

Restaurant
Zehnhof

Aperitieven

Aperol spritz (van t'vat)	€9.50	Porto Bucheiro wit / rood	€5.60
Huisaperitief	€ 10.50	Sherry dry / medium	€ 5.60
Pisang / Passoa / Safari orange	€ 10.50	Jonge / oude jenever	€ 6.00
Kirr	€ 7.00	Pineau de Charentes	€ 5.60
Kirr royale	€ 8.50	Campari orange / soda	€ 10.50
Martini Bianco / Rosso / Fiero	€ 6.00	Ricard	€ 9.50

Cocktails

Pornstar martini	€14,-
Lazy red cheeks	€14,-
Moscow mule	€13,-
Spicy toucan	€13,-
Mojito	€13,-
Whiskey sour	€14,-
Amaretto sour	€14,-
Espresso martini	€13,-

Alcoholvrije cocktails

Pornstar martini 0,0%	€14,-
Lazy red cheeks 0,0%	€14,-
Ipanema 0,0%	€13,-
Virgin mojito	€11,-

Gin

Supplement Schweppes premium €3.50

Marula / Pomegranate	€ 11.50	Bombay Sapphire	€ 10.50
Buss 509 Grapegruit	€ 11.50	Hendrickx Gin	€ 11.50
Buss 509 Raspberry	€ 11.50	Monkey 47	€ 13.00
Gin mare	€ 11.50		

Schuimwijnen en champagnes

Prosecco Brut glas / fles	€9,- / €36,-
Aldeneyck Pinot Brut (België) glas / fles	€12,- / €46,-
Moët & Chandon Brut Imperial 37.5cl	€42,-
Moët & Chandon Brut Imperial	€85,-
Moët & Chandon Ice Imperial	€115,-
Moët & Chandon Nectar	€109,-
Moët & Chandon Rosé Imperial	€109,-
Veuve Clicquot Brut	€95,-
Ruinart "Blanc des Blancs"	€150,-
Dom Pérignon vintage 2015	€295,-

Wijnen

Glas - €5,50 Karaf ¼ - €10,50 Karaf 1/2l - €21,00
 Glas premium - €8,00 Karaf ¼ - €12,00 Karaf 1/2l - €24,00

	glas	fles
Wit Vermentino, Colombard	€5,50	€32,00
Wit premium 100% Chardonnay	€8,00	€36,00
Rood Grenache, Cinsault, Cabernet	€5,50	€32,00
Rood premium 100% Cabernet Sauvignon	€8,00	€36,00
Rosé 100% Syrah	€5,50	€32,00
Zoet wit Colombard, Muscat	€5,50	€32,00

Wohrmann Rosé - Wohrmann familie	€34,-
Château Favori	€36,-
UP Rosé Ultimate Provence 75cl / 1.5L / 3L	€38,- / €78,- / €160,-

Bieren

Stella Artois 25 cl / 33cl / 50cl (van't vat)	€ 3.40 / € 4.40 / € 6.60
Leffe blond / bruin 33cl (van't vat)	€ 4.80
La Chouffe 25cl / 33cl (van't vat)	€ 4.00 / € 4.80
Triple d'Anvers (van't vat)	€ 4.80
Duvel	€ 4.80
De Koninck	€ 4.40
Hoegaarden	€ 4.40
Westmalle Tripel / Dubbel	€ 4.80
Cornet	€ 4.80
Liefmans Fruitesse (van't vat)	€ 3.80
Lindemans Kriek	€ 3.80
Tripel Karmeliet (van't vat)	€ 4.80
Wohrmann Beer - Wohrmann familie	€ 5.50
D'Oude Caert (Brasschaatse brouwerij)	€ 4.80
Tipsy Beer blond (Brasschaatse brouwerij)	€ 4.80
Tipsy Beer bruin (Brasschaatse brouwerij)	€ 4.80

Alcoholvrij

Tipsy silver 0,3%	€ 4.80	Aperol 0,0%	€ 8.50
Liefmans 0,0%	€ 3.80	Botaniets original gin 0,0%	€ 9.50
Tripel karmeliet 0,4%	€ 4.80	Crodino 0,0%	€ 7.00
Leffe Blond 0,0%	€ 4.80		
Stella 0,0%	€ 3.40		

Alcoholvrije wijn

	glas	fles
Prosecco 0,0%	€9,00	€36,00
Wit, rood of rosé 0,0%	€5,50	€32,00

Kombucha

Peach yuzu	€ 6.-
Ginger lemon	€ 6.-

Frisdranken

Spa blauw / rood 25cl	€ 3.40
Plat/bruiswater 50 cl	€ 4.50
Plat/bruiswater 75cl	€ 7.50
Coca-Cola / Zero	€ 3.40
Fanta / Sprite	€ 3.40
Fuze tea / Green	€ 3.40
Schweppes Bitter Lemon	€ 3.40
Tonic / Agrum	€ 3.40
Schweppes ginger beer	€ 3.40
Sinaasappelsap	€ 3.40
Pompelmoessap / Multisap	€ 3.40
Tomatensap / Appelsap	€ 3.40
Pomton / Tennisbal	€ 7.50
Vers geperst sinaasappelsap	€ 7.50
Chocomelk / Fristi	€ 3.40
Schweppes premium	€ 4.00

Lunch

Tot 16:00u

Croque monsieur	€14,-
Croque madame	€15,-
Pinsa met Spaanse ham	€19,-
Pinsa met tonijnsalade	€19,-
Bagel met gerookte zalm & roomkaas	€21,-
Wrap pulled chicken & avocado	€21,-
Wrap met hummus & verse groentjes	€18,-
Toast champignon	€17,-
Pulled ribs burger met koolsla	€22,-
Burrata met trio van tomaat	€19,-
Toast avocado met zalm en spiegeleieren	€19,-
Reuze uitsmijter	€18,-
Toast ham, kaas, rosbief, 3 spiegeleieren, gemengde salade	
Stokbrood met salade en naar keuze:	€13,-
ham - kaas - krabsalade - préparé - Iberico ham - kip curry	
Spaghetti Bolognaise	€21,-
Lasagne	€24,-
Vol-au-vent met bladerdeegje	€26,-
Toucan burger	€26,-
100% rundsburger, bbq saus, mayonaise, cheddar kaas, spek, gemengde salade	

salades

Salade gegrilde halloumi	€20,-
Salade Oosterse kip	€20,-
Salade scampi	€22,-
Salade geitenkaas met spek	€21,-
Salade zalm avocado	€23,-

Extra's

Warme sauzen	€4,-
Peperroom, champignon, bearnaise, vleesjus	
Garnituur	€4,-
Frietjes, puree, gebakken aardappeltjes, kroketten, rijst	
Witloofsalade met appel	€5,-
Extra gebakken witloof	€4,-
Gemengde salade	€4,-
Gratin aardappeltjes	€5,-
Truffelfrietjes	€6,-

Apéro hapjes

Oesters

Natuur of op Oosterse wijze

Oesters 3 stuks	€9,-
Oesters 6 stuks	€18,-
Oesters 9 stuks	€27,-

Koude hapjes

Iberico ham	€16,-
Met zwarte olijven, zongedroogde tomaten en pijnboompitten	
Bruschetta tomaat	€8,-
Broodplankje	€8,-
Hummus, zwarte olijventapenade, kruidenboter en platbrood	
Tapasplank	€34,-
Diverse koude en warme vlees, kaas en vis gerechtjes	

Warme hapjes

Warme nacho's	€14,-
Met tomatensaus en gehakt	
Tempura van scampi (6st)	€14,-
Krokant gefrituurde scampi in een luchtig tempurabeslag	
Dim sum mix (8st)	€12,-
Een gevarieerde selectie van gestoomde Aziatische hapjes	
Fingerfood (10st)	€12,-
maak je keuze: bitterballen, mini loempia's, kippenvleugels, calamares, gemengde hapjes	
Fingerfood XL mix (20st)	€19,-

Kindermenu Inclusief kinderijsje

Curryworst met frietjes	€12,-
Spaghetti Bolognaise	€11,-
Fish sticks	€12,-
Met fris slaatje en garnituur	
Kipsaté	€11,-
Met fris slaatje en garnituur	
Rundsteak	€18,-
Met fris slaatje en garnituur	

Vlees Suggesties

USA PRIME ENTRECÔTE €49

Creekstone Farms

Black Angus

Minimum 140+ dagen graan en maïs gevoederd.

Het label USA Prime is een erkenning die slechts aan de top 2 procent van alle rundsvlees in de VS wordt toegekend.

Marmering BMS 3+

CÔTE A L'OS 2 pers €54pp

Nieuw-Zeeland Greenlea farm

Black Angus / Hereford kruising

100 % grasgevoerd.

Deze runderen worden het hele jaar door op natuurlijke graslanden gehouden en krijgen geen graan of maïs. Vrije uitloop en diervriendelijk, deze runderen grazen in een stressvrije omgeving met veel ruimte in open weides.

Marmering BMS 2+

TOMAHAWK 2 pers €69pp

Australië Riverina New South Wales

Aberdeen Black

Minimum 120+ dagen graangevoerd.

Het vlees wordt geproduceerd volgens strikte protocollen op het gebied van diergezondheid en traceerbaarheid.

Marmering BMS 3+

A la carte

Koude voorgerechten

Wagyu rundercarpaccio BMS 4-5	€21,-
Graangevoerd rund, Parmezaanse kaas, olijven, rucola, pijnboompitten	
Duo van zalm	€19,-
Traaggegaarde, warmgerookte zalm & klassieke gerookte zalm	
Tataki van tonijn	€21,-
Blauwvintonijn, gepekeld groenten, sojasaus	
Carpaccio van rode biet	€18,-
Crumble van geitenkaas, walnoten, honing-mosterd dressing	
Terrine van ganzenlever	€21,-
Briochebrood, konfijt van appel/peer, kaneel	
Steak tartaar	€19,-
100% rundsvlees met truffelmayonaise	

Warme voorgerechten

Krokante sushirol	€16,-
met surimi	
Scampi's	€19,-
Keuze uit lookroom, currysaus, diablo	
Traaggegaard buikspek	€19,-
Gelakt met Koreaanse bbq saus	
Steak Robespierre	€23,-
Graangevoerd rund, rucola, Parmigiano, zongedroogde tomaten, zwarte olijven, pijnboompitten, balsamico	
Ravioli al tartufo	€19,-
Vulling van boschampignons, verse truffel, jus van champignon	
Kaaskroketten	€18,-
Garnaalkroketten	€21,-
Duo kaas- en garnaalkroket	€19,-
Kaaskroketje 1 stuk	€13,-
Garnaalkroketje 1 stuk	€16,-
Dagverse soep	€12,-
Keuze van de chef	

Hoofdgerechten

Premium vlees

Vraag naar onze Dry Aged of Premium vleessuggesties!

Runderbavette Black Agnus Met fris slaatje, saus en garnituur naar keuze	€34,-
Argentijnse Filet Pur Graangevoerd rund 220gr	€38,-
Argentijnse Rib Eye Graangevoerd rund 300gr	€39,-
Argentijnse Rib eye Robespierre rucola, Parmigiano, zongedroogde tomaten, zwarte olijven, pijnboompitten, balsamico	€39,-
Argentijnse Chateaubriand (2pers) Graangevoerd rund 550gr	pp €41,-

Vlees

Tipsy ribs Gemarineerde varkensribbetjes op basis van Brasschaats Topsy Gold bier	€29,-
Varkensschnitzel Warme seizoensgroentjes	€28,-
Teriyaki Wok met varken/rund Noedels, soja, wokgroenten , sesam, teriyaki	€28,- / €32,-
Varkenshaasje Warme seizoensgroentjes	€29,-
Lamsbout Traaggegaarde lamsbout met vleesjus	€28,-
Steak tartaar 100% rundsvlees met fris slaatje en garnituur naar keuze	€29,-

Gevogelte

Teriyaki wok met kip Noedels, soja, wokgroenten , sesam, teriyaki	€26,-
Eendenfilet À l'orange, garnituur naar keuze	€32,-
Gegrilde kipfilet Met fris slaatje, saus en garnituur naar keuze	€26,-

Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met saus en garnituur naar keuze, dit is bij de prijs inbegrepen.

Hoofdgerechten

Vis

Scampi Dennenhof	€28,-
Noedels, soja, wokgroenten, sesam, teriyaki	
Gegrilde tonijn met pappardelle	€36,-
Kappertjes, olijfolie, zongedroogde tomaten, kerstomaatjes	
Tarbot	€32,-
warme seizoensgroentjes, bearnaise	
Noordzeetong	€44,-
In boter gebakken	
Zeebaars	€32,-
Ratatouille	
Vispannetje	€32,-
Puree, witte saus op basis van witte wijn, prei, wortel	

Vegetarisch

Bloemkoolsteak	€26,-
Pompoen, vadouvancrème, groentechips, champignons	
Thaise curry met rijst en platbrood	€28,-
Supplement kip €4,- Supplement scampi €6,-	
Pappardelle al tartufo	€29,-
Pappardelle pasta met verse truffel	
Veggie Dennenhof	€28,-
Veggie stukjes, noedels, soja, wokgroenten, sesam, teriyaki	
Pasta pesto	€27,-
Pappardelle, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, parmigiano	

Extra's

Warme sauzen	€4,-
Peperroom, champignon, bearnaise, vleesjus	
Garnituur	€4,-
Frietjes, puree, gebakken aardappeltjes, kroketten, rijst	
Witloofsalade met appel	€5,-
Extra gebakken witloof	€4,-
Gemengde salade	€4,-
Gratin aardappeltjes	€5,-
Truffelfrietjes	€6,-

Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met saus en garnituur naar keuze, dit is bij de prijs inbegrepen.

Nagerechten

Koud appelgebak (1 spie)	€7,-
+ slagroom €1.50	
Dame blanche	€12,-
Warm appelgebak met vanille ijs	€12,-
Wafel met slagroom	€14,-
+ 1 bol vanille ijs €1.50	
Sorbet	€12,-
Vraag naar onze smaken	
Crème brûlée	€11,-
Chocolade moelleux	€14,-
Verse sabayon	€16,-
Ambachtelijk kaasplankje	€14,-
Churros met chocoladevulling	€14,-
Chocolade mousse	€12,-
Flensjes	€12,-
Apfelstrudel met vanille ijs	€12,-
Kolonel	€16,-
Citroensorbet met wodka	

Speciale koffies

Koffie met ijspralines	€11,-
Irish coffee	€12,-
of met andere sterke dranken	

Warme dranken Supplement deca + €0.20

Espresso / dubbel	€ 3.40 / €5.50
Koffie	€ 3.40
Cappuccino	€ 4.20
Koffie verkeerd	€ 4.60
Latte macchiato	€ 4.60
Kruidenthee	€ 3.40
Verse munt	€ 4.80
Gember thee	€ 4.80
Warme chocomelk	€ 4.20
Chai Latte	€ 5.10

Digestieven

Jägermeister / Limoncello	€ 7.00
Elixir d'Anvers	€ 7.50
Mandarin Napoleon	€ 7.50
Cointreau / Sambuca	€ 7.50
Baileys / Amaretto	€ 7.50
Grand Marnier / Grappa	€8.50
Tequilla Patron silver	€7.00 / €85.00

Exclusieve dranken

Clase azul tequila 3 cl

Clase Azul Resposado	€ 30.00
Clase Azul Gold	€ 45.00
Clase Azul Añejo	€ 65.00

Sterke dranken

Rum

Bacardi Carta Blanca	€ 9.50 / €75.00
Bacardi Anejo Cuatro	€ 10.50 / € 85.00
Bacardi Ocho	€ 11.50 / € 95.00
Santa Teresa	€ 12.50 / € 105.00

Wodka

Eristoff brut	€ 9.50 / € 75.00
42 below	€ 10.50 / € 85.00
Grey Goose	€ 12.50 / € 105.00
Belvédère	€ 12.50 / € 105.00

Whiskey

William Lawson's	€ 10.50
Dewar's 12y	€ 14.00
Jack Daniels	€ 11.00 / € 95.00
Jack Daniels Honey	€ 12.00
Jameson	€ 11.00
Aberfeldy 12y sm	€16.00
Royal Brackla sm 12Y	€16.00

Cognac

Cognac Martell VSOP	€ 11.00
Cognac Martell VS	€ 10.00
Calvados	€ 9.00

Drinks by Toby Alderweireld

MM Antverpia Pastis 1794	€ 14.00
MM Antverpia gin 1501	€ 14.00 / €115.00
MM Antverpia amaretto 1905	€ 14.00



"Met over honderden hotels en vrijwel overal een familielid aan het roer, is Van der Valk wereldwijd een uniek familiebedrijf. Een grote familie die al zo lang intensief samenwerkt, dat zorgt uiteraard voor mooie verhalen."

Dennenhof

66 jaar geleden werd door de aankoop van Café Dennenhof de eerste zaak in dit land voor het familiebedrijf een feit.

Het begon allemaal in 1958. Toen kocht grondlegger van het familiebedrijf Martien van der Valk Café Dennenhof, gelegen op een klein halfuurtje boven Antwerpen. De toen 26-jarige Anna van der Valk, een van Martiens elf kinderen, en haar man Ben Wohrmann gingen de zaak runnen. Het was de eerste Van der Valk in België, iets waar Martien heel trots op was. Vanaf de start was het hard werken, want door de ligging aan de doorgaande rijksweg werd het café drukbezocht. Anna en Ben hadden toen drie kinderen, Til, Bert en Martin, en het gezin woonde boven de zaak. Daar werden nog eens drie kinderen geboren: Coen, Ben en Marc.

Hotelkamers

In 1958 was ook de Wereldtentoonstelling in Brussel. Om de vele bezoekers onder te brengen werden er bij het café al snel hotelkamers gerealiseerd. Deze tijdelijke houten constructie zou een jaar blijven staan. Nu ondenkbaar, maar toen was er in die kamers nog geen warm water! Later werd er wel een volwaardig hotelgebouw bijgebouwd met twintig kamers. Het hotel had een kleurrijke tuin vol prachtige tulpen. Er stond ook een schommel en een molen. Gasten vonden het erg leuk om daar foto's bij te maken.

Een periode later werd de leiding overgenomen door Martin, de tweede oudste zoon van Anna en Ben, en later in 1991 door zijn jongere broer Marc. In die tijd werden er nog enkele hotelkamers bijgebouwd. Spijtig genoeg overleed Martin in 2012. Marc vormt samen met zijn vrouw Marie-Paule van Looveren tot op heden de hoteldirectie van Hotel Dennenhof.

Veel vernieuwd

Nu in 2024 staat er een heel ander gebouw dan hoe het hier ooit als café is gestart. Met name de afgelopen tien jaar is er volop verbouwd. Volgend jaar wordt het grote vernieuwingsproject afgerond. Met een nieuwe receptie, bar, restaurant, wellness, extra kamers en zalen, is het hotel flink uitgebreid en weer helemaal up-to-date.

Inmiddels werken ook dochter en schoonzoon van Marc en Marie-Paule in het hotel: Lindsey en Seppe de Rooij-Wohrmann. Deze nieuwe generatie wordt klaargestoomd om de leiding over te nemen. De ontwikkeling van Café Dennenhof tot het complete Hotel Dennenhof dat het nu is, is heel bijzonder om te zien. Iets waar de hele familie trots op is!

