



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	
Zalm	€ 19
Gerookte zalm, toast, ui, peterselie	
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, parmezaanschilders, extra vierge olijfolie	
Eend	€ 21
Gerookte eend, beukenzwam, radijs, veldsla, sinaasappel, amandel	
Sint-Jacobsschelp	€ 24
Medaglioni, blanke botersaus espuma, groene kruidenolie	
Garnaalkroketjes	€ 19
Artisanaal bereid, jonge spinazie, grijze garnalen, mimosa	
Scheermesjes	€ 21
Komkommer, dille, zeevenkel, selder Supplement kaviaar € 10	
Asperges 🌱	€ 16
Velouté van asperges, Breydelham, peterselieolie	
“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

- Artisjok**  € 24
Artisjok in zijn geheel met bieslook dip
- Lente salade**  € 26
Hoevekip, radijs, boontjes, ei, kropsla, wortel, kruidendressing


PASTA'S

- Spaghetti**  € 26
Artisjok, gerookte tomaat, feta, pijnboompitten, pancetta crumble
- Tagliatelle spinazie**  € 27
Vongolé, pastis, venkel, salty finger, citroen

HOOFDGERECHTEN

- Vis volgens marktaanbod**  € 32
Erwten, gebrande ui, viskrokantje, aardappelsoesjes
- Waterzooi** € 35
Kokkel, zalm, tongrolletjes, Sint-Jacobsnootje, wortel, prei, kasteelaarappelen
- Zeetong Meunière** € 43
Salade met gepekeld groenten, hoeveboter, puree of verse frietjes
- Rundstartaar** € 27
Rundvlees klassiek bereid, witloofsla, verse frietjes
- Lam**  € 32
Lamszieltje, groene asperge, aubergine, bulgur, lamsjus
- Kalf** € 34
Kalfsentrecôte, zilverui, kastanje champignon, spitskool, kroketjes
- Côte à l'os "Short Horn Hereford" (2 pers)** € 80
Witloofsla of tomatensalade, verse frietjes, peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus
- Filet pur** € 39
Gebakken ossenhaas, witloofsla of tomatensalade, verse frietjes, peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus

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	€ 13
Huisgemaakte sorbet	
Dame blanche	€ 13
Artisanaal vanille-ijs, slagroom, warme chocolade saus	
Crème brûlée	€ 13
Klassiek bereid met vanille	
Assortiment zoete versnaperingen	€ 15
Matcha	€ 16
Warme matcha lava cake, roomijs van groene thee, rozenbottel crumble	
Sabayon	€ 16
Vanille-ijs, witte porto, Mandarine Napoléon	
Park West "Signature dessert"	€ 16
Rabarber, crumble, vanille crème, viooltjes	
Selectie fijne kazen 'Van Tricht'	€ 18
Coulommiers, Challerhocker, Fleur d' Audresselles, Jersey blue, 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.



KEUZEMENU € 55

Carpaccio van rund, notensla, parmezaan, pijnboompitten

Of

Scheermesjes, komkommer, dille, kervel, zeevenkel, selder

Of

Sint-Jacobsschelp, medaglioni, blanke botersaus espuma, groene kruidenolie

Suppl. € 6

xxxxxx

Velouté van asperge, Breydelham, peterselieolie 

Suppl. € 9

xxxxxx

Lamszieltje, asperges, aubergine, bulgur, lamsjus 

Of

Vis volgens marktaanbod, erwten, gebrande ui, viskrokantje, aardappelsoesjes 

Of

'Filet Pur' gebakken ossenhaas, witloofsla of tomatensla, verse frietjes, peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus

Suppl. € 10

xxxxxx

Selectie kazen 'Van Tricht'

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

xxxxxx

Warme matcha lava cake, roomijs van groene thee, rozenbottel crumble

Of

Dame blanche, vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom

Of

Irish Coffee