



HAPJES OM TE DELEN

Oesters n°2	€ 4.5/st.
Citroen, oesterbrood	
Toast kannibaal	€ 17
Rundsvlees, ui, sjalot, augurk	
Rubia Gallega Secreto n°7	€ 21
Gedurende 7 weken gerijpt en gedroogd	
Kibbeling	€ 19
Kibbeling, gepekeld groenten, huisgemaakte tartaarsaus	
Antipasti	€ 24
Selectie van delicatessen	
Mezze 🌱	€ 24
Huisgemaakte baba ganoush, gemarineerde groentjes, dip van witte bonen, tortilla chips, feta, Siciliaanse olijven	

VOORGERECHTEN

Carpaccio	€ 19
Rund, notensla, pijnboompitten, parmezaanschilfers, extra vierge olijfolie	
Pulled pork 🌱	€ 20
Taco, avocado, chili mayonaise, rode ui, mini maïs	
Ganzenlever	€ 24
Gebakken ganzenlever, gebrande appel, brioche, rode wijn siroop	
Garnaalkroketjes	€ 19
Artisaan bereid, jonge spinazie, grijze garnalen, mimosa	
Paling	€ 23
Gerookte paling met groene kruiden	
Parmentier	€ 15
Aardappelsoepje, buikspek, peterselie-olie	
“Een boon voor A” 🌱	€ 18
Structuren van wortel op Oosterse wijze	

Allergieën? Vraag het aan onze kelner !


🌱 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.



SALADES

- Feta**  € 25
Avocado, linzen, granaatappel, falafel, mizuna
- Buikspek**  € 26
Jonagold, brie, crouton, rode mini sucrine, honing-mosterd dressing


PASTA'S

- Udon noedels**  € 26
Hoevekip, rode curry, lente-ui, koriander, shiitake
- Tortelloni** € 28
Ricotta, spinazie, gerookte zalm, kruidenolie

HOOFDGERECHTEN

- Vis volgens marktaanbod**  € 31
Kruidenrisotto, gepofte groenten, dragonboter
- Grijze garnalen**  € 36
Gepocheerd ei, postelein, bloemkool, karnemelk
- Baby tarbot** € 40
Salade met gepekeld groenten, hoeveboter, puree of verse frietjes
- Rundstartaar** € 26
Rundvlees klassiek bereid, witloof, verse frietjes
- Varkenswangetjes** € 29
Wortel en knolselder in zoutkorst, geprakte aardappel, rozemarijn
- Mechelse koekoek**  € 35
Sjalot, jonge wortel, portobello, krieltjes
- Entrecôte 'Aberdeen Angus' op de Konro grill** € 35
Witloofsla of warme seizoensgroenten, verse frietjes, peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus
- Filet pur** € 39
Gebakken ossenhaas, witloofsla of warme seizoensgroenten, verse frietjes, peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus
- Filet pur Rossini** € 49
Ossenhaas, gebakken ganzenlever, portosaus, krieltjes

Allergieën? Vraag het aan onze kelner !

 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.




N A G E R E C H T E N

Trio Sorbet	€ 12
Dame blanche	€ 12
Artisanaal vanille-ijs, slagroom, warme chocolade saus	
Crème brûlée	€ 13
Klassiek bereid met vanille	
Nougat	€ 15
Karamel, pinda, chocolade	
Assortiment zoete versnaperingen	€ 15
Sabayon	€ 16
Vanille-ijs, witte porto, Mandarine Napoléon	
Park West "Signature dessert"	€ 16
Appel, bladerdeeg, boerenjongens, vanille-ijs	
Selectie fijne kazen 'Van Tricht'	€ 18
Chanteraine, Comte Fort St. Antoine, St. Maure JB, Bleu des Causses, notenbrioche, seizoensgarnituur	

A F T E R D I N N E R S U G G E S T I E S

Limoncello	€ 7
Berta Amaretto di Mombaruzzo	€ 10
Amaretto di Mombaruzzo is een unieke Amaretto van uitzonderlijk hoge kwaliteit en is gemaakt door de gekende Distillerie Berta. Gemaakt van bittere alsook zoete amandelen uit Mombaruzzo.	
Irish Coffee	€ 12
Of andere combinatie	
Espresso Martini	€ 14
Trio van Grand Marnier (3x3cl)	€ 18,5
Gordon Rouge, Cuvée Louis-Alexandre, Cuvée du Centenaire	
Trio van Porto (3x3cl)	€ 18,5
Vista Allegre Tawny 10y, Vista Allegre Tawny 20y, Vista Allegre Old White 20y	

Allergieën? Vraag het aan onze kelner.

 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.



MAANDMENU € 35
MIN. 2 PERSONEN

4 seizoensgebonden gerechtjes om te delen

|||||

Breydelhammetje, savooikool, graanmosterd

KEUZEMENU € 55

Pulled pork taco, avocado, chili mayonaise, rode ui, mini maïs

Of

Garnaalkroketje, jonge spinazie, mimosa

Of

Gebakken ganzenlever, gebrande appel, brioche, rode wijn siroop

Suppl. € 10

|||||

Aardappelsoepje, buikspek, peterselie-olie

Suppl. € 8

|||||

Varkenswangetjes, wortel en knolselder in zoutkorst, aardappel, rozemarijn

Of

Vis volgens marktaanbod, kruidenrisotto, gepofte groenten, dragonboter

Of

Mechelse koekoek, sjalot, zilverui, jonge wortel, portobello, krieltjes

Suppl. € 6

|||||

Selectie kazen 'Van Tricht'

Suppl. € 8 ter vervanging van dessert | € 13 als tussengerecht

|||||

Appel, bladerdeeg, boerenjongens, vanille-ijs

Of

Dame blanche, vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom

Of

Irish Coffee