

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/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/bloodpudding/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 collard 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>	
Zwaardvis Espadon Swordfish	€15
<i>Ceviche van zwaardvis/inktvis/venkel/tomaat/yuzu</i> <i>Ceviche d'espadon/calamar/fenouil/tomate/yuzu</i> <i>Swordfish ceviche/squid/fennel/tomato/yuzu</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>	

Zeewolf Loup de mer Wolffish	€25
Gebakken/prei/mosselen/tomaat/kasteelaardappelen <i>Cuit au four/moules/poireaux/tomate/pommes château</i> <i>Baked/leeks/mussels/tomato/'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 Deer	€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/mixed 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>	

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"> Zonder spek indien gewenst/sans bacon si vous le souhaitez/without bacon if desired Vegi ! 	€18
Duroc de Battalé	€19
<p>Wintergroenten/sinaas dressing/gelakt en traag gegaard buikspek <i>Légumes d'hiver/dressing à l'orange/poitrine de porc rôtie lentement</i> <i>Winter vegetables/orange salad dressing/slowly roasted pork breast</i></p>	
Jardin Public	€29
<p>Mesclunsalade/terrine van ganzenlever/krokante zwezerik/kroketje van grijze garnaal/kreeft/ gerookte kip&zalm/pata negra/Parmezaanschilfers/balsamicodressing <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/balsamicodressing</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/arugula</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>	

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

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>	
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 figues</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