

Voorgerechten | Entrées | Starters

Haas Lièvre Hare	€15
<i>Paté/confit van ui en peperkoek/vijgen/brioche</i> <i>Pâté/confit d'oignons aux pain d'épice/figue/brioche</i> <i>Pate/onion and gingerbread jam/fig/brioche</i>	
Wild Gibier Venison	€15
<i>Kroketje/crème van rode kool/gepekeld groentjes</i> <i>Croquet/crème de chou rouge/légumes marinés</i> <i>Croquet/red cabbage cream/pickled vegetables</i>	
Rund Bœuf Beef	€15
<i>Carpaccio/Parmezaan/rucola/olijfolie/balsamicoazijn</i> <i>Carpaccio/Parmesan/roquette/huile d'olives/vinaigre balsamique</i> <i>Carpaccio/Parmesan/arugula/olive oil/balsamic vinegar</i>	
Ganzenlever Foie gras Goose liver	€22
<i>Verschillende bereidingen van ganzenlever/mango/van koud naar warm/pens/appel/peer/rode biet</i> <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/blodpudding/apple/pear/beetroot</i>	
Soep Potage Soup	€8
<i>Pompoen/Parmaham</i> <i>Potiron/jambon de Parme</i> <i>Pumpkin/Parma ham</i>	
Snoekbaars Sandre Perch	€16
<i>Gebakken/mousseline van groene kool/rode biet/pesto</i> <i>Cuit/mousseline de chou vert/betterave rouge/pistou</i> <i>Baked/mousseline off collar greens/beetroot/pesto</i>	
Garnaal Crevettes Shrimps	€17
<i>Artisanale kroketjes/avocadocrème/frisee sla/peterselie</i> <i>Croquettes artisanales/crème d'avocat/salade frisée/persil</i> <i>Artisanal croquettes/avocado cream/frisée lettuce/parsley</i>	
Krab Crabe Crab	€18
<i>Snow- en softshell krab/guacamole/tomaat/paprika</i> <i>Snow- et softshell crab/guacamole/tomate/paprika</i> <i>Snow- and softshell crab/guacamole/tomato/paprika</i>	
Oesters Huîtres Oysters	€18
<i>6 Hollandse creuses/oesterbrood/citroen</i> <i>6 huîtres creuses néerlandaises/pain d'huîtres/citron</i> <i>6 Dutch creuses/oyster bread/lemon</i>	

Hoofdgerechten | Plats principaux | Main course

Zalm Saumon Salmon	€26
Gebakken/champignons/courgette/aubergine/venkel/kasteelaardappelen <i>Cuit au four/champignons/courgette/fenouil/aubergine/pommes château</i> <i>Baked/mushrooms/zucchini/eggplant/fennel/'chateau' potatoes</i>	
Rog Raie Ray	€25
Gebakken roggeveugel/vorkgeplette aardappelen/kappertjes <i>Aile de la raie cuit/pommes écrasée/câpres</i> <i>Baked ray wing/crushed potatoes/capers</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>	
Fazant Faisan Pheasant	€27
Roulade 'Brabançonne'/aardappelkroketjes <i>Roulade 'Brabançonne/croquettes de pommes de terre</i> <i>Roulade 'Brabançonne/potato croquettes</i>	
Hert Chevreuil Dear	€31
Risotto van bospaddenstoelen&truffel/krokantje van pastinaak <i>Risotto aux champignons sauvages/pétales croustillants de panais</i> <i>Wild mushroom risotto/parsnip crisps</i>	
Everzwijn Sanglier Wild boar	€27
Stoofpotje van everzwijn/gestoofde peer/najaarsgroenten/veenbessen/Dauphine aardappel <i>Ragoût de sanglier/poire cuite/légumes d'automne/airelles/pommes Dauphine</i> <i>Wild boar stew/stewed pear/autumn vegetables/cranberries/Dauphine potatoes</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/mixes salad</i>	
Van de grill Grillade On the grill	
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>	
Ierse filet pur Filet pur Irlandaise Irish filet pur	€34
Gebakken najaarsgroenten <i>Poêlée de légumes d'automne</i> <i>Baked autumn vegetables</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&tomate</i> <i>'Holsteiner'/100% German origin/30 days of maturation/lettuce&tomato</i> <i>Frietjes/frites/fries</i> <i>Béarnaise of/ou/ or pepersaus/sauce au poivre/pepper sauce inclusief/inclusif/included</i>	

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"> Zonder spek indien gewenst/sans bacon si vous le souhaitez/without bacon if desired Vegi ! 	€18
Caesarsalad	€19
<p>Krokante Romeinse sla/gegrilde kip/spek/ansjovis/parmezaan/croutons <i>Salade Romain croustillante/poulet grille/lardon/anchois/parmesan et des croûtons</i> <i>Crispy Roman lettuce/grilled chicken/bacon/anchovies/parmesan/croutons</i></p>	
Jardin Public	€29
<p>Mesclunsalade/terrine van ganzenlever/krokante zwezerik/kroketje van grijze garnaal/kreeft/ gerookte kip&zalm/pata negra/Parmezaanschilfers/balsomicodressing <i>Salade mesclun/terrine de foie gras/ris de veau croustillant/croquette aux crevettes grises/homard/ poulet&saumon fumé/pata negra./parmesan/vinaigrette au balsamic</i> <i>Mesclunsalad/goose liver/crispy sweetbread/shrimp croquette/lobster/smoked chicken&salmon/ pata negra/Parmesan/balsomicodressing</i></p>	

Pasta | Pâtes

Funghi	€23
<p>Tortelloni/boschampignons/geconfijt eendenvlees/notensla <i>Tortelloni/champignons de bois/viande de canard confit/rucola</i> <i>Tortelloni/wild mushrooms/duck meat confit/rocket salad</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> Zonder eend indien gewenst/sans canard si vous le souhaitez/without duck if desired Vegi ! 	€21
'Tzay'	Vegi ! €20
<p>Wok/groenten/linguini <i>Wok/légumes/linguini</i> <i>Wok/vegetables/linguini</i></p>	

Nagerechten | Desserts

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

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 Artisanale kroketjes, avocadocrème, frisee sla, peterselie	€17
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