

*Récollets*

*Plantbased Restaurant*

# Koude dranken

Dolomia Plat water	33cl	€3,3
Dolomia Bruis water	33cl	€3,3
Dolomia Plat water fles	75cl	€6,5
Dolomia Bruis water fles	75cl	€6,5

## Frisdranken

Fritz Kola	€3,2
Fritz Kola Sugar Free	€3,2
Ritchie Orange	€3,4
Ritchie Lemon	€3,4
Ritchie Grapefruit	€3,4
Fentimans Tonic	€2,9
Fentimans Sparkling Raspberry	€3,9
Fentimans Rose Lemonade	€3,9
Fentimans Wild English Elderflower	€3,9
Fentimans Ginger beer 0%	€3,9

Appelsap	€3
Havermelk	€3
Chocolademelk	€3

# Warme dranken

Koffie	€2,8
Espresso (dubbel)	€2,6
Cortado	€2,8
Americano	€3
Cappucino	€3,2
Flat White	€3,5
Latte Machiato	€3,6
Caffè Latte	€3,6
Speculoos Caffè Latte	€4
Chai Latte	€4,2
Supplement Kokosmelk	€0,3
Supplement Dubbel espresso	€0.4
Cortado D'Amaretto	€5

## Thee

Witte thee	€3
Zwarte thee 'Earl grey'	€3
Groene thee 'Japan Sencha'	€3
Rode Hibiscus infusie	€3
Appel-gember infusie	€3
Verse muntinfusie	€4
Verse gemberinfusie	€4

Warme Chocolademelk	€3,4
<i>Hot chocolatemilk (soy)</i>	
<i>met slagroom/with cream</i>	€4

## Aperitieven

Huisaperitief	€6
Porto (wit of rood)	€4,5
Cava glas	€5
Cava fles	€19

## Cocktails

Gin Tonic	€8,5
Filliers Gin, Fentimans Indian Tonic, mint & ginger	
Mirabella's Douglas	€9
Douglas Vodka, Red vermouth & sparkling water	
Aviator	€9,5
Filliers Gin, Creme de violette, maraschinolikeur & lemon	

## Degustief

Bushmills Black Bush Irish Whiskey	€5
Elexir D'Anvers	€4
California's Finest Amaretto	€3
Busnel Calvados D'Auge	€5
Smeets Hasseltse graanjenever	€3
Cognac	€5

# Bieren

## Brasserie De La Senne

Zinnebir	€4
<i>Brussels People's Ale - Blond - 5,8%</i>	
Taras Boulba	€3,9
<i>Extra Hoppy Ale - Blond - 4,5%</i>	
Jambe De Bois	€4,7
<i>Belgian Revolution Triple - Blond-Copper - 8%</i>	
Stouterik	€4,6
<i>Brussels Stout - Dark - 4,5%</i>	
Brusseleir	€4,9
<i>Zwët IPA - Dark - 8%</i>	

## Brouwerij Het Anker

Gouden Carolus Classic	€4
Boscoli (fruitbier)	€4
 Oud Beersel Geuze 37,5cl	 €9,8
 Halve Maan Sportzot 0,4%	 €3,6

# Wijnen

Huiswijn

Glas €4,5/Karaf €12,5/ Fles €17,5

Wit

**‘Coste Méliac Chardonnay’**

Fruitige en aromatische wijn uit de Midi met een frisse neus van anijs.

In de mond een mooie toon van steenfruit en een hint van meloen. De wijn is zacht in de smaak met een verfrissende zuurtje die lang blijft hangen.

Rosé

**‘Coste Méliac Grenache’**

Mooie, frisse en fruitige wijn uit de Midi met in zowel de neus als in de mond aroma's van braam en framboos.

Rood

**‘Coste Méliac Merlot’**

Volle, zachte rode wijn uit de Midi met een aangename fruitige neus. Ook in de mond heeft de wijn een mooie fruitige smaak van kersen en pruimen met een soepele afdronk.

Karaf €17/Fles €23

## Wit

### **‘Peter Zemmer Pinot Bianco’**

De Peter Zemmer Pinot Bianco Pungl is een Italiaanse witte wijn. De wijn is afkomstig uit het Peter Zemmer wijnhuis. Voor de wijn wordt gebruik gemaakt van de Pinot Bianco druif. Deze druif zorgt voor een wijn met een krachtige en fruitige smaak. In de mond proeft u ook de verfrissende zuren van deze elegante wijn.

## Rood

### **‘Pinot Noir Classic Bestheim’**

Deze heerlijk lichte Pinot Noir uit de Elzas ruikt naar kersen, frambozen en zwarte bessen. In de mond is deze heldere kersenrode wijn fris en fruitig, met zachte tannines en typische rozentonen.

## Domain Treloar

### **‘Treloar One Block Muscat’** Karaf €19 / Fles €26

Een aromatische, droge witte wijn gemaakt van 100% Muscat. Subtiële vlierbloesem met een hint van citrusvruchten. Pompelmoes en perzikken met een zijdezachte textuur en lange afdronk.

### **‘Treloar Three Peaks’** Karaf €21 / Fles €29

Een rijke, stijlvolle en complexe rode wijn gemaakt van 40% Syrah, 30% Mourvedre, 20% Grenache en 10% Carignan. Gerijpt op eikenhouten vaten. Een rijk pallet met kruidige smaken en rood fruit

### **‘Treloar Muscat De Rivesalt’** Glas €5,4 / Fles €28,5

Een zoete witte wijn gemaakt van 100% Muscat van een late oogst versterkt met pure alcohol. Kamperfoeliearomas, vlierbloesem en Turks fruit. Het pallet is zoet maar niet excessief. Smaken van gedroogde abrikozen en een zweem honing.



In dit pand was Pasteibakkerij Van Spilbeeck gevestigd.  
De zaak werd gesticht in 1828. Aanvankelijk was ze gevestigd in de Koepoortstraat, maar vanaf 1847 hier op de Minderbroedersrui.

Het huidige interieur van de winkel dateert wellicht van 1879.

De huidige etalage dateert van rond 1919.

Dat betekent dat het interieur één van de oudste van Antwerpen is dat we vandaag kennen.

Van Spilbeeck was bekend voor fijne patisserie, speculoos en marsepein en had klanten over de hele wereld.

Ze leverden zeer dikwijls gebak voor feesten en hadden een enorme keuze.

Tijdens de tweede oorlog beschadigde een bom de bakkerij en daarna zou er niet meer gebakken worden.

De winkel verkocht daarna nog wel brood, maar dat kwam van een bakkerij in de Koepoortstraat.

Patisserie Van Spilbeeck heeft zijn laatste broden verkocht in 1962.



anno 1923

# Kleine kaart

tot 16u

**Verse dagsoep met meergranenbrood** €6,5  
*Soup of the day with multigrain bread*

**Happy Tuna** €9,2  
*Toast met huisgemaakte tonynsalade, landcress, kerstomaat & lente ui*  
*Toast with homemade tunasalad, cress, cherrytomato & scallion*

**Pumpkin Fetina** €10,8  
*Toast met gegrilde pompoen, Fetina & granaatappelpitten*  
*Toast with grilled pumpkin, Fetina & pomegranate*

**Blu** €11,5  
*Ciabatta in de oven met Blu kaas, peer & Luikse stroop*  
*Multigrain bread toasted in the oven with Blu cheese, pear & Liège syrup*

**Mimozza** €12,5  
*Ciabatta in de oven met Mimozza, rucolapesto & zongedroogde tomaten*  
*Ciabatta in the oven with Mimozza, arugulapesto & sundried tomatos*

**Chadder Chicken** € 13  
*Ciabatta in de oven met chadder, kipstuckjes & dragon*  
*Ciabatta in the oven with chadder, nochicken chunks & tarragon*

# Lunch & Dinner

## Voorgerechten

**Portie Récollets (6st.)** €9

*Bitterballen, kipnuggets & kaesballetjes aangevuld met  
bijpassende sausen*

*Croquette balls, no-chickennuggets & homemade cheezeballs with sauce*

**Kaeskroketten** €10,8

*Ambachtelijke huisgemaakte kaeskroketten (2st.) geserveerd  
met een slaatje*

*Artisan homemade cheese croquette, served with a salad*

**Duo Croquettes Récollets** €11,5

*Ambachtelijke huisgemaakte kroketten geserveerd met een  
slaatje*

*Artisan homemade croquettes, served with a salad*

*\*Kan enkel als voorgerecht genomen worden*

*Only possible as starter*

**Gelieve allergieën vermelden vóór het bestellen**

**Please tell us about your food allergies before ordering**

# Hoofdgerechten

## Caeser Salade

€16

*Salade met kipstuckjes, Prosociano en een pittige dressing*

*Salad with pieces of no chicken chunks, prosociano with a feisty dressing*

## Salade Escobar Royal

€17,5

*Escobar Royal (Camembert-stijl kaas) in de oven geserveerd*

*met een salade van peer, kerstomaat en een notenmengeling*

*Escobar Royal (Camembert-style cheese) in the oven served with a pear salad and a nutmix*

*\*Onze salades worden geserveerd met meergranenbrood, frietjes of kroketjes*

*Our salads are served with bread, french fries or croquettes*

## Macaroni Bacon

€15

*Huisgemaakte macaroni met kaessaus & bacon*

*Homemade macaroni with cheezesauce & bacon*

## Pompoen - chadder Lasagne

€17,5

*Huisgemaakte lasagne met pompoen, verse spinazie, pijn-*

*boompitten & chadder*

*Homemade lasagne with pumpkin, spinach, pinenuts and chadder*

## **Kaeskroketten**

**€16,5**

*Ambachtelijke huisgemaakte kaeskroketten (3st.) geserveerd met een slaatje & frietjes*

*Artisan homemade cheese croquette, served with a salad and French fries*

## **Trio van Croquettes Récollets**

**€18**

*Ambachtelijke huisgemaakte kroketten geserveerd met een slaatje & frietjes*

*Artisan homemade croquettes, served with a salad and French fries*

## **Videe maison**

**€18,5**

*Videetje gevuld met huisgemaakte plantaardige vol-au-vent, slaatje & frietjes of kroketjes*

*Little pastry filled with homemade plantbased vol-au-vent, salad and French fries or Croquettes*

## **Seitanstoverij**

**€19**

*Huisgemaakte seitanstoverij met een witloofslaatje & frietjes of kroketjes*

*Homemade seitanstew with a chicory salad and French fries or Croquettes*

## **Mediterraanse ovenschotel**

**€21**

*Ovenschotel met kipstuckjes, trio van tomaat en plantaardige mozzarella, geserveerd met meergranenbrood*

*Casserole with no chicken, trio of tomato and plantbased mozzarella served with multigrainbread*

# Nagerechten

**Pannenkoek met suiker & confituur** €5,2

*Pancakes with sugar & jam*

**Pannenkoek met ijs en chocoladesaus** €7,5

*Pancakes with vanilleice & chocolatesauce*

**Pannenkoeken tot 16u**

**Chocolademousse** €5,5

**Tiramisu met speculoos** €6

**Crème Brûlée** €8

**Kaasbordje met kazen van Serotonina** €8,5

**Coupe Vanille** €6,5

*3 bolletjes huisgemaakt vanilleijs met slagroom*

**Coupe Bresilienne** €7,5

*3 bolletjes huisgemaakt vanilleijs met caramelsaus,  
bresiliennenoetjes en slagroom*

**Dame Blanche** €7,8

*3 bolletjes huisgemaakt vanilleijs met chocoladesaus  
chocoladeschilfers en slagroom*

# SUNDAY BRUNCH

Elke zondag serveren wij tussen 10-14u onze  
brunchmenu.

Ons brunchmenu bestaat uit:

Assortiment brood  
Wekelijkse suggestie van de chef  
Huisgemaakte confituur  
Kaesbordje (4st)  
Zoetheit van het moment  
Verse smoothie  
Koffie of thee

€ 21.5 p/p

Every sunday between 10am-2pm we serve our sunday brunchmenu.  
Our brunchmenu consists of:

Assortmint bread  
Weekly suggestion of the chef  
Homemade jam  
Cheezeplatter (4pcs)  
Sweet suggestion  
Fresh smoothie  
Coffee or tea

€ 21.5 p/p

# *Récollets*

## **Open**

Woensdag - zaterdag

12 u - 21 u

Zondag

10u - 15u

[www.recollets.be](http://www.recollets.be)