




VOORBIJ HET APERITIEF

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



VOORGERECHTEN

<b>Krab</b> .....	€ 20
Torentje van krab, sint-jacobsnootje, avocado, pompoelmoes, mayonaise van gambero rosso	
<b>Garnaalkroketjes</b> .....	€ 21
Guacamole, tomaat, peterselie, citroen	
<b>Mowi zalm</b> .....	€ 23
Duurzaam gekweekte Noorse zalm, huisgemarineerd, zure room, blini's	
<b>Oesters</b> .....	€ 26
6 Zeeuwse creuses, oesterbrood, citroen	
<b>Carpaccio</b> .....	€ 19
Rundsvlees, extra vierge olijfolie, rucola, parmezaan, pesto	
<b>Ganzenlever</b> .....	€ 26
Verschillende bereidingen van ganzenlever, appel, peer, beuling, vijgen, roggeverdommeke	
<b>Geitenkaas</b>  .....	€ 19
Rode biet, appel, witloof, knolselder	
<b>Franse uiensoep</b> .....	€ 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** ..... € 27  
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, botersaus .....Suppl. € 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

# JARDIN PUBLIC



## NAGERECHTEN

---

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

---

## AFTER DINNER DRINKS

---

<b>Limoncello</b> .....	€ 7
<b>Irish Coffee</b> .....	€ 12.5
Andere combinaties mogelijk	
<b>Espresso Martini</b> .....	€ 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