




VOORGERECHTEN

Krab	€ 19
Torentje van krab, sint-jacobsnootje, avocado, pomelmoes, mayonaise van gambero rosso	
Garnaalkroketjes	€ 21
Guacamole, tomaat, peterselie, citroen	
Mowi zalm	€ 23
Duurzaam gekweekte Noorse zalm, huisgemarineerd, zure room, blini's	
Oesters	€ 26
6 Zeeuwse creuses, oesterbrood, citroen	
Royal Heritage Caviar	10 gr. € 35, 30gr. € 95
Zure room, blini's	
Carpaccio	€ 19
Rundsvlees, extra vierge olijfolie, rucola, parmezaan, pesto	
Ganzenlever	€ 26
Verschillende bereidingen van ganzenlever, appel, peer, beuling, vijgen, roggeverdommeke	
Geitenkaas 	€ 19
Rode biet, appel, witloof, knolselder	
Franse uiensoep	€ 12
Toast en kaas	




SALADES

Hoevekip € 24
Groentensla, rode curry, feta, yoghurt

Geitenkaas  € 25
Warm op toast, honing, spek, rode biet, appel, walnoot



HOOFDGERECHTEN

Ravioli  € 26
Gorgonzola, walnoot, spinazie, parmezaan

Skrei € 29
Groene asperges, geprakte aardappel met tuinkruiden, nantuasaus

Zeetong € 45
À la meunière, gemengde salade, frietjes

Steak tartaar € 25
Gemalen rundvlees klassiek bereid, gemengde salade, frietjes

Brasvar € 29
Varkenshaasje, bloemkool, rostī, graanmosterd

Saltimbocca € 34
Kalf, mozzarella, Italiaanse ham, gnocchi, oesterzwam

Varkenswangen € 29
Stoofpotje van varkenswangen, peperkoek, voorjaarsgroenten, kroketten



VAN DE GRILL

Rumsteak 'Black Angus', 250 gr * € 32

Rib-eye graangevoederd 'Black Angus', 300 gr * € 36

Côte à l'os Holsteiner / 2p, 100% Duitse origine, 30 dagen gerijpt 750gr * € 35/p

Filet pur 'Black Agnus', 225gr * € 42
Voorjaarsgroenten, frietjes, pepersaus of béarnaise
Suppl. gebakken ganzenlever € 15

*Groentesalade, frietjes, pepersaus of béarnaise

KEUZEMENU € 55

Torentje van krab, coquille, avocado, pompelmoes, mayonaise van gambero rosso

Of

Carpaccio van rund, notensla, parmezaan, pijnboompitten

Of

Geitenkaas, rode biet, witloof, appel, knolselder 

Of

Verschillende bereidingen van ganzenlever, appel, peer, beuling, vijgen, roggeverdommeke Suppl.€ 7


Franse uiensoep, toast, kaas.....Suppl. € 8

Skrei, groene asperges, geprakte aardappeltjes met tuinkruiden, nantuasaus

Of

'Brasvar' varkenshaasje, bloemkool, rosti, graanmosterd

Of

Ravioli Gorgonzola, walnoot, spinazie, parmezaan 

Of

Rib-eye, Black Angus, groentesalade, frietjes, béarnaise of pepersaus Suppl. € 8

Of

Zeetong à la meunière, slaatje, verse frieten, botersausSuppl. € 12

Tarte tatin, witte chocolade, amandel, kletskep

Of

Dame blanche

Of

Dessert van de Chef

Of

Selectie kazen 'Van Tricht'Suppl. € 7

Of

Irish Coffee



N A G E R E C H T E N

Dame blanche	€ 13
Artisanaal vanille-ijs, verse slagroom, warme chocoladesaus	
Crème brûlée	€ 14
Koffie aroma	
Kolonel	€ 12
Citroensorbet, vodka	
Tarte tatin	€ 13
Warm appelgebak, witte chocolade, amandel, kletskep	
Dessert van de Chef	€ 14
Inspiratie van de dag	
Sabayon / 2p	€ 10/p
Vanille-ijs	
Cheese I Fromage	€ 18
Selectie van kazen 'Van Tricht', salsa van vijgen, brioche	

A F T E R D I N N E R D R I N K S

Limoncello	€ 7
Irish Coffee	€ 12.5
Andere combinaties mogelijk	
Espresso Martini	€ 14

JARDIN PUBLIC

LUNCHMENU

Maandag tot vrijdag 12u00 – 14u30

- Lunchmenu 2 gangen** € 36
Voor- en hoofdgerecht volgens inspiratie van de chef
- Lunchmenu 3 gangen** € 45
Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert volgens inspiratie van de chef

BRASSERIEKAART

VERKRIJGBAAR TUSSEN 12U - 17U30

- Croque op stok** € 13
Krokant geïmmerd brood, warme ham, gesmolten kaas, gemengde sla, augurk, zilveruitjes
- Toast kannibaal** € 18
Bereid rundergehaakt, 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