





VOORGERECHTEN

Tonijn Tuna Thon	€ 19
Tataki, little gem, groene kruiden, sweet chili	
Tataki, little gem, green herbs, sweet chili	
Tataki, sucrine, herbes vertes, piment doux	
Garnaalkroketjes Shrimp croquettes Croquettes aux crevettes	€ 21
Guacamole, tomaat, peterselie, citroen	
Guacamole, tomato, parsley, lemon	
Guacamole, tomate, persil, citron	
Mowi zalm Mowi salmon Saumon Mowi	€ 23
Duurzaam gekweekte Noorse zalm, huisgemarineerd, zure room, blini's	
Norwegian farm-raised salmon, marinated, sour cream, blinis	
Saumon de Norvège d'élevage durable, mariné, crème aigre, blinis	
Oesters Oysters Huîtres	€ 26
6 Zeeuwse creuses, oesterbrood, citroen	
6 Zealand creuses, oyster bread, lemon	
6 creuses de Zélande, pain d'huîtres, citron	
Royal Heritage Caviar	10 gr. € 35, 30gr. € 95
Zure room, blini's	
Sour cream, blinis	
Crème aigre, blinis	
Rundstartaar Beef tartare Tartare de boeuf	€ 19
Truffel, rucola, parmezaan, tomaat	
Truffle, rocket salad, parmesan, tomato	
Truffe, salade roquette, parmesan, tomate	
Carpaccio Runds Beef Bœuf	€ 19
Rundsvlees, extra vierge olijfolie, rucola, parmezaan, pesto	
Beef, extra virgin olive oil, rocket salad, parmesan, pesto	
Bœuf, huile d'olive extra vierge, salade roquette, parmesan, pesto	
Ganzenlever Goose liver Foie gras	€ 26
Verschillende bereidingen van ganzenlever, appel, peer, beuling, vijgen, roggeverdommeke	
Different preparations of goose liver, apple, pear, black pudding, figs, raisin rye bread	
Différent préparations de foie gras, pomme, poire, boudin noir, figues,, pain de seigle aux raisins	
Toast Champignon 	€ 19
Toast, boschampignons, pompoenhumus, geconfijte lookolie	
Toast, forest mushrooms, pumpkin hummus, candied garlic oil	
Toast, champignons forestiers, houmous de potiron, huile d'ail confite	
Velouté	€ 12
Bloemkool en aardpeer	
Cauliflower and Jerusalem artichokes	
Chou-fleur et topinambour	

JARDIN PUBLIC



PASTA

- Funghi** € 27
Linguini, pancetta, boschampion, truffel, rucola, salie parmezaan
Linguini, pancetta, forest mushrooms, truffel, rocket, sage, parmezaan
Linguini, pancetta, champignons de forêt, truffe, roquette, sage, parmesan
- Ravioli**  € 26
Ravioli Gorgonzola, walnoot, spinazie, parmezaan
Ravioli Gorgonzola, walnut, spinach, parmesan
Raviolis au Gorgonzola, noix, épinard, parmesan



SALADES

- Kip | Chicken | Poulet** € 24
Groentensla, rode curry, feta, yoghurt
Vegetables salad, red curry, feta, yogurt
Salade, curry rouge, feta, yaourt
- Geitenkaas | Goat cheese | Fromage de chèvre**  € 25
Warm op toast, honing, spek, rode biet, appel, walnoot
Gratinated goat cheese on toast, honey, bacon, beetroot, apple, walnut
Toast de chèvre gratiné, miel, lard, betterave rouge, pomme, grosse noix

LUNCHMENU

Maandag tot vrijdag 12u00 – 14u30

- Lunchmenu 2 gangen** € 32
Voor- en hoofdgerecht volgens inspiratie van de chef
- Lunchmenu 3 gangen** € 40
Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert volgens inspiratie van de chef



HOOFDGERECHTEN

- Zeebaars | Sea bass | Bar** € 29
Knolselderpuree, ratatouille, beurre blanc van kokkels
Celeriac, puree, ratatouille, beurre blanc of cockles
Purée de céleri-rave, ratatouille, beurre blanc de coques
- Zeetong | Dover sole | Sole**..... € 45
À la meunière, gemengde salade, frietjes
À la meunière, mixed salad, French fries
À la meunière, salade mixte, frites
- Hoevekip | farmhouse chicken | poulet fermier...** € 29
Risotto, bospaddenstoelen, truffel, rode biet
Risotto, mushrooms, truffle, red beetroot
Risotto, champignon, truffe, betterave rouge
- Everzwijn | Wild boar | Sanglier** € 29
Stoofpotje van wild zwijn, peperkoek, najaarsgroenten, veenbes, röstiwafel
Wild boar stew, gingerbread, autumn vegetables, cranberry, rösti waffle
Civet de sanglier, pain d'épices, légumes d'automne, airelles, gaufre de rösti
- Hertenkalf | Faon | Deer** € 36
Wintergarnituur, kroketjes, Albufera
Winter garnish, croquettes, Albufera
Garniture hivernale, croquettes, Albufera
- Steak tartaar | Minced beef | Steak tartare**..... € 25
Gemalen rundvlees klassiek bereid, gemengde salade, frietjes
Minced beef classically prepared, mixed salad, French fries
Bœuf haché préparé classiquement, salade mixte, frites



VAN DE GRILL

- Rumsteak 'Black Angus', 250 gr** € 32
Groentesalade, frietjes, pepersaus of béarnaise
Vegetable salad, French fries, pepper sauce or béarnaise
Salade de légumes, frites, sauce au poivre ou béarnaise
- Rib-eye 'Black Angus', 300 gr** € 36
Graangevoerd, groentesalade, frietjes, pepersaus of béarnaise
Grain fed, vegetable salad, French fries, pepper sauce or béarnaise
Nourrissage aux granules, salade de légumes, frites, sauce au poivre ou béarnaise
- Côte à l'os Holsteiner / 2p, 750gr** € 35/p
100% Duitse origine, 30 dagen gerijpt, groentesalade, frietjes, pepersaus of béarnaise
100% German origin, 30 days matured, vegetable salad, French fries, pepper sauce or béarnaise
100% d'origine Allemande, 30 jours de maturité, salade de légumes, frites, sauce au poivre ou béarnaise
- Filet pur 'Black Angus', 225gr** € 42
Najaarsgroenten, frietjes, pepersaus of béarnaise
Autumn vegetables, French fries, pepper sauce or béarnaise
Légumes d'automne, frites, sauce au poivre ou béarnaise



N A G E R E C H T E N

Dame blanche	€ 13
Artisanaal vanille-ijs, verse slagroom, warme chocoladesaus	
Artisanal vanilla ice cream, fresh whipped cream, hot chocolate sauce	
Glace à la vanille artisanale, crème fraîche, sauce au chocolat chaud	
Crème brûlée	€ 14
Koffie aroma	
Coffee aroma	
Arôme de café	
Kolonel	€ 12
Citroensorbet, vodka	
Lemon sorbet, vodka	
Sorbet au citron, vodka	
Tarte tatin	€ 13
Tarte tatin, witte chocolade, amandel , kletskep	
Tarte tatin, white chocolate, almond, biscuit	
Tarte tatin, chocolat blanc, amande, biscuit	
Dessert van de Chef	€ 14
Inspiratie van de dag	
Inspiration of the day	
L'inspiration du jour	
Sabayon / 2p	€ 10/p
Vanille-ijs	
Vanilla ice cream	
Glace à la vanille	
Kaas Cheese Fromage	€ 18
Selectie van kazen 'Van Tricht', salsa van vijgen, brioche	
Selection of cheeses 'Van Tricht', salsa of figs, brioche	
Sélection de fromages 'Van Tricht', salsa de figues, brioche	



BRASSERIEKAART

VERKRIJGBAAR TUSSEN 12U - 17U30

Croque op stok	€ 13
Krokant geroosterd brood, warme ham, gesmolten kaas, gemengde sla, augurk, zilveruitjes	
Toast kannibaal	€ 18
Bereid rundergehakt, ui, kappertjes, peterselie	
Toast zalm	€ 21
Gerookte zalm met klassiek garnituur	
Kaaskroketjes	€ 15
Gemengde sla, citroen, tartaarsaus	
Garnaalkroketjes	€ 21
Guacamole, tomaat, peterselie, citroen	
Twijfelaar	€ 18
Duo kaas- en garnaalkroket, gemengde sla, citroen, tartaarsaus	
Bolognese	€ 18
Spaghetti met klassieke Bolognese saus, geraspte kaas	
Dagsoep	€ 12
Dagverse soep volgens marktaanbod	