

Welkom in Pelgrom... "where beer meets food".

De meeste van onze gerechten worden bereid met bier, wat zorgt voor een subtiele smaaktoets of een zachte parfum aan uw gerecht zonder dat het bier gaat overheersen.

Geniet van onze foodpairing biersuggesties of een heerlijke Belgische wijn bij uw lekker gerecht.



HARMONISEREND



SMAAKVERSTERKEND

APERITIEF

CLASSICS

Vermouth 7⁵

"Kiss My... Nuts, Blackberries or Rhubarb"

Vodka

Belroy's 8⁵ / Public 6⁵ / Van Hoo 6⁵

Whisky Single Malt

Belgian Owl 8 / Gouden Carolus 7 / Wild Weasel 9

GIN & SYNDROME RAW TONIC

Clover Lucky N°4 (fruitig) 12

Gedroogde pompelmoes - rozemarijn - rode peper

Buss 509 (kruidig & spicy) 10

Gember - thijm - gedroogde sinaasappel

HenTho (droog & kruidig) 10

Jeneverbes - citroen - thijm

PELGROM HUISAPERITIEF

Hugo Claus 7⁵

Glas Monteborg 'Parels' Brut & Roomer Vierbloesemlikeur

BIERCOCKTAILS BY 'JONES'

Red's 10

Rodenbach - Chack Spiced Rum - marmelade van sinaasappel en rabarber

"Old Fashioned" Carol 12

Gouden Carolus Tripel - Gouden Carolus Whisky Single Malt - sinaasappel

Castle 10

Kasteelbier Rouge - Clover Lucky N°4 Gin - bosvruchten

Super 10

Blanche Super 8 - Roomer Vierbloesemlikeur - honing - limoen

RUWET CIDER 'ON ICE'

Groen Appel - glutenvrij - 4,5% 4

Rood Vierbes - glutenvrij - 4,5% 4

BIER

Oude Geuze Boon 3⁶⁰

7% - Geuze - 25cl

St. Feuillien Grand Cru 4³⁵

9,5% - Sterk Blond Bier - 33cl

Harvest Moon 4²⁰

6,1% - Pale Ale - 33cl

Liefmans Fruitesse 'On The Rocks' 3⁴⁵

3,8% - Fruitbier - 25cl

WIJN & PARELS

Parels Mousserend Brut - 75cl 29⁵

Wijngoed Monteborg (Dranouter)

Dame Jeanne - Brut Sur Lie - 75cl 19⁵

Fris & fruitig Champagnebier

Deus - Brut des Flandres - 75cl 29⁵

Blond Champagnebier

WIJN

Wit

Monteborg Pinot Gris

Rosé

Monteborg Dornfelder

Rood

Monteborg Rondo en Regent



5
15cl



16⁵
50cl

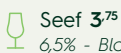


24⁵
75cl

VOORGERECHTEN

Witloofsoep met Noordzeegarnalen 8⁵

Chicory Soup / Soupe de Chicorée



Seef 3⁷⁵

6,5% - Blond Bier - 33cl



Blanche de Bruxelles 3

4,5% - Witbier - 33cl

Artisanale Chimay Trappisten kaaskroketten 'De Kaaspoort' (2 stuks) 13

Cheese Croquettes / Croquettes de Fromage



Ename Blond 4²

6,6% - Abdijbier - 33cl



Super 8 Saison 4

4,8% - Saison (Blond) - 33cl

Tomatenroomsoep met balletjes 7⁵

Tomatosoup / Crème de Tomates



Malheur 6 3²

6% - Blond Bier - 25cl



Vedett 3³

5,2% - Pilsbier - 33cl

Artisanale garnaalkroketten 'De Jager' (2 stuks) 17

Shrimp Croquettes / Croquettes aux Crevettes



Brugse Zot 4⁰⁵

6% - Blond Bier - 33cl



Rodenbach 3³

5,2% - Vlaams Roodbruin - 25cl

Quiche van prei en spinazie met Haacht Super 8 Blanche 10⁵

Quiche of Leeks and Spinach / Quiche de Poireaux et Épinards



Pater Lieven Blond 4⁸

6,5% - Blond Bier - 33cl



Lindemans Geuze 3⁵

5% - Geuze - 25cl

Twijfelaar - kaaskroket en garnaalkroket 15

Shrimp & Cheese Croquette / Croquette au Crevettes & Fondue Parmesan



Ename Blond 4²

6,6% - Abdijbier - 33cl



Rodenbach 3³

5,2% - Vlaams Roodbruin - 25cl

SALADES

Kipsalade met krokant witloof, waterkers, croutons en Flandrien kaas met een Mystic Radler dressing 14⁵ / 17⁵

Chicken Salad / Salade de Poulet



Rodenbach Alexander 4⁶⁵

6% - Vlaams Roodbruin - 33cl



Poperings Hommelbier 3²⁵

7,5% - Sterk Blond - 25cl

Salade met huisgemaakte kibbeling van verse kabeljauw in Primus bierbeslag en krieteltjes 14⁵ / 17⁵

Fried Codfish Salade / Salade de Morue Frite



Super 8 Export 3¹⁵

4,8% - Pilsbier - 33cl



Vedett Session IPA 3⁷⁵

5,5% - India Pale - 33cl

PELGROM



HOOFDGERECHTEN

Filet Mignon 'van bij ons' (250gr) **22**
met Murder Stout vleessaus of saus naar keuze

Belgisch witblauw runderfilet / mals vlees met fijne structuur


Beef Fillet Mignon / Filet Mignon de Boeuf

 Saint Feuillien Grand Cru **4²⁵**
9,5% - Sterk Blond - 33cl

 Murder Stout **5⁹⁰**
10,1% - Stout (Donker) - 33cl

In Rodenbach gemarineerde 'fall-of-the-bone'
varkensribben met koolslaattie **18⁵**

"Fall-of-the Bone " Pork Ribs / Côtes de Porc

 Val Dieu Brune **4⁰⁵**
8% - Abdijbier (Donker) - 33cl

 Rodenbach Grand Cru **4⁶⁵**
6% - Vlaams Roodbruin - 33cl

Rundstooftvlees 'van den endvogel' met St. Bernardus
Abt 12 en huisgemaakte appelmoes gestoofd
in Gouden Carolus Tripel **19⁵**

*Endvogel: beste, malste en sappigste vlees voor stooftvlees
van Belgisch witblauw rund*

Beefstew Antwerp Style / Estouffade de Boeuf

 Kasteel Donker **4⁸**
11% - Zwaar Donker - 33cl

 Harvest Moon **4²**
6,1% - Pale Ale (Blond) - 33cl

Vol au vent van hoevekip
met Tongerlo Lux Abdijbier **19⁵**

Chicken Stew / Bouchée à la Reine

 St. Bernardus Witbier **3⁵**
5,5% - Witbier - 33cl

 Martin's IPA **4⁴**
6,9% - India Pale Ale (Amber) - 33cl

Konijn met pruimen en spekjes
in Westmalle Trappist Dubbel **19⁵**

Flemish Rabbit Stew / Lapin aux Pruneaux

 Bourgogne des Flandres **4⁴⁵**
5% - Vlaams Roodbruin - 33cl

 Jack's Precious **4**
6,9% - India Pale Ale (Blond) - 33cl

Vleesballetjes met selder in tomatensaus
met Tripel d'Anvers **17⁵**


Meatballs in Tomato Sauce / Boulettes de Viande à la Sauce Tomate

 Straffe Hendrik Tripel **5¹⁵**
9% - Tripel (Blond) - 33cl

 Cornet **4⁵⁵**
8,5% - Sterk Blond - 33cl

Waterzooi van Noordzeevis en Haacht Super 8 Saison
met krielaardappelen **24**

North Sea fish Waterzooi / Waterzooi de Poisson Mer du Nord

 Pater Lieven Wit **3⁹⁰**
4,5% - Witbier - 33cl

 Viven IPA Master **5⁶⁵**
7% - India Pale Ale (Blond) - 33cl

Zeebaars met een Karmeliet Tripel beurre blanc op
een bedje van aardappelpuree, spinazie en prei **22**

Sea bass / Bar

 Keizer Karel Blond **4³⁵**
8,5% - Sterk (Blond) - 33cl

 Oude Geuze Boon **3⁶**
7% - Geuze - 33cl

Kids (tem 12 jaar)

Vol au vent of Captain Birdseye fish sticks
met frietjes en verse mayonaise / kinderijsje **12**

Vol au vent of Captain Birdseye fish sticks met frietjes
en verse mayonaise / kinderijsje

• BOVENSTAANDE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD INCLUSIEF AARDAPPELGerecht NAAR KEUZE •

VEGETARISCH

Linzenballetjes in tomaten en courgettesaus met Liefmans
Fruitesse en aardappelgerecht naar keuze **18**

Lentil Balls / Boulettes de Lentilles

 Kasteel Blond **4²⁵**
7% - Blond Bier - 33cl

 Hopus **4²⁵**
8,3% - Sterk Blond - 33cl

Vegetarische lasagne met Orval Trappistenkaas **17**

Vegetarian Lasagna / Lasagnes Végétariens

 Lefort Tripel **4⁶⁰**
8,3% - Tripel (Blond) - 33cl

 Timmermans Framboise Lambicus **3⁷⁵**
4% - Fruittbier - 25cl

Vegetarisch stoofpotje van in Speciale Belge
De Koninck gestoofde groenten
en aardappelgerecht naar keuze **16**

Vegetarian Stew / Ragout Végétariens


 Antigoon **4**
7% - Blond Bier - 33cl

 Wild Jo **4⁰⁵**
5,8% - Blond Bier - 33cl

Quiche van prei en spinazie met Haacht Super 8 Blanche **18**

Quiche of Leeks and Spinach / Quiche de Poireaux et Épinards

 Ename Pater **3⁸⁵**
5,5% - Abdijbier (Blond) - 33cl

 Omer **4⁰⁵**
8% - Sterk Blond - 33cl

Salade met Mystic Radler
vinaigrette **3**

Mixed Salad / Salade Mixte

Koolslaattie met rozijnen
en walnotencrumble **3**

Cabbage salad / Salade de Chou

Warme groentengratin **3**

*Vegetable Gratin /
Gratin de Légumes*

Frietjes **3**

French Fries / Frites

Aardappelkroketten (6 stuks) **3**

*Potato Croquettes / Croquettes de
Pommes de Terre*

Aardappelen uit de oven
met rozemarijn en look **3**

*Oven Baked Potatoes with Rosemary
and Garlic / Pommes de Terre au
Romarin et à l'Ail au Four*

Béarnaisesaus **3**

Béarnaise Sauce / Béarnaise

Murder Stout vleessaus **3**

*"Murder Stout" Meatsaus / "Murder
Stout" Sauce à la Viande*

Peperroomsaus **3**

Peppercorn / Poivre Vert à la Crème

Champignonroomsaus **3**

Mushroomcream / Sauce Archiduc

Verse mayonaise, Pelgrom
biermosterd of Brussels Ketjep **1⁵**

*Mayonnaise, Mustard or Ketchup /
Mayonnaise, Moutarde ou Ketchup*

*aangegeven gewichten van filet mignon zijn gewichten niet gebakken. De bakwijze bepaalt het consumptiegewicht.

Garnituurslaattjes worden met Mystic

Radler vinaigrette geserveerd



DESSERTS

Bieramisu van peperkoek met Troubadour Magma 8⁵

Beeramisu of Gingerbread / Bièramisu de Pain d'épice

 Duvel Tripel Hop 5⁷⁵
9,5% - India Pale Ale (Blond) - 33cl

 Malheur 12 6²⁵
11,5% - Zwaar Donker - 33cl

Dame Blanche (3 bollen vanille roomijs)
met Callebaut chocoladesaus en slagroom 9

Dame Blanche to share - 4 bollen 11

Dame Blanche to share - 5 bollen 13

Dame Blanche to share - 6 bollen 15

Dame Blanche / Dame Blanche

 Martin's Pale Ale 4⁴
5,8% - Pale Ale (Amber) - 33cl

 Lindemans Cassis 3⁵
3,5% - Fruitbier - 25cl

Glacé van speculoos en chocolade
met Malheur 10 mokkasaus 8⁵

Speculoos and Chocolate Ice / Spéculoos et Chocolat Glacé


 Straffe Hendrik Quadrupel 5⁵⁵
11% - Zwaar Donker - 33cl

 Lindemans kriek 3²⁰
3,5% - Fruitbier - 25cl

Chocolademousse met een coulis
van Kasteelbier Rouge 8⁵

Chocolate Mousse / Mousse au Chocolat

 Keizer Karel Robijn Rood 4³⁵
8,5% - Zwaar Donker - 33cl

 Goudenband Liefmans 5²⁰
8% - Vlaams Roodbruin - 33cl

AFTERS

WARME DRANKEN

Espresso / Mokka / Decafeïné 2⁷

Koffie Slagroom 3

Thee 2⁵

Kamille / Oriental Green Sencha /
Pure Peppermint / Rode Vruchten

WARME SPECIALITEITEN

Antwerpse Koffie (Elixir) 9

Hasseltse Koffie (Jenever) 7

Whisky Coffee 10

Rum Coffee 10

Zin in andere speciale koffie's? Vraag het ons

SPIRITS

Rum

Shack Spiced 7 / HenTho Spiced 7 / Belroy's 8

Elixir d'Anvers 6

Elixir Pelgrom 6

Wilderen Eau de Bière 7⁵

GESCHIEDENIS

De kelders van Pelgrom werden gebouwd in 1425 om dienst te doen als tijdelijke opslagplaatsen voor de handelsgoederen van buitenlandse kooplieden die zich vestigden in afspanning De Grote Gans (Oude Koornmarkt) tijdens de Antwerpse jaarmarkten. De kelders hebben door de eeuwen heen verschillende bestemmingen gekend. In 1978 werden de kelders aangekocht door de toenmalige eigenaar Jean Badts die er 4 jaar heeft aan gewerkt om het puin, komende van de gesloopte huizen boven de kelders, manueel met kruiwagens te verwijderen om er uiteindelijk het populair café restaurant Pelgrom in te vestigen.

De handelszaak werd in 1993 overgedragen aan de huidige uitbater en met respect voor de architecturale waarde van de kelders kende Pelgrom in 2018 een make-over naar huidig concept. Lees meer over de geschiedenis van Antwerpen en Pelgrom van de 15de eeuw tot nu op onze website www.pelgrom.be.

1 REKENING PER GEZELSCHAP

MET DANK AAN ONZE LEVERANCIERS

