




Krokodillenhof

Welkom

 Maantjessteenweg 173, 2170 Antwerpen

 03 645 20 40

Openingsuren keuken

Donderdag – Zondag: 12u – 21u

www.krokodillenhof.be

 [krokodillenhof](#)



Krokodillenhof

Suggesties

Voorgerechten

Verse maatjes (2 stuks)	€9.90
Salade met maatjes, rode biet en groene appel	€14.20
Tomaat-garnaal enkel	€18.50
Gebakken mosselen	€14.50
Zwezerik met seizoensgroenten	€21.50
Sint-Jacobsvrucht	€19.80
Rundscarpaccio	€15.20
Toast champignon	€13.60

Hoofdgerechten

Mosselen natuur	€28.00
Mosselen witte wijn/look	€29.00
Mosselen curry room	€29.00
Mosselen chef	€29.00
Salade met maatjes, rode biet en groene appel	€21.50
Tomaat-garnaal dubbel	€28.50
Kabeljauwhaasje met seizoensgroenten	€28.00
Konijn op grootmoeders wijze	€25.80
Spareribbetjes	€25.90
Kalfsossobucco met pasta	€25.90
Steak robespierre	€29.00

SUGGESTIEWIJN

Frankrijk – Pays d’Oc

Les Hautes Marches Chardonay

Druif: Chardonnay

Mooie strogele wijn. Volle ronde aroma's van wit steenfruit met een mooie botertoets.

Krachtige smaak met fijne vettigheid. Aangename zuren in de afdronk die zich mooi rond uw tong wikkelen.

Per Glas Per fles

€ 6.70 €32.00

Frankrijk – Pays d’Oc

Les Hautes Marches Pinot Noir

Druif: Pinot Noir

Heldere licht rode kleur. Zachte aroma's van kersen en rood fruit die worden omringd

door fijne kruidige houttoetsen. De smaak is fluweelzacht met wederkerend fruit en zéér fijne tannines die de afdronk inzetten.

€ 6.70 €32.00



Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

www.krokodillenhof.be

Krokodillenhof

Voorgerechten

Soepen

Soep van de chef	€ 6.20
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 7.50
Bisque van kreeft	€ 10.30

Koude voorgerechten

Rundscarpaccio	€ 15.30
Toast gerookte zalm	€ 14.90
Garnaalcocktail	€ 19.80
Oesters Creuse	€ 16.60

Warme voorgerechten

Huisgemaakte kaaskroketten	€ 17.00
Huisgemaakte garnaalkroketten	€ 19.00
Huisgemaakte duo kroketten	€ 18.50
Salade geitenkaas	€ 16.90
Caesar salade met kip	€ 16.50
Salade scampi	€ 17.50
Kikkerbillen in looksaus of zachte curry	€ 17.50
Scampi in looksaus of zachte curry	€ 18.50
Oesters gratin	€ 18.30
Wijngaardslakken in look	€ 16.00

Hoofdgerechten

Visgerechten

Scampi	€ 24.50
<i>in look, zachte curry of kreeftensaus</i>	
kikkerbillen	€ 23.50
<i>in look- of zachte currysous</i>	
Paling in't groen	€ 33.50
Gebakken paling	€ 32.50
Paling provençale	€ 32.50
Paling van de chef	€ 32.50
Slibtongen uit de Noordzee	€ 25.50
Vispannetje van de chef	€ 25.50
Zalmfilet met puree en garnalen	€ 26.80
Noordzeetong meunière	€ 38.00
Kreeft bereid naar keuze (1 stuk)	€ 49.00

Vleesgerechten

Gebraden halve kip	€ 19.50
Kipfilet met slaatje	€ 19.50
Stoofvleespotje van de chef	€ 21.80
Koninginnenhapje	€ 21.60
Varkenshaasje in zachte mosterd	€ 24.00
Rundersteak Mignon Inlands	€ 25.80
Mix grill van 4 soorten vlees	€ 27.90
Entrecôte eerste keuze inlands	€ 27.50
Filet pur eerste keuze inlands	€ 32.50
Chateaubriand (2pers)	€ 64.50
Steak tartaar	€ 26.50
Zwezeriken warme groentjes	€ 38.50
Lamscarré	€ 37.00
Peper-béarnaise-archiduc-currysaus	€ 3.50
Suppl. warme groenten	€ 5.50
Suppl. frieten, kroketten of puree	€ 3.00
Supplement mayonnaise of ketchup	€ 1.00
Salade mix	€ 4.00
Witloof salade	€ 5.00

Salades

Salade met warme geitenkaas	€ 22.80
Caesar salade met kip	€ 22.50
Salade scampi	€ 22.80

Pasta's

Vegetarisch	€ 16.50
Carbonara met spek knoflook en champignons	€ 17.80
Spaghetti bolognaise	€ 18.50

Kindergerechten

Kinder spaghetti	€ 9.90
Prinsessenhapje met frietjes	€ 14.00
Kindersteak met frietjes	€ 15.00
Kipnuggets met frietjes	€ 9.60
Kibbeling met frietjes	€ 10.80

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

www.krokodillenhof.be

Krokodillenhof

Frisdanken

Coca-cola	€ 3.50
Coca-cola light	€ 3.50
Fanta	€ 3.50
Bitter lemon	€ 3.50
Ice tea	€ 3.50
Tonic	€ 3.50
Looza : Appel, sinaas, pomelmoes, tomaat	€ 3.50
Verse sinaas	€ 5.10
Pompton	€ 6.20
Perrier	€ 3.50
Gerollsteiner	€ 3.50
Chaudfontaine glas	€ 3.50
Chaudfontaine 1/2	€ 6.20
Chaudfontaine 1L	€ 9.50

Wijnen

Huiswijn per glas wit, rosé, rood	€ 5.50
Huiswijn ¼, karaf wit, rosé, rood	€ 9.50
Huiswijn ½ karaf wit, rosé, rood	€ 16.50
Huiswijn per fles wit, rosé, rood	€ 25.50

Warme dranken

Espresso	€ 3.60
Espresso Deca	€ 3.60
Mokka	€ 3.60
Mokka Deca	€ 3.60
Koffie verkeerd	€ 3.80
Cappucino	€ 3.80
Warme choco	€ 4.60
Irish coffee en varianten	€ 9.60
Verse muntthee	€ 4.00
Thee : Natuur, linde, kamille, rozenbottel, earl grey, groene	€ 3.60

Bieren

Jupiler	€ 3.50
Jupiler ½	€ 6.20
Martin's Pale Ale	€ 5.10
Karmeliet	€ 5.10
Vedett	€ 4.10
Leffe Blond	€ 4.20
Leffe Bruin	€ 4.20
Westmalle trappist	€ 4.50
Westmalle trippel	€ 4.90
Duvel	€ 4.50
Jupiler N.A.	€ 3.40
Kriek (lindemans)	€ 4.30

Aperitieven

Pineau de charentes	€ 7.00
Safari	€ 7.00
Aperol Spritz	€ 9.00
Pisang Ambon	€ 7.00
Aperitief maison	€ 9.00
Ricard	€ 8.00
Campari	€ 7.00
Gancia	€ 6.50
Alcoholvrij aperitief	€ 5.50
Martini (rood, wit)	€ 5.70
Sherry dry	€ 5.70
Gordon gin	€ 9.00
Wodka	€ 9.20
Bacardi	€ 9.00
Campari	€ 7.00
Kirr	€ 8.30
Cava	€ 8.00
Sangria (wit rood)	€ 7.00
Porto (rood, wit)	€ 5.70

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

www.krokodillenhof.be



Krokodillenhof

Menu voor €38.00

Keuze uit en - voor 10 hoofdgerechten

Voorgerechten

Salade geitenkaas
Toast gerookte zalm
Ambachtelijk bereide kaaskroketten
Ambachtelijk bereide duo kroketten
Grieks slaatje met feta en olijven
Slaatje met spekjes
Scampi in zachte curry
Scampi in looksaus
Kikkerbillen in zachte curry
Kikkerbillen in looksaus

Hoofdgerechten

Stoofvleespotje
Koninginnenhapje
Kikkerbillen curry of look
Spaghetti bolognaise
Gebraden halve kip
Slibtongetjes
Vispannetje van de chef
Scampi curry of look
Rundersteak of Entrecôte
Paling in't groen (plus €5)

Deze menu word geserveerd met frietjes, wenst u een ander aardappelgerecht of suppl. frieten, kroketten of puree kost dit € 3.00

Wenst u een saus (€ 3.50)

Béarnaise, peper, archiduc of curry (*Bereid met room*)

Kreeftmenu voor €75.00 p.p. *

(Minimum 2 personen)

Halve kreeft Belle-vue

Een heerlijke volle kreeftensoep

Twee halve kreeften naar keuze

Kreeft van de chef

Curry

Tomaat (look)

De warme kreeft wordt steeds geserveerd met frietjes of brood

* Reserveren voor kreeftmenu is nodig en voorschot van €15 p.p. is gewenst. BE09 0689 5083 5857
Gelieve steeds naam en telefoonnummer te vermelden.



Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

www.krokodillenhof.be



Krokodillenhof

Fingerfood

Bitterballen	€ 9.00
Snack assortiment	€ 12.00
Calamares met tartaarsaus	€ 9.50
Kibbelingen	€ 9.90
Kippenboutjes met zoetzure saus	€ 11.00
Miniloempia's	€ 9.00
Portie kaas	€ 7.50
Kaasplank	€ 13.00

Pannenkoeken

(Verkrijgbaar van 12u tot 17u)

Suiker, siroop of confituur	€ 6.50
Roomijs	€ 8.00
Roomijs en chocoladesaus	€ 9.00

Wafels

Suiker	€ 5.50
Slagroom	€ 7.50
Vers fruit en slagroom	€ 9.00
Aardbeien en slagroom*	€ 9.90

** enkel in het seizoen*



Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

www.krokodillenhof.be



Krokodillenhof

WITTE WIJNEN

Per fles

Italië – Veneto

€ 37.00

Dropasso "Cantina Mabis"

Druiven : Chardonnay en Garganega

Een strogele wijn met groene tinten en delicate florale aroma's met een citrustoets. Het is een frisse en mineraalrijke smaakervaring in een evenwichtige, volle structuur.

Frankrijk – Loire

€ 43.00

Cheverny Blanc "Pascal Bellier"

Druiven : Sauvignon Blanc en Chardonnay

Droge licht gele wijn met aromatische toetsen van citrusvruchten, wit steenfruit, zeste van citroen en witte bloesem. Mooie elegante zuren die in de afdronk blijven nazinderen.

Nieuw-Zeeland – Marlborough

€ 45.00

Mount Riley Sauvignon Blanc

Druif : Sauvignon Blanc

Een zeer aromatische wijn met toetsen van fris groen gras en geuren van meloen, groene asperges en citrus. Het is een frisse en intense wijn die zalig lang aanwezig blijft in de mond.

Spanje – Rioja

€ 36.00

Bodegas Ontañón Contrebia Tempranillo Blanco

Druif : Tempranillo Blanco

Een unieke wijn met intense geuren van tropisch fruit en toetsen van banaan, appel en citrus. Deze witte Tempranillo beschikt net als de rode variant over een stevige body die een vol gevoel geeft in de mond, maar die verfrissend naar voor komt op het einde.

Italië – Friuli

€ 48.00

De Puppi Pinot Grigio

Druif : Pinot Grigio

Helder en intens strogele kleur met amberkleurige tinten. Elegante neus met hints van oranjebloesem en fruitige tonen van appel, peer en exotisch fruit. De smaak is prachtig in balans, met een grote subtiliteit en een bevredigende brede afdronk.

ROSÉ WIJNEN

Italië – Veneto

€ 37.00

Druif: Pinot Nero

Licht zalmroze roséwijn. Fijne aroma's van frambozen en aardbeien, evenwicht tussen fruit en zuren en mooie zuivere korte afdronk.



Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

www.krokodillenhof.be



Krokodillenhof

RODE WIJNEN

Per fles

Italië – Veneto

€ 37.00

Neropasso "Cantina Mabis"

Druiven : Corvina, Corvinone en Cabernet Sauvignon

Deze wijn heeft een robijnrode kleur. Kruidige toetsen en aroma's van kersen en gedroogde vijgen. Hij maakt een fluweelzachte indruk met zachte tannines en zorgt voor een erg soepele wijnbeleving.

Spanje – Rioja

€ 36.00

Bodegas Ontañón Crianza

Druiven : Tempranillo en Garnacha

Een bijzonder rijk aroma typeert deze Rioja met geuren van rijp fruit en pruimen. Toetsen van koffie en een lichte minerale geur maakt het palet compleet. Krachtige, volle wijn die aangenaam wegdrinkt.

Frankrijk – Bordeaux/ Lalande de Pomerol

€ 53.00

Château des Moines

Druiven : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot en Petit Verdot en Malbec

Rijkelijke donkerrode kleur. De neus is expressief met frisse tonen van klein zwart fruit (kersen en zwarte bes) en accenten van peper en zoethout. De smaak is vol met zachte tannines en een licht gerookt karakter. De elegante textuur in de afdronk blijft mooi nazinderen in de mond.

Zuid-Afrika – Durbanville

€ 56.00

Diemersdal Pinotage Réserve

Druif : Pinotage

Volle body met aroma's van donkere bessen en pruimen en goed in balans met complexe aroma's van Franse eiken vaten. Een wijn met een lange aanhoudende afdronk.

Italië – Puglia

€ 39.00

Deconti Appassimento

Druiven : Primitivo en Negroamaro

In de wijn tref je tonen aan van donker fruit, chocolade en zwarte peper. Omdat de rijpe tannines hem een stevige structuur geven, smaakt hij erg goed bij gegrild vlees of pittige kazen.

SCHUIMWIJNEN

Spanje – Penedès

€ 30.00

Cava Puente Negro Burt

Druiven: Macabeo, Xarel.lo en Parellada

Lichtgele aanblik. Mooi aroma van appel, geel fruit, bloesems, wat brood- en gisttonen en limoen. Goed droog, met een strakke smaak waar het fijne fruit een tandje bijsteekt. Frisse afdronk.



Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

www.krokodillenhof.be