

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/knolselder/zwarte look/tafelzuur <i>'Duroc de Balallé/cuit lentement/céleri-rave/ail noir/pickles</i> <i>'Duroc de Batallé/slowly roasted/celeriac/black garlic/pickles</i></p>	
Rund Bœuf Beef	€16
<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>	
Gezamenlever Foie gras Goose liver	€22
<p>Verschillende 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>	
St .Jacobsvruchten-Zwaardvis Coquilles-Espadon Scallops-Swordfish	€16
<p>Flinterdun gesneden St.Jacobsvruchten/kerstomaat/ceviche van zwaardvis <i>Coquilles finement coupé/tomate cerise/ceviche d'espadon</i> <i>Thinly sliced scallops/cherry tomato/swordfish ceviche</i></p>	
Soep Potage Soup	€8
<p>Kip-cocos soep/wonton <i>Soupe poulet-cocos/wonton</i> <i>Chicken-cocos soup/wonton</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	€17
<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

Skrei	€27
Gebakken/risotto/venkel/mosseltjes/saffraan <i>Cuit au four/risotto/fenouil/moules/safran</i> Baked/risotto/fennel/mussels/saffron	
Zeetong Sole Dover sole	€32
'A la meunière'/gemengde sla/frietjes 'A la meunière'/salade mixte/frites 'A la meunière'/mixed salad/fries	
Sint-Jacobsvruchten Coquilles Scallops	€28
Kort gebakken/bloemkool/zwarte pens/gebakken puree <i>Mi-cuit/chou-fleur/boudin noir/purée de pommes de terre au four</i> Rapide baked/black bloodpudding/cauliflower/baked mashed potatoes	
Hoevekip Poulet de ferme Farm chicken	€26
Gevulde hoevekip/mozarella/tomaat/gnocchi/rucola/calamata olijven <i>Poulet de ferme farci/mozarella/tomate/gnocchi/rucola/olives kalamata</i> Stuffed farm chicken/mozarella/tomato/gnocchi/arugula/kalamata olives	
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> Presa/triangolo with gorgonzola dolce 'Van Tricht'/carrot/romanesco/rosemary/aragula	
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> Classicly condimented/fries/mixed salad	
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> Mixed salad/fries/choice of sauce	
Rib-eye (300gr)	€29
Groentesalade/frietjes/saus naar keuze <i>Salade de légumes/frites/sauce au choix</i> Vegetable salad/fries/choice of sauce	
Ierse filet pur Filet pur Irlandaise Irish filet pur	€34
Gebakken wintergroeten <i>Poêlée de légumes d'hiver/ frites/sauce au choix</i> Baked winter vegetables/fries/choice of sauce	
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> 'Holsteiner'/100% German origin/30 days of maturation/lettuce&tomato	

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
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&zalm/pata negra/Parmezaanshilfers/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

'Tzay'	Vegi !	€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>		

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/macedoine van winterfruit/sorbet van amarenakersen</i> <i>Moelleux/macédoine de fruits d'hiver/sorbet de cerises amarena</i> <i>Moeulleux/macedoine of winterfruit/amarena cherries sorbet</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>	
Panna Cotta	€10
<i>Amandel/vijg</i> <i>Amande/figue</i> <i>Almond/fig</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

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 kroketje/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