

## Voorgerechten | Entrées | Starters

---

Kalf   Veau   Calf	€17
<p>Tagliata/zwezerik/rucola/Parmesan/truffelmayonaise/curry-mango  <i>Tagliata/ris de veau/rucola/Parmesan/mayonnaise aux truffes/curry de mangue</i>  <i>Tagliata/sweetbread/rucola/Parmesan/truffle mayonnaise/mango-curry</i></p>	
Varken   Porc   Pork	€15
<p>'Duroc de Batallé/zacht gegaard/gepekeld groentjes/'pulled porc' slaatje  <i>'Duroc de Balallé/cuit lentement/légumes marinés/salade au porc effiloché</i>  <i>'Duroc de Batallé/slowly roasted/marinated vegetables/'pulled pork' salade</i></p>	
Rund   Bœuf   Beef	€15
<p>Carpaccio/Parmezaan/rucola/olijfolie/balsamicozijn  <i>Carpaccio/Parmesan/roquette/huile d'olives/vinaigre balsamique</i>  <i>Carpaccio/Parmesan/arugula/olive oil/balsamic vinegar</i></p>	
Ganzenlever   Foie gras  Goose liver	€22
<p>Verskillende bereidingen van ganzenlever/mango/van koud naar warm/pens/appel/peer/rode biet  <i>Différent préparations de foie gras/préparations froides et chaudes/boudin/pomme/poire/betterave rouge</i>  <i>Different preparations of goose liver/cold and warm preparations/bloodpudding/apple/pear/beetroot</i></p>	
Kip   Poulet   Chicken	€15
<p>"Gésiers de volaille confits"/salade van wintergroenten/mosterddressing  <i>"Gésiers de volaille confits"/salade de légumes d'hiver/dressing à la moutarde</i>  <i>Candied chicken gizzards/winter vegetables salad/mustard dressing</i></p>	
Soep   Potage   Soup	€8
<p>Knolselder/geroosterd broodkruim/peterselie-olie  <i>Céleri-rave/pain de mie grillé/huile de persil</i>  <i>Celeriac/toasted bread crumbs/parsley oil</i></p>	
Garnaal   Crevettes   Shrimps	€16
<p>Artisanale krokette/soepje/rouille/frisee sla  <i>Croquette artisanale/soupe/salade frisée/rouille</i>  <i>Artisanal croquette/soup/frisée lettuce/rouille</i></p>	
Tonijn   Thon   Tuna	€16
<p>Tartaar van tonijn/gemarineerde sojabonen/Oosterse structuren  <i>Tartare de thon/fèves de soja mariné/influences de cuisine orientale</i>  <i>Tuna tartare/marinated soy beans/Eastern influences</i></p>	
Oesters   Huîtres   Oysters	€18
<p>6 Hollandse creuses/oesterbrood/citroen  <i>6 huîtres creuses néerlandaises/pain d'huîtres/citron</i>  <i>6 Dutch creuses/oyster bread/lemon</i></p>	

## Hoofdgerechten | Plats principaux | Main course

---

Schelvis   Aiglefin   Haddock	€26
Gebakken/brandade/knolselder/broccoli/waterkers/blanke botersaus <i>Cuit au four/brandade/céleri-rave/broccoli/creson/beurre blanc</i> <i>Baked/brandade/celeriac/broccoli/watercress/white butter sauce</i>	
Zeetong   Sole   Dover sole	€32
'A la meunière'/gemengde sla/frietjes <i>'A la meunière'/salade mixte/frites</i> <i>'A la meunière'/mixed salad/fries</i>	
Sint-Jacobsvruchten   Coquilles   Scallops	€28
Kort gebakken/risotto van butternut pompoen/gerookte kabeljauwlever/salie olie <i>Mi-cuit/risotto à la courge butternut/foie de morue fumé/huile de sauge</i> <i>Rapide baked/risotto of butternut pumpkin/smoked cod liver/sage oil</i>	
Parelhoen   Pintade   Guinea Fowl	€26
'Suprême'/pastinaak/paddenstoelen/tomaat/oven-gegaarde aardappelen/Albuferasaus <i>'Suprême'/panais/champignons/tomate/pommes de terre cuit au four/sauce Albuféra</i> <i>'Suprême'/parsnip/mushroom/tomato/oven-cooked potatoes/Albufera sauce</i>	
Varken   Porc   Pork	€27
Presa/triangolo met gorgonzola dolce 'Van Tricht'/wortel/romanesco/ rozemarijn/rucola <i>Presa/triangolo au gorgonzola dolce 'Van Tricht'/carotte/romanesco/romarin/rucola</i> <i>Presa/triangolo with gorgonzola dolce 'Van Tricht'/carrot/romanesco/rosemary/aragula</i>	
Steak tartaar   Steak tartare   Minced beef	€24
Gemalen rundsvlees klassiek bereid/gemengde sla/frietjes <i>Viande de bœuf hachée préparée au façon classique/salade mixte/frites</i> <i>Classicly condimented/fries/mixed salad</i>	
<b>Van de grill   Grillade   On the grill</b>	
Diamanthaas   Faux filet   Beef shoulder	€25
Gemengde sla/frietjes/saus naar keuze <i>Salade mixte/frites/sauce au choix</i> <i>Mixed salad/fries/choice of sauce</i>	
Rib-eye (300gr)	€29
Groentesalade/frietjes/saus naar keuze <i>Salade de légumes/frites/sauce au choix</i> <i>Vegetable salad/fries/choice of sauce</i>	
Ierse filet pur   Filet pur Irlandaise   Irish filet pur	€34
Gebakken wintergroeten <i>Poêlée de légumes d'hiver/ frites/sauce au choix</i> <i>Baked winter vegetables/fries/choice of sauce</i>	
Côte à l'os (per 2p, 800gr)	€33/pp
'Holsteiner'/100% Duitse origine/30 dagen gerijpt/sla&tomaat <i>'Holsteiner'/100% d'origine Alemande/30 jours de maturation/laitue&amp;tomate</i> <i>'Holsteiner'/100% German origin/30 days of maturation/lettuce&amp;tomato</i>	

*Frietjes/frites/fries*

*Béarnaise of/ou/ or pepersaus/sauce au poivre/pepper sauce inclusief/inclusif/included*

## Salade | Salad

---

Geit   Chèvre   Goat	€19
<p>Gegratineerd/rode biet/mesclun/appel/noot/balsamico  <i>Gratiné/betterave rouge/noix/pommes/vinaigre balsamique</i>  <i>Gratinated/beetroot/mesclun/apple/nut/balsamic</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zonder spek indien gewenst/sans bacon si vous le souhaitez/without bacon if desired <b>Vegi !</b></li> </ul>	€18
Kip   Poulet   Chicken	€18
<p>Winterse groentensla/kip gebakken in rode curry/walnoot/yoghurt  <i>Salade d'hiver/poulet cuit au curry rouge/feta/noix/yagourt</i>  <i>Winter vegetables salad/roasted chicken with red curry/feta/walnut/yogurt</i></p>	
Jardin Public	€29
<p>Mesclunsalade/terrine van ganzenlever/krokante zwezerik/kroketje van grijze garnaal/kreeft/  gerookte kip&amp;zalm/pata negra/Parmezaanshilfers/balsomicodressing  <i>Salade mesclun/terrine de foie gras/ris de veau croustillant/croquette aux crevettes grises/homard/  poulet&amp;saumon fumé/pata negra,/parmesan/vinaigrette au balsamic</i>  <i>Mesclunsalad/goose liver/crispy sweetbread/shrimp croquette/lobster/smoked chicken&amp;salmon/  pata negra/Parmesan/balsomicodressing</i></p>	

## Pasta | Pâtes

---

'Tzay'	<b>Vegi !</b>	€20
<p>Wok/groenten/noedels  <i>Wok/légumes/nouilles</i>  <i>Wok/vegetables/noodles</i></p>		
Kreeft   Homard   Lobster		€25
<p>Ravioli/zeevruchten/kreeftensaus/rcucola  <i>Ravioli/fruits de mer/sauce au homard/rucola</i>  <i>Ravioli/seafood/lobster sauce/aragula</i></p>		

## Brasseriekaart (verkrijgbaar tussen 12u-21u)

---

Soep Dagverse soep volgens marktaanbod of soep van het keuzemenu	€6
Kaas Kaaskroketjes(2st.) met gemengde sla, citroen, tartaarsaus	€13
Garnaal Artisanaal kroketjes/soepje/rouille/frisée sla	€16
Bolognese Spaghetti met klassieke bolognesesaus, geraspte kaas	€14
Echt 'Antwaarps' stoofvlees Bereid met Belgisch rundvlees en De Koninck bier, frietjes, witloofsla	€19
Vol au Vent Stukjes sappige kip, champignons en kalfsbollekes in een licht gebonden bouillon, geserveerd in een bladerdeegkoek, Hollandse saus	€19

## Kleine kaart (verkrijgbaar tussen 12u-17u30)

---

Croque op stok Krokant geroosterd brood, warme ham, gesmolten zachte kaas, gemengd slaatje, augurk, zilveruitjes	€12
Toast Kannibaal Rundergehakt, ui, kappertjes, peterselie	€12
Toast gerookte zalm Klassiek garnituur	€15

## Nagerechten | Desserts

---

Dame Blanche	€10
<i>Artisanaal vanille-ijs/warme chocoladesaus/verse slagroom</i> <i>Glace vanille artisanale/sauce au chocolat chaude/ crème fraîche</i> <i>Vanilla ice cream/hot chocolate sauce/fresh whipped cream</i>	
Crème Brulée	€10
<i>De enige echte</i> <i>Le seul vrai</i> <i>The one and only</i>	
Chocolade   Chocolat   Chocolate	€11
<i>Moeulleux/yuzu/banaan</i> <i>Moelleux/yuzu/banane</i> <i>Moeulleux/yuzu/banana</i>	
Appel   Pomme   Apple	€11
<i>Tarte tatin/vanille-ijs/crumble</i> <i>Tarte tatin/glace vanille/crumble</i> <i>Tarte tatin/vanilla ice cream/crumble</i>	
Pina Colada	€10
<i>Mango/Passievrucht/ananas/cocos</i> <i>Mangue/fruits de la passion/ananas/cocos</i> <i>Mango/passion fruit/pineapple/cocos</i>	
Kolonel	€8
<i>Citroensorbet, vodka</i> <i>Sorbet citron, vodka</i> <i>Lemon sorbet, vodka</i>	
Sabayon (vanaf 2 cts.)	€ 10/pp
<i>Vanille-ijs</i> <i>Glace vanille</i> <i>Vanilla ice cream</i>	
Versnaperingen   Mignardises   Sweet treats	€14
<i>Assortiment van huisbereide zoetigheden</i> <i>Assortiment de mignardises faites maison</i> <i>Assortment of homemade sweets</i>	
Kaas   Fromage   Cheese 'Van Tricht'	€15
<i>Assortiment samengesteld door onze kaasmeester, geserveerd met salsa van vijgen en brioche</i> <i>Assiette de fromages sélectionnés par notre fromager et accompagnés de brioche et de salsa aux figes</i> <i>Cheese assortment selected by our cheese monger served with salsa of figs and brioche</i>	
<u>Wijntip</u> : Glaasje Porto Vista Alegre 10y	€7