

ONTBIJT DU PARC

ONTBIJT VAN 7U30 TOT 11U

ONTBIJTBUFFET 26

Sluit aan bij het ontbijtbuffet en proef al ons lekkers!

TIP: MAAK HET WAT FEESTELIJKER MET EEN MIMOSA!

ONTBIJT DU PARC 18

Kannetje koffie of thee / botercroissant & vloerpistolet / kaas, hesp, boter / versgeperst fruitsap

TIP: VUL AAN MET EEN EITJE!

SAY IT WITH EGG

Zachtgekookt eitje met soldaatjes	6
2 spiegeleieren	7
3 spiegeleieren	9
Roerei	8

OLE PISTOLET!

Pistolet met boter	3,5
Pistolet met boter & confituur	4,5
Pistolet met boter & kaas & confituur	6
Pistolet met boter & kaas of hesp	5,5
Pistolet met boter & kaas & hesp	6
Pistolet met gehakt & pickles	8

CROISSANT

Croissant met boter	5
Croissant met boter & confituur	6
Croissant met boter & kaas of hesp	6
Croissant met boter & kaas & hesp	7

YOGHURT

Yoghurt natuur	4
Yoghurt met granola	6
Yoghurt met granola & fruit	7

MAAK UW ONTBIJT COMPLEET

krokant gebakken spek	4,5
belgische kaviaar	25
vers geperst fruitsap	6,5
mimosa	12
glas champagne, Jean Diot Brut Premier Regard, Valée de la Marne	15

APEROKAART DU PARC

DEZE KAART IS DOORLOPEND VAN 12U TOT 20U30

APERO DU PARC 28

Oude Groenendaal kaas mosterd - *Vieux fromage de Groenendael moutarde*
Gedroogde worst Burggraave - *saucisson séché moutarde*
Garnaalbolletjes 5 stuks - *Boulettes de crevettes (5 pièces)*
Haring in tartaar - *Hareng en tartare*

KLEIN EN GEZELLIGE VOOR BIJ UW APERO

Oud Groenendaal kaas Tierenteyn graanmosterd – *Vieux fromage de Groenendael moutarde* 8
Gedroogde worst Burggraave Tierenteyn graanmosterd – *saucisson séché moutarde* 8

VEGGIE

Gegrilde Keiems Bloempje (Belgische camembert) – tijm en honing 10
Fleur de Keiem grillée (Camembert belge) – thym et miel 10
Kaaskroket OG Kristal 1 stuk – 2 stuks – 3 stuks 9/16/22
Croquette au fromage OG Kristal 1 – 2 ou 3 pièces 9/16/22
Assortiment kazen Van Tricht (4) cantillon confituur – notenmengeling 18
Assortiment de fromages Van Tricht (4) – confiture Cantillon – mélange de noix 18
Toast boschampignon – *Toast champignon de bois* 22

CHARCUTERIE VLEES

Gedroogde Coppa Oedslagh - *Coppa séchée d'Oedslagh* 18
Iberico cebo de campo - *Iberico Cebo de Campo* 18
Toast Cannibal Du Parc 16
Rilette & toast 12
Witte worst gebakken – Tierenteyn mosterd - *Boudin blanc poêlé – moutarde Tierenteyn* 10

CHARCUTERIE VIS

Garnaalballetjes 5 stuks - *Boulettes de crevettes (5 pièces)* 9
Haring in tartaar - *Hareng en tartare* 8
10g Royal Belgium Platinum Caviar – zure room – brioche – 25
Caviar Royal Belgium Platinum 10g – crème aigre – brioche 25
Garnaalkroket 1 stuk – 2 stuks – 3 stuks - *Croquette de crevettes* 10/19/27

MENU CAFE DU PARC €59

2 Garnaalkroketten – gefrituurde peterselie – citroen
2 croquettes de crevettes – persil frit – citron

Of/ou

2 Kaaskroketten OG Kristal
2 Croquettes au fromage OG Kristal

Of/ou

Vitello Maccarelo
Traaggegaard kalfsgebraad – makreel micuit – makreelemulsie – steelkapper – ruccola
Rôti de veau confit – maquereau – câpres à queue – roquette

Noordzeevis Bouillabaisse – rouille – toast
Bouillabaisse de poissons de la mer du Nord – rouille – toast

Of/ou

Bloemkoolsteak – curry massaman – amandelschilfers – kappersvinaigrette – sla
Chou-fleur – curry massaman – éclats d'amande – vinaigrette aux câpres – salade

Of/ou

Vol-au-vent – bladerdeeg – mousseline – verse friet – cressonnette
Vol-au-vent – pâte feuilletée – mousseline – frites fraîches – cressonnette
Supplement kalfszwezeriken - Supplément riz de veau +€10

Crème brûlée

Of/ou

Dame Blanche

Of/ou

Kaasbord Van Tricht +€4
Assiette de fromage Van Tricht +€4

EETKAART DU PARC

DEZE KAART VAN 12U-15U EN VAN 18U TOT 20U30

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

GARNAALKROKETTEN/CROQUETTES AUX CREVETTES 1, 2 of 3 (G, Sch) **10/19/27**

Peterselie – citroen - *Persil – citron*

TIP: RODENBACH GRAND CRU VAN'T VAT - 6

OESTERS (W) **HUÎTRES** (M) **13/24/36**

3 – 6 – 9 oesters natuur Irish Gold -) 3 – 6 – 9 huîtres nature Irish Gold

TIP: GLAS BUBBELS UIT DE LOIRE - 8

SOEP DU PARC SOUPE DU PARC** **12**

Soep in het seizoen – soupe de saison

TIP: GEUZE CANTILLON – 15

GEGRILDE LANGOUSTINES LANGOUSTINES GRILEES (Sch, M) **VG: 38 / HG: 44***

Grote verse langoustines met hazelnootboter – platte peterselie – citroen (honingtomaat – galante)*

*Entrée: Grosses langoustines fraîches au beurre de noisette – persil plat – citronN tomate miel – galante**

TIP: GLAS WITTE BORDEAUX SAUVIGNON BLANC EN SEMILLON – 11

TOAST CHAMPIGNON (V) **22**

Brioche-toast – boschampignon – gekarameliseerde ui – gepekeld druif-

Toast de brioche – champignon de bois – oignons caramélisés – raisin

Supplement kippenlever - Supplément foie de volaille **+8**

TIP: GLAS RODE HEAPS GOOD WINE, SYRAH, BLAUFRANKISCH, ZWEIFELT – 9

TARTATIN WITLOOF & SJALOT – TARTATIN CHICON & SJALOTTE **20**

Bladerdeeg met witloof en sjalot – stiltonkaas - *Pâte feuilleté au chicon et sjalotte – fromage stilton* (M, G,

Mo, E)

Pâte feuilleté au chicon et sjalotte – fromage stilton

TIP: BARBEREA D'ASTI – 15

GEITENKAAS* - FROMAGE DE CHEVRE (G, E, M, Su) **20**

Geitenkaas – toast – verse vijg - agave – geconfijte butternut

Fromage de chèvre – pastèque grillée – agave – roquette – toast

TIP: GLAS BELGISCHE CHARDONNAY – VALKEVLEUG – 9

VITELLO MACCARELLO **24**

Traaggegaard kalfsgebraad – makreel micuit – makreelemulsie – steelkapper - ruccola

Rôti de veau confit – maquereau mi-cuit – émulsion de maquereau – câpres à queue - roquette

TIP: CABERNET FRANC UIT DE LOIRE – SOUS LA PLAGE 8

CONSOMME VAN OSSENSTAART – CONSOMME DE QUEUE DE BOEUF **18**

Van en met ossenstaart – boschampignons – toast – lente-ui

Autour de la queue de boeuf – champignons des bois – toast – ciboule

TIP: FRISSE EN KRUIDIGE ROSÉ UIT BURGENLAND - 10

HOOFDGERECHTEN – PLATS PRINCIPAUX

BLOEMKOOLSTEAK** - STEAK DE CHOU-FLEUR** (N, M) 24

Bloemkool – curry massaman – amandelschilfers – kappersvinaigrette – sla

Chou-fleur – curry massaman – éclats d'amande – vinaigrette aux câpres – salade

TIP: GLAS BELGISCHE ORANGE – 10

STEAK TARTAAR - STEAK TARTARE (Mo, E) 29

Handgesneden West-Vlaams rood rundsvlees - sla – verse friet – verse mayonaise

Bœuf rouge flamand occidental coupé à la main – salade – frites fraîches – mayonnaise maison

TIP: GLAS RODE MONTEPULCIANO - 6

ZEETONG - SOLE (M, V, G) 40

Zeetong à la grenobloise° – puree of verse friet – sla °A la grenobloise is een hazelnootbotersaus met

kappers, croutons en citroen

Sole à la grenobloise° – purée ou frites fraîches – salad °À la grenobloise : sauce au beurre noisette avec câpres, croûtons et citron

TIP: GLAS WITTE BOURGOGNE UIT SANTENAY - 15

WEST-VLAAMS ROOD RUMSTEAK - RUMSTECK DE ROUGE FLAMAND OCCIDENTAL (G, M, E) 35

250g Rumsteak West-Vlaams Rood – sla – verse friet – verse mayonaise

RIB-EYE 40

330g Rib-eye – sla – verse friet – verse mayonaise

Supplement au poivre – béarnaise – archiduc deluxe – choron +3,5

TIP: GLAS RODE BERGERAC – 10 OF IETS KRACHTIGER CABERENT FRANC UIT DE LOIRE – 11

VOL AU VENT (G, M, Mo, E, Se) 30

Vol au vent – bladerdeeg – mousseline – verse friet - cressonnette

Vol-au-vent – pâte feuilletée – mousseline – frites fraîches – cressonnette

Supplement kalfszwezeriken - Supplément ris de veau +10

TIP: GLAS SLOVEENSE PINOT GRIS – 11

BOUILLABAISSE (V, W, Se, Sch, G, Su) 38

Bouillabaisse van Noordzeevis (VV) – mosselen – gamba - aardappel – rouille – gruyèrekaas – toast

Bouillabaisse de poissons de la mer du Nord (VV) – moules – gambas – pommes de terre – rouille – gruyère

TIP: GLAS RODE MERLOT UIT BORDEAUX – 10

LOTTE 34

Gegrilde lotte – dugléré* – puree – beukenzwam – kaviaar van makreel (V)

*KLASSIEKE WITTE WIJN SAUS VAN VIS MET TOMAAT, ROOM EN PETERSELIE

Lotte grillée – sauce dugléré – purée – pleurotes – caviar de maquereau (g, cr, po)*

*SAUCE CLASSIQUE AU VIN BLANC, TOMATE, CRÈME ET PERSIL

TIP: RODE FRISSE OOSTENRIJKSE KÉKBURGUNDI - PINOT NOIR – 13

PALING IN'T GROEN - ANGUILLE EN VERT (V) 34

Paling - groene kruiden – verse frietjes

Anguille - herbes vertes – frites fraîches

TIP: VELTILINI – GRUNER VELTLINER – 10

KINDEREN – 12 JAAR

Garnaalkroketje 1 stuk - <i>Croquette aux crevettes, 1 pièce</i>	10
Kaaskroketje 1 stuk - <i>Croquette au fromage, 1 pièce</i>	9
Balletjes in tomatensaus, frietjes - <i>Boulettes à la sauce tomate, frites</i>	18
Kipfilet, appelmoes en frieten - <i>Filet de poulet, compote de pommes et frites</i>	18
Kibbeling kabeljauw, frietjes - <i>Kibbeling de cabillaud, frites</i>	18

SUPPLEMENTEN – SUPPLÉMENTS

Frietjes – frites	4
Puree	4
Krielaardappel	4
Sla – salade	2,5

Allergenenlegende

Symbool	Allergeen	Betekenis
G	 Gluten	Tarwe, rogge, gerst, haver
Sch	 Schaaldieren	Garnalen, krab, kreeft...
E	 Ei	Ei en producten op basis van ei
V	 Vis	Vis en visproducten
P	 Pinda's	Aardnoten en pindaproducten
So	 Soja	Sojabonen en soja-afgeleiden
M	 Melk	Inclusief lactose
N	 Noten	Amandel, hazelnoot, walnoot, enz.
Se	 Selderij	Selderij en producten hiervan
Mo	 Mosterd	Mosterdzaad en afgeleiden
Sz	 Sesamzaad	Sesamzaad en producten hiervan
Su	 Sulfiten	Zwaveldioxide, bijv. in wijn
L	 Lupine	Lupine en afgeleiden
W	 Weekdieren	Oesters, mosselen, inktvis, enz.

DESSERT DU PARC

CREME BRULEE 9

TIP: GLAS FRISSE ZOETE RIESLING UIT DE MOSSEL- CLEMENSBUSCH 10

CHOCOMOUSSE 10

Callebautchocolade – passievrucht – gebrande amandelschilfers

TIP: GLAS RODE PORTO NIEUPOORT – 6

DAME BLANCHE 10

3 bolletjes vanille-ijs – zachtgeklopt slagroom – chocoladesaus Callebaut 811

TIP: DON PX 1999 BODEGAS TORO ALBA - 16

TARTELLETE 12

Lemon curd – pistache

TIP:FRISSE ZOETE RIESLING – 10

COUPE KOLONEL ‘CLAUDINE’ 12

1 bolletje citroensorbet – potato vodka dada chapel

TIP: NEEM EEN DUBBELE SHOT VODKA ☺

KAASTAART 8

TIP: GLAS SHERRY PALO CORTADO DE JEREZ – 9

TARTATIN 10

Appeltartatin met vanille-ijs en caramel

TIP: GALS MADEIRA MADERISTA – 9

KAASBORD VAN TRICHT 18

4 kazen gerijpt door Van Tricht met cantillonconfituur en notenmengeling

TIP: PROEF ONS ASSORTIMENT VAN 3 GELESELECTEERDE WIJNEN PASSEND BIJ DE VERSCHILLENDE KAZEN ! 18

AFTERDINNER DRINK

ESPRESSO MARTINI 15

De klassieke afterdinner drink !

DIGESTIEVEN

Jonge graanjenever Filliers	7
Oude graanjenever Filliers	9
Cognac Chateau de Beaulon VSOP	12
Calvados Père Magloire Fine VS	10
Grappa di Barolo	14
Amaretto	9
Cointreau	9
Grand Marnier	9
Hierbas de las Dunas	9
Limoncello	

8

WHISKY – OF IS HET WHISKEY ? - 5CL

J&B Whisky	8
Old Pulteney 12Y Single Malt 40%	10
Glenallachie 8Y 46%	12
Benriach The smoky ten 46%	11
Kilchoman Machir Bay 46%	14
Nikka from the barrel 51,4%	15
Teeling Small Gold Tin RUm cask 46%	9
Makers Mark	12

RUM - 5CL

Diplomatico Reserva Exclusiva 40%	10
Canero Rum Dominicana 12y Sauternes cask 41%	12
Abuelo 12Y Panama Gran Reserva 40%	9
JM Rhum élevé sous bois 50%	9
Plantation Pineapple Rum 40%	8
Teeling Small Gold Tin Rum cask 46%	9

ZOETE WIJN

Clemensbusch riesling uit de Moesel	12
Don PX 1999 Bodegas Toro Alba 10cl	16
Madeira maderista 5cl	9
Sherry Lustau Palo Cortado de Jerez 5cl	10
Amaretto	9
Cointreau	9
Grand Marnier	9
Hierbas de las Dunas	9

