

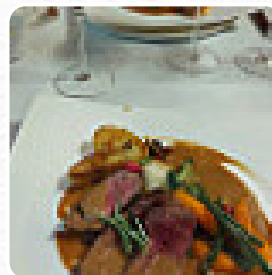
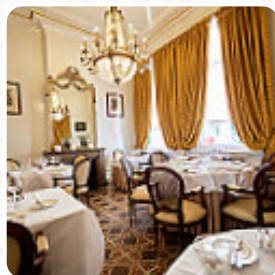
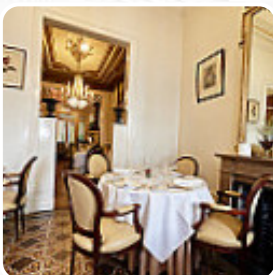


Huis De Colvenier Menukaart

<https://menukaart.menu>

Sint-Antoniussstraat 8, Antwerpen-centrum, Belgium

+33186995715,+3232266573,+32477232650 - <https://colvenier.be>



Een uitgebreide [menukaart](#) van Huis De Colvenier uit Antwerpen-centrum met alle 42 menu's en drankjes vind je hier op het menu. Dining at Restaurant Huis De Colvenier, located in a stately patrician mansion in the heart of Antwerp, is a true experience that you will remember for a long time. Chef Patrick Van Herck, who trained in prestigious Michelin-starred restaurants such as 't Scholtershof, Belle Epoque, 't Laurierblad, and Bruneau in Paris, specializes in French cuisine. The restaurant follows the four seasons, with dishes like asparagus, langoustines, and lamb, along with fresh ingredients like foie gras, exclusive fish, game meat, and homemade desserts. Visit the majestic wine cellars from 1897 for an aperitif and discuss your menu with Chef Van Herck.

Huis De Colvenier Menukaart



Voorgerechten

HALVE KREEFT

Aperitief

GLAS CHAMPAGNE

Warme Dranken

IERSE KOFFIE

Second Course

TRIO VAN NOORDZEEVIS MET PUREE VAN POLDERAARDAPPEL EN PREI EN MOSTERDSAUSJE

French

FOIE GRAS

Verse Pasta

SUGGESTIE VAN DE CHEF

Tussengerecht

FILET VAN VERSE NOORDZEEVIS "FREE STYLE CATCH OF THE DAY" MET FIJNE SNIPPERGROENTJES, GRIJZE GARNALEN, GROENE KRUIDEN EN GROENE CURRY

Heerlijk Belegd! - (Keuze Uit Oer Mais Of Oer Bruin Brood Of Italiaanse Bol) - (Lunch Tot 16.00 Uur)

GEMARINEERDE VERSE ZALM

Seafood Experience Menu

GILLARDEAU OESTERS

Native Shellfish

LANGOUSTINES

Restaurantcategorie

NAGERECHT

Kaaskar

GERIJPTE INTERNATIONALE KAZEN MET DRUIVEN, NOTEN EN ROZIJNENBROOD

2E Voorgerecht

ROMIG KREEFTENSOEPJE MET VERSE ROG, GARNAALTJES, MOSSEL EN PREISNIPPERS

Hoofdgerecht

IJS-KOFFIE

TAGLIATA VAN BELGISCHE EENDENBORST MET SEIZOENSGROENTEN, ZALFJE VAN KNOLSELDER, VEENBESSEN EN EEN TRUFFELROOMSAUS

Voorgerecht

PROVENÇAALSE BOUILLABASSE MET ZEEVRUCHTEN, GROENE KRUIDEN EN PARFUM RICARD

TERRINE VAN GANZENLEVER

KROKANT 'COLVENIER'-SLAATJE MET TUINKRUIDEN, HAGELANDSE APPEL, HONINGTOMAATJES EN AVOCADO. KEUZE UIT VIS, VLEES OF VEGETARISCH

Huis De Colvenier Menukaart



NAGERECHTEN

HUISGEMAAKTE SORBETS

VERSE RODE VRUCHTEN MET ROOMIJS

CRUMBLE VAN JONAGOLD APPEL

Hoofdgerechten

ZACHT GEGAARDE PALERON DE
VEAU/RUNDSWANG

KROKANT GEBAKKEN
KALFSZWEZERIKEN

GEBAKKEN ZEETONG/TARBOT/
ZEEBAARS/TONIJN/ROGVLEUGEL

BELGISCH WITBLAUW

Dit Soort Gerechten Worden Geserveerd

VIS

SOEP

KREEFT

VOORGERECHT

Nagerecht

GEBAKKEN GANZENLEVER

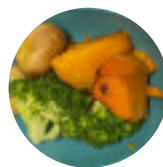
PANNACOTTA

DAME BLANCHE

ZACHT

CRÈME BRULEE

Gebruikte Ingrediënten



GROENTEN

GARNAAL

TOMAAT

OLIJVEN

PARMEZAANSE KAAS

PASSIEVRUCHT

FRUIT

CHOCOLADE

Huis De Colvenier

Sint-Antoniusstraat 8, Antwerpen-
centrum, Belgium

Openingstijden:

maandag 12:00-22:00

Dinsdag 12:00-22:00

woensdag 12:00-22:00

donderdag 12:00-22:00

vrijdag 12:00-15:00

Gemaakt met [Menukaart](#)

