

The Duke





Allergenen Wil je weten welke allergenen er in onze gerechten zitten?

Scan de QR-code of vraag het aan ons team.

Let op: de samenstelling van onze gerechten kan wijzigen. Laat het ons weten als je specifieke vragen of zorgen hebt!

Allergens Would you like to know which allergens are in our dishes?

Scan the QR code or ask our team.

Please note: the composition of our dishes may change. Let us know if you have specific questions or concerns!



Duke of Antwerp

RICH TASTE, ROYAL SERVICE



Welkom in 'Duke of Antwerp'. Hier treedt U binnen in een authentieke gastro-pub met een Tiffany interieur, genoemd naar de Amerikaanse designer Louis Comfort Tiffany (°1848). Let zeker op de authentieke wand achter de bar, die afkomstig is uit de lobby van een Londense leerlooierij. We zijn 'honoured' U te mogen verwelkomen en nodigen U uit te genieten van onze famous 'Rich Taste & Royal Service'. Onze Chef Hans Devriese slaagt er in om Belgische en Engelse gastronomie te combineren met respect voor het product. Hier kan U terecht voor de kleine honger, frisse salades, verfijnde pasta's, verse vis- en vleesgerechten. Alle gerechten worden van A tot Z in huis gemaakt, van brood over vol-au-vent tot en met de pralines toe. Kom zeker ook eens genieten van onze fabuleuze High-Tea.

En omdat wij U graag willen dienen, staan we 365 dagen per jaar voor U klaar met een keuken die elke dag geopend is van 9 tot 22 uur.

Enjoy Duke's 'Rich Taste & Royal Service'.

Welcome to the 'Duke of Antwerp'. Here you step foot in an authentic gastro-pub with a Tiffany interior, named after the American designer Louis Comfort Tiffany (°1848). Be sure to note the authentic wall behind the bar, which came from the lobby of a London tannery. We are 'most honoured' to welcome you and invite you to enjoy our famous 'Rich Taste & Royal Service'. Our Chef Hans Devriese manages to combine Belgian and English gastronomy with the utmost respect for the product. Here you can enjoy snacks, fresh salads, refined pastas, fresh fish and meat dishes. All dishes are made in house from A to Z, from bread to vol-au-vent to the chocolate pralines. Be sure to come and enjoy our fabulous High Tea.

And since we are eager to serve YOU, we are here for you 365 days a year with a kitchen that's open every day from 9 am to 10 pm.

Enjoy the Duke's 'Rich Taste & Royal Service' .

ONTBIJT

tot 11u30

BREAKFAST

until 11.30 am

Warme dranken | Hot drinks

Latte macchiato 6,2

Masalto cappuccino 5,1

Met gestoomde melk | With steamed milk

Masalto cappuccino 5,5

Met slagroom | With whipped cream

Masalto koffie | coffee 4,5

Normal / Espresso / Decaf

Warme chocolademelk | Hot chocolate 5,5

Warme chocolademelk met slagroom 6,2

Hot chocolate with whipped cream

Mighty Leaf tea 6,5

Gearomatiseerde latte 7,5 Flavoured latte

Vanille | Vanilla

Speculoos | Gingerbread

Hazelnoot | Hazelnut

Caramel

Engels ontbijt

Vers fruitsap, worst, English bacon, tomaat, champignons, witte bonen in tomatensaus, zwarte en witte beuling, spiegelei of roerei, toast en boter

English breakfast

Fresh orange juice, sausage, English bacon, tomato, mushrooms, white beans in tomato sauce, black and white pudding, fried or scrambled egg, toast and butter

22,9





Selected by The Duke

Healthy 9,5

Vers fruitsap, magere yoghurt, granola en verse fruitsalade

Fresh orange juice, low-fat yogurtt, granola and fresh fruit salad

Boulevard 22,5

Vers fruitsap, yoghurt, zalmroosje, ham, brie, verse fruitsalade, croissant, wit en bruin broodje, boter, confituur, choco, spiegelei of roerei

Fresh orange juice, yogurt, smoked salmon, ham, brie cheese, fresh fruit salad, croissant, white and whole-weat bread, butter, marmelade, chocolate spread, fried or scrambled egg

Continental 14,9

Vers fruitsap, croissant, wit en bruin broodje, boter, confituur, plakje ham en kaas, spiegelei of roerei

Fresh orange juice, croissant, white and whole-weat bread, butter, marmelade, ham, cheese, fried or scrambled egg

Toast

Toast met Philadelphia roomkaas, gerookte zalm en avocado 16,5

Toast with Philadelphia cream cheese, smoked salmon and avocado

Vegan yoghurt bowl 10,9

Soja yoghurt, granola, banaan, aardbeien en kokos schilfers
Soy yoghurt, granola, banana, strawberries and coconut flakes

American pancakes

Let's go bananas 12,50

Luchtige pannenkoeken met banaan, melkchocolade en ahornsiroop

Fluffy pancakes with banana, milk chocolate and maple syrup

Red Delight 12,50

Luchtige pannenkoeken met rood fruit en ahornsiroop
Fluffy pancakes with red fruits and maple syrup

Morning Sides

English bacon 4,3

Croissant met boter en confituur 4,5

Croissant with butter and marmelade

Magere yoghurt | Low-fat yogurt 4,8

Verse fruitsalade | Fresh fruit salad 6

Vers geperst sinaasappelsap 6,9

Fresh orange juice

Apéro *

Martini Bianco | Rosso 7,5

Passoã | Pisang | Malibu 8,3

Sherry Domecq 8,3

Ricard 2 cl | 5 cl 4,3 | 10,1

Porto Sandeman ruby rood | wit 8,3

Pineau des Charentes 9,1

Campari 8,7

Kir 8,7

Kir royal 16

Aperol spritz 10,9

Whisky *

Chivas Regal 18 years 19,8

Chivas Regal 12 years 15

Jack Daniel's 15,1

Jameson Irish 12,7

Ballentine's Scotch 12,7

Rum *

Rum Havana Club 7 years 16,4

Rum Havana Club Especial 14,2

Rum Havana Club 3 years 13,1

Cognac | Vodka *

Cognac Martell VSOP 19,3

Cognac Martell VS 14,1

Cognac Martell XO 30,7

Vodka Absolut 12,8

* Extra

Vers sinaasappelsap | Fresh orange Juice 5

Red Bull energy drink 4,6

Softdrink 3,5

Schweppes premium mixer 4,6



Digestief

Jägermeister 12

Advokaat 12

Licor 43 13,1

Elixir d'Anvers 13,1

Baileys 13,1

Amaretto 12,3

Cointreau 15,3

Grappa Julia 14,9

Grand Marnier 16

Tequila Olmeca Blanco 13,8

Calvados 16

Limoncello 9,2

Gin + Schweppes Premium Mixer included

The Duke 19,7

Monkey 47 19,3

Beefeater 15,6

Oxley Dry 18,6

Tanqueray Ten 16

Buss n°509 Raspberry 16,4

Hendrick's 16

Gin Mare 16,1

Beefeater 24 17,1

Save the Queen 27



GLAS | BY GLASS

Champagne Taittinger Brut Réserve 14,5

Cava Torre del Gall 9

Cava Torre del Gall Rosé 9,6

FLES | BOTTLE

Champagne Taittinger Sec Nocturne Rosé 107,8

Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé 101,2

Champagne Taittinger Brut Réserve 88

Cava Torre del Gall 42,9

Cava Torre del Gall Rosé 46,2

Bieren | Beers

VAN HET VAT | DRAUGHT BEERS 25cl | 50 cl

Bourgogne des Flandres 5,7 | 10,9

Carlsberg 4,5 | 8,8

Sint Hubertus blond 5,7 | 10,9

La Chouffe 5,7 | 10,9

Triple d'Anvers 5,9 | 11,5

Liefmans Fruitesse 5,7 | 10,9

De Koninck 5,2 | 10,1

OP FLES | BOTTLED

Orval Limited 8

Martin's Pale Ale 6,9

Martin's IPA 6,9

Westmalle tripel 6,8

Westmalle dubbel 6,2

Cornet 6,5

Delirium Tremens 6,9

Sint Hubertus amber 6,8

Sint Hubertus wit 6,5

Duvel 6,1

Softdrinks

Bru mineraal / bruisend 25 cl 4,2

Still / sparkling water 25 cl

Bru mineraal / bruisend 50 cl 7

Still / sparkling water 50 cl

Canada Dry 4,8

Coca-Cola regular | zero 4,2

Lipton Ice Tea 5

Fanta orange | Sprite 4,2

Fristi | Cécémel 4,2

Vers geperst sinaasappelsap 7,5

Fresh orange juice

Schweppes Tonic | Agrum | Bitter lemon 4,8

Looza 4,8

Ananas | appel | sinaas | tomaat

Pineapple | apple | orange | tomato

Alcohol free beers

OP FLES | BOTTLED

Carlsberg 0,0% 4,5

Chouffe 0,4% 6,8

Affligem 0,0% 5,8

Liefmans Peach 0,0% 6,2

Liefmans Fruitesse 0,0% 6,2

Cocktails

The royal mojito 16,9

Rum, rietsuiker, limoen, verse munt, champagne
Rum, cane sugar, fresh lime and mint, champagne

Duke's vodka-martini 14,5

Vodka, Martini dry

Duchesse's favorite 15,9

Rum, crème de banane, sinaasappelsap, grenadine
Rum, banana liqueur, orange juice, grenadine

A hell of a bloody Mary 15,9

Vodka, tomatensap, verse geperst limoensap, worcestershire
saus, tabasco, peper
Vodka, tomato juice, fresh lime, Worcestershire sauce,
tabasco, pepper

Porn star martini 14,9

Vodka, passievrucht, limoen en vanille
Vodka, passion fruit, lime and vanille

Espresso martini 14,9

Vodka, koffie en vanille
Vodka, coffee and vanille

Pina colada 15,9

Rum, ananassap en cocosmelk
Rum, pineapple juice and coconut milk

Long island iced tea 16

Gin, cointreau, vodka, rum, tequila, vers geperst limoensap
Gin, cointreau, vodka, rum, tequila, fresh lime juice

A classic mojito 14,9

Rum, rietsuiker, limoen, verse munt, soda water
Rum, cane sugar, fresh lime and mint, soda water

Zombie 16

Rum, abrikozen- en kersenlikeur, vers geperst limoensap,
ananassap, suikerwater
Rum, abricot brandy, cherry brandy, fresh lime juice, pineapple
juice, sugar syrup

Virgin cocktails

Virgin mojito 10,9

Vers limoensap, rietsuiker, munt, ginger ale
Fresh lime juice, cane sugar, mint, ginger ale

Virgin caipirinha 10,9

Vers limoensap, vers appelsiensap, rietsuiker, munt
Fresh lime juice, fresh orange juice, cane sugar, mint

Virgin mimosa 10,9

Vers appelsiensap met bruiswater
Fresh orange juice with sparkling water

Bites

Oesters 6 stuks | Oysters 6 pieces 23,7

Tapas de luxe min. 2 pers. 22 pp

Assortiment van culinaire fijnproevertjes
Selection of culinary delicacies

Kaasplank | Cheese platter "Van Tricht" 19,8

Bitterballen de luxe 14,6

Crispy meat croquettes deluxe

Mix-max 8,5

Olijven, zongedroogde tomaten en fetablokjes
Olives, sun-dried tomatoes and feta cheese

Mini-loempia's de luxe 12,4

Verwennerij de luxe 21,5

Selectie van hartige koude en warme hapjes

Indulgence deluxe

Selection with savory cold and warm appetizers

Mighty Leaf Tea 6,5

Maak uw keuze uit onze uitgebreide selectie uitmuntende thee's. Dankzij de zandloper heeft u de perfecte infusietijd en de ideale smaak.

Choose from our extensive selection of excellent teas. Thanks to the hourglass you have the perfect infusion time and impeccable taste.

CHOOSE AND TASTE

Organic breakfast

Organic earl grey

Earl Grey decaf

Orange blossom

Vanilla bean

Organic Hojicha green

Organic spring jasmine

Organic green dragon

Green tropical

Marrakesh mint green

White orchard

Organic african nectar

Organic mint mélange

Chamomille citrus

Ginger twist

Wild berry hibiscus decaf

Masala chai

Fresh mint

Fresh ginger

Warme dranken | Hot drinks

Latte macchiato 6,2

Masalto cappuccino 5,1

Met gestoomde melk | With steamed milk

Masalto cappuccino 5,5

Met slagroom | With whipped cream

Masalto koffie | coffee 4,5

Normal | Espresso | Decaf

Warme chocolademelk | Hot chocolate 5,5

Warme chocolademelk met slagroom 6,2

Hot chocolate with whipped cream

Gearomatiseerde latte 7,5 Flavoured latte

Vanille | Vanilla

Speculoos | Gingerbread

Hazelnoot | Hazelnut

Caramel

Coffee cocktails

Irish coffee 13,5

Calvados coffee 13,5

Spanish coffee 13,5

Baileys coffee 13,5

Grand Marnier coffee 13,5

Italian coffee 13,5

French coffee 13,5



Duke's favourite 17,5

Verwenkoffie de luxe met zoete creaties

Koffie (of thee) met proevertjes van onze heerlijke
huisgemaakte creaties

**Indulgence coffee deluxe with
sweet creations**

*Coffee (or tea) with a selection of our delicious
homemade sweets*

Wijn | Wine

Rood | Red

Côtes du Rhône “Caprices d’Antoine Ogier”

France 43,9 | 7 9,9

Château Grand Bouquey | Saint-Émilion

France 46,8 | 7 11,5

Les Croisières | Merlot, Syrah & Cabernet

Sauvignon | France | Pays d’Oc 35 | 7 7,2

Corbières Boutenac | Gérard Bertrand

Domaine de Villemajou | France 48,4

Malbec “Grande Reserve” | Domaine Bousquet

Argentina (Bio) 50,6

Rioja Viña Real Crianza | Spain 42,9

Los Vascos Cabernet Sauvignon

Domaines Baron de Rothschild (Lafite) | Chili 44

Everton Red | Brown Brothers | Australia 46,2

Syrah | “Prima Nature”

IGP d’Oc, Gérard Bertrand | France 49,5

Château La Forêt | Lalande-de-Pomerol

France | Bordeaux 63,8

Wit | White

Semillon Muscadelle | Château des Eyssards

France 42,9 | 7 8

Villa Maria | Private Bin | Chardonnay

New Zealand 49,5 | 7 11

Villa Maria | Private Bin | Sauvignon Blanc

New Zealand 49,5 | 7 11

Les Croisières | Chardonnay Vermentino

France | Pays d’Oc 35 | 7 7,2

Riesling | Domaine Clos des Rochers

Grand Premier Cru | Luxemburg 53,9

Pouilly Fumé “Les Duchesses”

Domaine Laporte | France | Loire 53,9

Saint-Véran | Les Chênes | Domaine Auvigue

France | Bourgogne 57,2

Pinot Gris | Domaine Kuehn | Bio | France | Elzas 42,9

Los Vascos | Domaines Baron de Rothschild (Lafite)

Sauvignon Blanc | Chili 46,2

Rosé

Les Croisières | Grenache & Syrah

France | Pays d’Oc 35 | 7 7,2

Pink Elephant | La Mancha | Spain 36,3

Gris Blanc | Gérard Bertrand | France | Pays d’Oc 37,4

Tavel Étamines | Domaine A. Ogier & Fils

France | Côtes du Rhône 44



Snacks

KLASSIEKERS | CLASSICS

Hamburger new style 26

Met sla, tomaat, gepocheerd ei en verse frietjes
With lettuce, tomato, poached egg and homemade fries

Toast cannibal(e) 21,5

Americain préparé Limousin met parmezaanschilders
Filet Américain - prepared minced beef with parmesan flakes

Toast champignon | Toast with mushrooms 22

Tomaat met grijze garnalen 200 gr 38

Met verse frietjes
Tomato with North Sea shrimps 200 gr
With homemade fries

Duke's croque monsieur 17,9

Jonge kaas, ham, tomaat, ajuin en basilicumboter
Toasted sandwich with cheese, ham, tomato, onion and basil butter

Duke's croque madame 19,7

Duke's Croque Monsieur met spiegelei
With fried egg

Dagsoep met brood en boter 9,5

Soup of the day with bread and butter

Duo van garnaalkroket en tomaat-garnaal 25

Duo of shrimp croquette and North Sea shrimps
filled tomato

Huisbereide kaaskroketter "Oud Brugge" 18,9

Homemade cheese croquettes "Old Bruges"

Huisbereide garnaalkroketter 20,8

Homemade shrimp croquettes

Mediterrane vissoep Met rouille en croutons 15,8

Mediterranean fish soup With rouille and croutons

CLUB SANDWICH

Kip, bacon, tomaat en roerei 19,4

Chicken, bacon, tomato and scrambled eggs

Krabsla, ei en gerookte zalm 23,9

Crab salad, egg and smoked salmon

PASTA

Penne / Linguine

Kip en curry 24,5

Chicken and curry

Zalm en spinazie 28,5

Salmon and spinach

Spaghetti Bolognaise 17,9

SALADES | SALADS

Chef 25,9

Kip, Gandaham, feta kaas en cocktailsaus
Chicken, Belgian smoked ham, feta cheese and cocktail sauce

Caesar 24,9

Gemarineerde kip, parmezaanse kaas en ansjovis
Chicken, parmesan cheese and anchovy

Duchesse 24,9

Geitenkaas en Gandaham
Goat cheese and Belgian smoked ham

Niçoise 24,9

Kort gebakken tonijn, gepocheerd ei en ansjovis
Pan-seared tuna, poached egg and anchovy

Frietjes | French fries 5

Voorgerechten | Starters

Gerookte zalm 21,9

Met zijn toast, bieslookdressing en grijze garnalen

Smoked salmon

With toast, chive dressing and North sea schrimps

Dagsoep met brood en boter 9,5

Soup of the day with bread and butter

Duo van garnaalkroket en tomaat-garnaal 25

Duo of shrimp croquette and North Sea shrimps filled tomato

Huisbereide kaaskroketteren "Oud Brugge" 18,9

Homemade cheese croquettes "Old Bruges"

Huisbereide garnaalkroketteren 20,8

Homemade shrimp croquettes

Mediterrane vissoep 15,8

Met rouille en croutons

Mediterranean fish soup

With rouille and croutons

Oesters 6 stuks | Oysters 6 pieces 23,7

Tapas de luxe min. 2 pers. 22 pp

Assortiment van culinaire fijnproevertjes

Selection of culinary delicacies

Rundscarpaccio Limousin 19,5

Met parmezaanse kaas, rucola en bascilicumolie

Beef carpaccio Limousin

With parmesan cheese, rucola and basil oil

Chef's tartaar 24,8

Limousinrund met gebakken ganzenlever en madeirasaus

Beef Limousin tartare with pan-seared foie gras and madeira sauce



Duke's favourite

Gebakken kalfszwezeriken

Met gekarameliseerde appel en Luikse siroop

Baked veal sweetbreads

With caramelized apple and sweet dressing

Voorgerecht | Starter 23,7

Hoofdgerecht | Main dish 34



Hoofdgerechten | Main dishes

VLEES | MEAT

Duke's vol-au-vent 36

Met parelhoen, rivierkreeftjes en kalfszwezeriken
Puff Pastry with guinea fowl, crawfish and veal sweetbreads

Rollade van hoevekip 33

Met seizoensgroenten en souffléaardappel

Stuffed farm chicken

With fresh vegetables and soufflé potato

Lamskroon 45

Met seizoensgroenten en souffléaardappel

Rack of lamb

With seasonal vegetables and soufflé potato

Stoofvlees "Bourgogne des Flandres" 29

Met verse frietjes

Flemish beef stew "Bourgogne des Flandres"

With homemade fries

Wagyu hamburger de luxe 36

Wagyu burger met ganzenlever, huisbereide chips, mayonaise van zongedroogde tomaten, truffel en huisgemaakte uienconfijt

Wagyu burger with foie gras, homemade potato chips, mayo of sun-dried tomatos, truffle and homemade onion confit

Steak tartare Limousin 28,5

Koud bereid met verse frietjes en knapperige salade
Prepared cold with homemade fries and a crispy salad

Steak Limousin 29,9

Met verse frietjes, knapperige salade en saus naar keuze

Steak Limousin

With homemade fries, a crispy salad and sauce of your choice

Ierse ribeye 39

Met frietjes, seizoensgroenten en saus naar keuze

Irish ribeye

With homemade fries, seasonal vegetables and sauce of your choice

Filet pur Limousin 42

Met groentengarnituur, kroket panko en saus naar keuze
With seasonal vegetables, potato croquette and sauce of your choice

Filet pur Limousin rossini 48

Met ganzenlever, groentengarnituur, kroket en saus naar keuze

With foie gras, seasonal vegetables, potato croquette and sauce of your choice

Saus | Sauce

Peper, champignon, béarnaise, kruidenboter of vleesjus
Pepper, mushroom, béarnaise, herb butter or gravy

Cocktails

The royal mojito 16,9

Rum, rietsuiker, limoen, verse munt en champagne
Rum, cane sugar, fresh lime and mint and champagne

Duke's vodka-martini 14,5

Vodka, Martini dry

A hell of a bloody Mary 15,9

Vodka, tomatensap, verse geperst limoensap, worcestershire saus, tabasco en peper
Vodka, tomato juice, fresh lime, Worcestershire sauce, tabasco and pepper

Hoofdgerechten | Main Dishes

VIS | FISH

Zeebaars 36

Met boschchampignons, groenten en puree

Sea bass

With wild mushrooms, vegetables and mashed potatoes

Slibtongetjes 3 stuks 37,5

Met verse frietjes en knapperige salade

Pan-fried little soles 3 pieces

With homemade fries and a crispy salad

Zalm op zijn vel gebakken 32

Met spinazie en aardappelpuree

Baked salmon

With spinach and mashed potatoes

Tomaat met grijze garnalen 200 gr 38

Met verse frietjes

Tomato with north sea shrimps

With homemade fries

Kabeljauwmoot 35

Met parmezaans korstje, seizoensgroenten en geprakte aardappel

Cod

With parmesan crust, seasonal vegetables and mashed potatoes

Scampi Duke 29,9

Met rijst of pasta en roomsaus van tomaat

With rice or pasta and tomato cream sauce

Scampi curry 29,9

Met rijst of pasta en roomsaus van curry

With rice or pasta and curry cream sauce

Sole meunière 45

Met verse frietjes en knapperige salade

With homemade fries and a crispy salad

VEGGIE

Ravioli van champignons met truffel 25,9

Ravioli with mushrooms and truffle

Gewokte groenten met curry- of tomatensaus 19,9

Met basmati rijst of pasta

Stir-fried vegetables with curry or tomato sauce

With pasta or rice

Salade feta 19,8

VEGAN

Currystoofpotje 19,4

Met zoete aardappel en krokante groenten

Curry casserole

With sweet potatoes and crispy vegetables

Zoetigheden | Sweets

KLASSIEKERS | CLASSICS

Moelleux au chocolat - 15 min. 13

Met vanille-ijs | With vanilla ice cream

Crème brûlée 10

Tiramisu 11

Pavlova 12

Rode vruchten en witte chocolade
Red fruits and white chocolate

Tarte tatin 13

Chef's creation 13,5

Melkchocolade, crème brûlée en feuilletine
Milk chocolate, crème brûlée and feuilletine

Kaasplank "Van Tricht" 19,8

Cheese platter "Van Tricht"

PANNENKOEKEN | PANCAKES

Vanille-ijs en vers fruit 15

Vanilla ice cream and fresh fruit

Vanille-ijs en aardbeien seizoen 15

Vanilla ice cream and strawberries seasonal

Suiker | Sugar 9,5

Mikado 12

Vanille-ijs en warme chocoladesaus
Vanilla ice cream and hot chocolate sauce

Crêpes suzette 16

Pannenkoeken geflambeerd met Grand Marnier
en sinaasappelsaus
Pancakes with Grand Marnier served in a delicious
orange sauce

IJS | ICE CREAM

Coupe Duke 13,2

Vanille-ijs, karamelsaus en notencrumble
Vanilla ice cream, caramel sauce and nut crumble topping

Coupe vers fruit 15

Fresh fruit

Coupe aardbeien seizoen 15

Strawberries seasonal

Banana split 13,4

Vanille-ijs, banaan, warme chocoladesaus en advocaat
Vanilla ice cream, banana, hot chocolate sauce and egg
liqueur

Dame blanche 11

Vanille-ijs met warme chocoladesaus
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce



Duke's favourite 17,5

Verwenkoffie de luxe met zoete creaties

Koffie (of thee) met proevertjes van onze heerlijke
huisgemaakte creaties

**Indulgence coffee deluxe with
sweet creations**

Coffee (or tea) with a selection of our delicious
homemade sweets

MIGHTY LEAF TEA 6,5

Maak uw keuze uit onze uitgebreide selectie uitmuntende thee's. Dankzij de zandloper heeft u de perfecte infusietijd en de ideale smaak.

Choose from our extensive selection of excellent teas. Thanks to the hourglass you have the perfect infusion time and impeccable taste.

Organic breakfast

Organic earl grey

Earl Grey decaf

Orange blossom

Vanilla bean

Organic Hojicha green

Organic spring jasmine

Organic green dragon

Green tropical

Marrakesh mint green

White orchard

Organic african nectar

Organic mint mélange

Chamomille citrus

Ginger twist

Wild berry hibiscus decaf

Masala chai

Fresh mint

Fresh ginger

Warme dranken | Hot drinks

Latte macchiato 6,2

Masalto cappuccino 5,1

Met gestoomde melk | With steamed milk

Masalto cappuccino 5,5

Met slagroom | With whipped cream

Masalto koffie | Café | Coffee 4,5

Normal / Espresso / Decaf

Warme chocolademelk | Hot chocolate 5,5

Warme chocolademelk met slagroom 6,2

Hot chocolate with whipped cream

Mighty Leaf tea 6,5

Coffee cocktails

Irish coffee 13,5

Calvados coffee 13,5

Spanish coffee 13,5

Baileys coffee 13,5

Grand Marnier coffee 13,5

Italian coffee 13,5

French coffee 13,5



Luxury High Tea 32,5 pp

Min. 2 personen - na reservatie
van 14 tot 17 uur

Assortiment van fijne broodjes, huisgemaakte scones met Devonshire room en aardbeienconfituur,
selectie van zoetigheden, potje thee, koffie of warme chocolademelk

Min. 2 persons - upon reservation
from 2 to 5 pm

Selection of finger sandwiches, homemade scones with Devonshire clotted cream and strawberry jam,
a variety of fine sweets and a pot of tea, coffee or chocolate milk

Gearomatiseerde latte | Flavoured latte 7,5

Vanille | Vanilla

Speculoos | Gingerbread

Hazelnoot | Hazelnut

Caramel



Duke of Antwerp

RICH TASTE, ROYAL SERVICE



Was uw ervaring zoals gewenst?

Deel het met uw vrienden op Social Media en scan de QR-code.

Mocht er ondanks onze inspanningen iets niet naar wens verlopen,
aarzel niet ons onmiddellijk hierover aan te spreken.



de Keyserlei 29 Antwerp • info@dukeofantwerp.be • www.dukeofantwerp.be