijs 6 / 9 / 9
Moelleux met rood fruit en vanille-ijs 13,5
Warm appelgebak met bolletje vanille-ijs 14

Chef desserts

Quenelle van chocolademousse, tartine Russe met hazelnoot en pistache, rode vruchten 16
Brûlée Flambée: brandende crème brûlée van Madagascar vanille en verse rode vruchten 13
Nougat Glacé van Montélimar nougat, amandel en
pistachenoten, gekarameliseerde popcorn en citroencrème 14

Artisanaal vers gedraaid roomijs

Dame Blanche / Noir 13
Coupe vanille / mokka / chocolade / aardbei 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 en schoolvakanties tot 16u30)

Pannenkoek (2st) met warme chocoladesaus en vanille-ijs 12
Pannenkoek (2st) met suiker / siroop / confituur 8
Crêpe Suzette: 'Grand Marnier - appelsien' 15
Crêpe Normande: 'Calvados - appel' 15
Kinderpannenkoek (1 st) 5
Supplement slagroom 3
Supplement warme chocolade saus 4
Supplement ijs (per extra bolletje) 3

Stukijsjes:

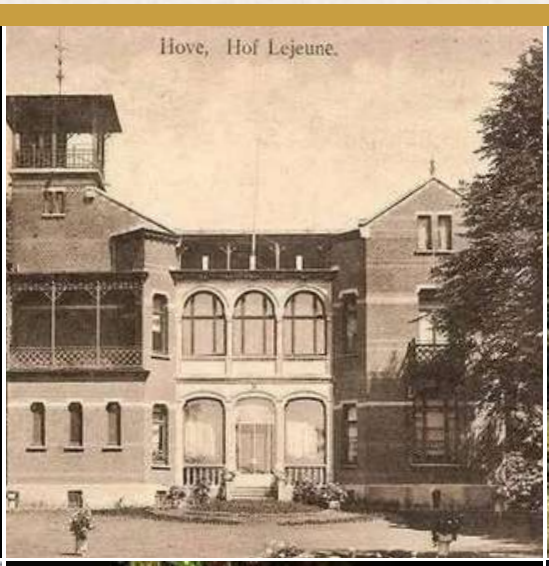
Kies uit het wisselend assortiment uit de automaat
aan de ingang en geef uw bestelling door aan de ober.

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.













BRASSERIE 't Of in HOVE

BRASSERIE

't Of in HOVE

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
Weekdagen open vanaf 12u
Weekend: open vanaf 11u
Keuken: steeds open vanaf 12u
Juli-Augustus
Alle weekdagen open vanaf 12u
Weekend open vanaf 11u

Contact:
Mechelsesteenweg 115 - 119 2540 Hove
03/344 23 60
info@tofinhove.be - www.tofinhove.be