

MENU

TO SHARE

Pulled pork bitterbal smoked BBQ saus	€16.10
Naanbrood zomers gegrilde groenten rucola mozzarella pesto	€13.90
Buffalo wings jalapeño dip	€13.20
Nacho's pulled pork crème fraîche guacamole gepekeld rode ui jalapeño cheddar kaas	€12.80
Calamares tartaar saus limoen	€13.60
Plateau Jardin	€23.70
(Pulled pork bitterbal buikspek calamares buffalo wings)	
Flatbread tapenade paprika Parmezaan rucola	€13.40
Toast gerookte zalm guacamole radijs gepekeld rode ui tuinkers	€18.70

Gegrilde groene asperges vegan gerookte zalm groene kruiden olie	€24.20
🍷 Veneto, Pinot Grigio	€7.30
Licht gerookte carpaccio van Picanha Parmezaan crème tomberry rucola balsamico	€19.70
🍷 Salento, Primitivo	€7.30
Makreel chimichurri kruiden salade limoen	€21.80
🍷 Val de Loire, Sauvignon Blanc	€7.80
Burrata gazpacho tomaten soorten basilicum	€21.30
🍷 Val de Loire Pinot Noir	€7.90

LIGHT & TASTY

Salade geitenkaas gerookt spek rood fruit honing mosterd dressing	€25.30
🍷 Val de Loire Pinot Noir	€7.90
Salade scampi gerookte zalm asperges avocado crème dille dressing	€24.70
🍷 Chablis Chardonnay	€12.80
Salade gegrilde tonijn courgette portobello edamame teriyaki limoen	€26.70
🍷 Veneto, Pinot Grigio	€7.30

Rib-eye (350gr) met gerookt zout gepofte tomaat rozemarijn *	€35.90
🍷 Saint Emilion Grand Cru	€12.30
Bavette (200gr) met gerookt zout gepofte tomaat rozemarijn *	€31.60
🍷 Mendoza, Malbec	€8.90
Côte à l'os (1000gr) per 2 personen Jardin BBQ rub * ♥	€74.20
🍷 Saint Emilion Grand Cru	€12.30
Lemon kip limoen lookboter	€24.70
🍷 Val de Loire, Pinot Noir	€7.90
Mixed grill buikspek rib-eye kipbrochette lamskotelet	€32.40
🍷 Saint Emilion Grand Cru	€12.30
Spareribs aioli ananas	€25.20
🍷 Mendoza, Malbec	€8.90
Gerookte steak tartaar sla frietjes mosterd zaad egg yellow	€27.70
🍷 Saint Emilion Grand Cru	€12.30
Vegan mix grill kipsaté steak vegan worst groente brochette chimichurri	€29.20
🍷 Mendoza, Malbec	€8.90

*Inclusief salade en frietjes

GRILLED FISH

Gamba al ajillo (5 stuks) sla frietjes	€27.80
🍷 Chablis, Chardonnay	€12.80
Makreel (2stuks) chimichurri kruidenolie sla frietjes	€26.60
🍷 Val de Loire Sauvignon Blanc	€7.80
Gegrilde zalm asperges bospeen gerookte puree hollandaise	€31.20
🍷 Chablis Chardonnay	€12.80

MOSSELEN

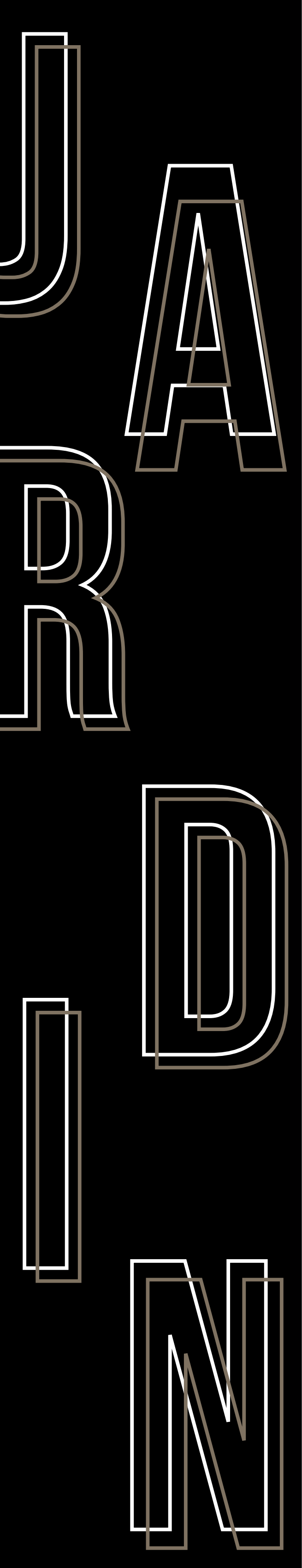
Mosselen natuur	€ 31.50
Mosselen lookroom	€ 32.50
Mosselen Chimichurri	€ 32.50

🍷 Val de Loire, Sauvignon Blanc € 7.80

♥ Chef's favourite

CHOOSE YOUR SIDES





BURGERS

Burger flame grilled	€21.50
 Mendoza, Malbec €8.90	
Vegan burger gegrilde groenten vegan kaas 	€21.50
 Salento, Primitivo €7.30	

PICK A SIDE OR 2

Jardin salade	€3.50
Frietjes	€3.50
Loaded aardappel wedges	€5.00
Hasselback aardappel	€4.50
Gegrilde groenten	€4.00

PICK YOUR SAUCE

Bearnaisesaus | peperroomsaus | truffelsaus | kruidenboter | champignonsaus

ALL GOOD THINGS COME TO AN END

Kinder bueno slagroom	€11.90
Dame blanche warme Callebaut chocoladesaus slagroom	€11.80
Churros warme Callebaut chocoladesaus slagroom	€9.70
Trio dessert (crème brûlée chocomousse lemon twist crumble rood fruit)	€13.70
Eton mess (aardbei aardbeien coulis slagroom meringue)	€13.10
Tiramisu	€12.50
Sabayon van champagne rood fruit framboos crumble	€14.00

NEW KIDS ON THE BLOCK

Curryworst met frietjes	€11,60
Kippenfilet met appelmoes	€12,30
Kinderspaghetti	€11,80
Kinderspareribs	€14.50
Tomatensoep met balletjes	€5.00
Pannenkoek met suiker of confituur	€5.50



Vegetarisch of kan vegetarisch worden bereid op aanvraag



Veganistisch op vraag

Gluten of lactose kan op aanvraag