



VOOR BIJ HET APERITIEF

Mortadella d'Oro	€ 12
Beste mortadella uit Italië met pistachenoten	
Kroketjes Noordzee krab (6st)	€ 14
Coppa 'Finocchio'	€ 15
Top coppa uit Italië, natuurlijke rijping met venkelzaal, broodstengels met sesam	
Bruschetta	€ 16
30 maanden natuurlijk gedroogde ham 'Juvilez' & tomaat en Parmezaan	
Griekse plank	€ 20
Olijven, tzatziki, tamara, feta, souvlaki, assortiment brood	
Tapaplank 'Mediterranéé'	€ 26
Ham, coppa, mortadella, patatas bravas, broodstengels	
Imperial Heritage Caviar 'Osietra Royal'	10 gr € 35 30gr € 95
Zure room, blini's	



VOORGERECHTEN

Cannelloni zalm	€ 22
Slaatje van asperges, citrus, kwarteleitje	
Garnaalkroketjes	€ 22
Guacamole, tomaat, peterselie, citroen	
Mowi zalm	€ 23
Duurzaam gekweekte Noorse zalm, huisgemarineerd, zure room, blini's Suppl. Imperial Heritage Caviar 'Osietra Royal 10gr € 30	
Oeters	€ 26
6 Zeeuwse creuses, oesterbrood, citroen	
Carpaccio	€ 19
Rundsvlees, extra vierge olijfolie, rucola, parmezaan, pesto	
Vitello tonnato	€ 22
Kalfsvlees, tonijnmayonaise, kappertjes	
Ganzenlever	€ 28
Verschillende bereidingen van ganzenlever, mango, aardbei, roggeverdommeke	
Aspergevelouté	€ 12



SALADES

- Hoevekip** € 24
Groentensla, rode curry, feta, yoghurt
- Geitenkaas**  € 25
Warm op toast, honing, spek, rode biet, appel, walnoot



HOOFDGERECHTEN

- Rigatoni 'alla vodka'**  € 26
Scampi, notensla, parmezaan, tomaat
- Roodbaars** € 31
Risotto, asperges, erwten, groene kruiden, beurre blanc van kreeft
- Zeetong** € 45
À la meunière, gemengde salade, frietjes
- Lamszieltje** € 32
Traaggegaard, 'Provençaals', gratin, lamsjus, tijm
- Varkenswangen** € 29
Stoofpotje van varkenswangen 'Belgisch trappistenbier', witloofsla, kroketten
- Steak tartaar** € 27
Gemalen rundvlees klassiek bereid, gemengde salade, frietjes
- Rumsteak op de grill 'Black Angus', 250 gr *** € 32
- Rib-eye graangevoerd op de grill 'Black Angus', 300 gr *** € 39
- Côte à l'os Holsteiner op de grill / 2p, 100% Duitse origine, 30 dagen gerijpt 750gr *** € 37/p
- *Groentesalade, frietjes, pepersaus of béarnaise
- Filet pur 'Black Agnus', 225gr** € 42
Witloofsla of groentesla, frietjes, pepersaus of béarnaise
Suppl. Rossini € 15


KEUZEMENU € 55

Cannelloni zalm, slaatje van asperges, citrus, kwarteleitje

Of

'Vitello tonnato' kalfsvlees, tonijnmayonaise, kappertjes

Of

Asperges op Vlaamse wijze Suppl. € 5

Of

Verschillende bereidingen van ganzenlever, mango, aardbei, roggeverdommekeSuppl. € 9


AspergeveloutéSuppl. € 8

Roodbaars, asperges, erwten, groene kruiden, risotto, beurre blanc van kreeft

Of

Traaggegaard lamszieltje 'Provençaals', gratin, lamsjus

Of

Rigatoni 'alla vodka', scampi', notensla, tomaat, parmezaan 

Of

Rib-eye, Black Angus, groentesalade, frietjes, béarnaise of pepersaus Suppl. € 10

Of

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

Tarte tatin van abrikoos, kokosijs, Piña Colada

Of

Dame blanche

Of

Dessert van de Chef

Of

Selectie kazen 'Van Tricht'Suppl. € 9

Of

Irish Coffee



N A G E R E C H T E N

Kolonel..... € 12
Citroensorbet, vodka

Dame blanche € 13
Artisanaal vanille-ijs, verse slagroom, warme chocoladesaus

Crème brûlée € 14
Koffie aroma

Dessert van de Chef € 14
Inspiratie van de dag

Tarte tatin € 15
Abrikoos, kokosijs, Piña Colada

Sabayon / 2p € 10/p
Vanille-ijs

Cheese I Fromage € 19
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** € 15
Krokant geïmpregneerd brood, warme ham, gesmolten kaas, gemengde sla, augurk, zilveruitjes
- Kaaskroketjes** € 15
Gemengde sla, citroen, tartaarsaus
- Toast kannibaal** € 18
Bereid rundergehakt, ui, kappertjes, peterselie
- Toast zalm** € 21
Gerookte zalm met klassiek garnituur
- Garnaalkroketjes** € 22
Guacamole, tomaat, peterselie, citroen
- Twijfelaar** € 19
Duo kaas- en garnaalkroket, gemengde sla, citroen, tartaarsaus
- Bolognese** € 18
Spaghetti met klassieke Bolognese saus, geraspte kaas
- Dagsoep** € 12
Dagverse soep volgens marktaanbod