

Voorgerechten

Vorspeisen / Entrées / Starters

Carpaccio van ossenhaas

11,75

Carpaccio von Rinderfilet/ Carpaccio de tournedos/ Carpaccio of beef tenderloin

Met eendenleverkrullen

(meerprijs 4,00)

Mit Entenleberringeln/ Avec copeaux de foie gras de canard/ With curls of duck's liver

Gebakken geitenkaas, omwikkeld met spek op een frisse salade van appel

11,50

Gebackener Ziegenkäse, umwickelt mit Speck auf einem frischen Salat von Apfel/ Fromage de chèvre sauté, enveloppé dans du lard sur une salade fraîche de pommes/ Fried goat's cheese, wrapped in bacon, served on a fresh salad of apple

Een voorjaarssalade met asperges , tuinboontjes , serano en een mosterd schuim

12,50

Ein Frühlingssalat mit Spargel, Ackerbohnen, Serrano-Schinken und Senfschaum/ Salade printanière avec asperges, fèves, jambon Serrano et mousse de moutarde/ Spring salad of asparagus, broad beans, Serrano ham and mustard foam

Carpaccio van tonijn met een fris slaatje van noordzeecrab, gebakken scampi en wasabi mayonaise

13,50

Carpaccio vom Thunfisch mit frischem Salat mit Nordseekrabbe, gebratenen Scampi und Wasabi-Mayonnaise/ Carpaccio de thon accompagné de salade fraîche de crabe de la Mer du Nord (crabe tourteau), scampis sautés et mayonnaise wasabi/ Carpaccio of tuna with fresh salad of brown crab, baked scampi and wasabi mayonnaise

Rijkelijke parade van gerookte vissoorten zoals gerookte zalm, paling, makreel en forel

13,25

Reichhaltige Parade geräucherter Fischarten wie Räucherlachs, -aal, -makrele und -forelle/ Riche assortiment de sortes de poisson fumé telles le saumon, l'anguille, le maquereau et la truite fumés/ Bountiful range of smoked fish such as salmon, eel, mackerel and trout

Huis gemarineerde zalm met een salade van Brabantse wal asperges

12,75

Haushmacher marinierter Lachs mit einem Salat mit Brabanter Wall-Spargel/ Saumon mariné maison accompagné d'une salade d'asperges de Brabantse Wal /Home marinated salmon with Brabant asparagus salad

Soep en tussengerechten

Suppe und Zwischengerichte / Potage et entremets / Soups and intermediates

Aspergesoep met boerenham en roomse kervel

7,50

*Spargel Suppe mit schinke und Kerbel / Crème d'asperges avec jambon et de cerfeuil /
Asparagus soup with ham and chervil*

Drie bereidingen van asperges : Op Vlaamse wijze , soepje van asperge en een asperge kroketje met garnaaltjes

13,50

Spargel-Dreierlei: flämische Art, Spargelsuppe, Spargelkrokette / Trois préparations d'asperges, à la flamande, soupe d'asperges croquette d'asperges / Threefold cooking of asparagus: Flemish asparagus, asparagus soup and asparagus croquette

Rijkelijk gevulde vissoep met stukjes vis en garnalen, afgewerkt met bieslook

8,75

Besonders reichhaltig gefüllte Fischsuppe mit Fischstückchen und Garnelen, mit Schnittlauch abgeschmeckt / Soupe au poisson, royalement remplie de morceaux de poisson et crevettes, avec une touche finale de ciboulette / Generously filled fish soup with bits of fish and prawns, enriched with chives

Huisgemaakte garnalenkroketjes met een remouladesaus

13,00

Hausgemachte Garnelenkroketten mit einer Remouladensoße / Croquettes de crevettes faites maison, servies avec une sauce rémoulade / Homemade prawn croquettes with a remoulade sauce

Een penne pasta met escargots bereid in een knoflookroomsaus

10,75

Penne mit Weinbergschnecken in Knoblauchrahmsoße / Pâtes (pennes) avec escargots, préparées avec sauce à la crème d'ail / Penne with escargots in garlic cream sauce

Menu's

Menüs / Menus / Menus

Menu “de Jonckheer” (drie gangen)

31,50

*Menü “de Jonckheer” (drei Gänge) / Menu “de Jonckheer” (trois plats) / Menu “de Jonckheer”
(three courses)*

Verrassing van de chef (vier gangen)

36,50

*Überraschung vom Küchenchef (vier Gänge) / Surprise du chef (quatre plats) / Chef's surprise
(four courses)*

Hoofdgerechten Vis

Hauptgerichte Fisch / Plats principaux de Poisson / Main courses Fish

Een rijkelijk gevulde bouillabaisse met diverse vissoorten en schaaldieren 24,50

*Eine reichhaltige Bouillabaisse mit verschiedenen Fisch Sorten und Krustentieren /
Une bouillabaisse riche de poissons et crustacés / Generously filled bouillabaisse with various
sorts of fish and crustaceans*

Kabeljauw met een dakje van tomaat en mozzarella en een zachte kreeftensaus 21,75

*Kabeljauw zugedeckt mit Tomate und Mozzarella und einer sanften Hummersoße /
Cabillaud sous un petit toit de tomate et mozzarella, accompagné d'une saucemolleuse de homard /
Cod, topped with tomato and Mozzarella and a soft lobster sauce*

Paling in het groen: gestoofde paling in verse kruiden 25,75

*Aal in einer grünen soße mit frischen Kräutern / Anguille au vert: anguille braisée
aux herbes fraîches / Creamy eel stew: fresh eel, stewed in green vegetables and herbs (Flemish Speciality)*

Op de huid gebakken roodbaarsfilet op een bedje van lamsoren vergezeld van een saffraan botersaus 23,50

*Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet auf Strandflieder, dazu Safran-Buttersoße / Rascasse rouge grillée servie sur
lit de lavande de mer accompagnée de sauce au beurre et au safran / Skin baked red bream fillet on sea-lavender
with saffron butter sauce*

Gebakken Victoriabaarsfilet met een beurre blancsaus 19,50

*Gebratenes Victoriaseebarschfilet mit einer Beurre blanc-soße / Filet de perche du Nil sauté, accompagné d'un beurre blanc / Fried
fillet of Nile perch with a beurre blanc sauce*

Hoofdgerechten Vlees

Hauptgerichte Fleisch / Plats principaux de Viande / Main courses Meat

Asperges op Vlaamse wijze (asperges met boerenham, krieltjes, ei en een hollandaise saus) 21,50

Spargel flämische Art mit Bauernschinken, Schlosskartoffeln, zerdrücktem Ei und Sauce hollandaise /

Asperges à la flamande avec jambon, mini pommes de terre, oeuf écrasé et sauce hollandaise / Flemish asparagus with farm ham, baby potatoes, mashed egg and Hollandaise sauce

Kalfsribeye van de grill met lamsoren en een truffel hollandaisesaus 23,50

Gegrilltes Rib-Eye-Steak vom Kalb mit Strandflieder und einer Trüffel-Hollandaise /

Ribeye de veau grillé accompagné de lavande de mer et une truffe hollandaise / Grilled veal ribeye with sea-lavender and truffle Hollandaise sauce

Gegrilde rundermedaillon met pepersaus 23,00

Gegrilltes Rindermedaillon mit einer Pfeffer-Sauce / Médaillon de boeuf grillé et une sauce de poivron /

Grilled beef medaillon with a pepper sauce

Getrancheerde diamanthaas met jus van zoete sjalotjes 19,50

Tranchiertes Rinderschulterfilet mit Soße von süßen Schalotten /

Filet d'épaule de boeuf en tranches, servi avec un jus d'échalotes douces / Slices of shoulder beef tenderloin with gravy of sweet shallots

Een heel piepkuiken in de oven bereid op grootmoeders wijze: met spek, aardappelen en groentjes 20,50

Ganzes Stubenküken vom Ofen wie bei Großmüttern mit Speckkartoffeln und Gemüse / Coquelet entier préparé au four à la mode de grand-mère, avec des pommes de terre au lard et légumes verts / Whole broiler chicken from the oven grandma's way, with potatoes, bacon and vegetables

Rib van scharrelvarken, zacht geroosterd met gepofte tomaat 18,50

Rippenstück vom Freilandschwein, leicht geröstet mit Tomate / Côte de porc fermier, légèrement rôti accompagné de tomates soufflées / Rib of free-range pork, gently roasted, served with roasted tomato

Vegetarisch

Vegetarisch / Plats végétariens / Vegetarian

Tagliatelle met bospaddenstoelen en truffel 12,50

Tagliatelle mit Waldpilzen und Trüffel / Tagliatelles aux champignons de forêt et truffes / Tagliatelle with mushrooms and truffle

Asperges met ei en hollandaise saus (6 stuks) 19,50

*6 Spargel mit Ei und Hollandaise Sauce / 6 Asperges avec l'oeuf et Hollandaise sauce /
6 Asparagus with egg and Hollandaise sauce*

Aspergesoepje met broodcroutons en verse kervel 7,50

*Spargelsuppe mit Brotcroutons und frischem Kerbel / Crème d'asperges aux croûtons
de pain et brins de cerfeuil frais / Small portion of asparagus soup with bread croutons and fresh chervil*

Met oude kaas gegratineerd uiensoepje 7,00

*Zwiebelsuppe mit altem Käse gratiniert / Soupe à l'oignon gratinée au fromage affine /
Onion soup au gratin with fully matured cheese*

Tortellone van spinazie en ricotta 12,75

Tortellone von Spinat und Ricotta / Tortellone d'épinards et ricotta / Tortellone of spinach and ricotta

Linguine met geroosterde paprika , courgette, artisjok en wilde knoflook 13,50

*Linguine mit gegrillter Paprika, Zucchini, Artischocke und wildem Knoblauch / Linguina avec poivron, courgette, artichaut grillés
et ail sauvage / Linguine with roasted pepper, zucchini, artichoke and wild garlic*

Nagerechten

Nachspeisen / Desserts / Desserts

Aardbeien romanoff met vanille ijs 8,25

Erdbeeren Romanoff mit Vanille – Eis / Fraises Romanoff avec glace à la vanille / Strawberries Romanoff with vanilla ice cream

Weckpot ‘de Jonckheer’: vanilla –ijs, advocaat , warme kersen en slagroom 8,50

Einweckglas ‘de Jonckheer’: Vanille – Eis , Eierlikör , warme Kirschen und Schlagsahne / Bocal à la vanilla, liqueur aux oeufs, cerises chaudes et crème chatilly / Preserving jar ‘de Jonckheer’: vanilla ice cream, eggnog, warm cherries and whipped cream

Drie smaken notenijs met karamelsaus en slagroom 9,00

Drei Geschmacksrichtungen Nuss-Eis mit Karamellsoße und Schlagsahne / Trois saveurs de glace aux noix , sauce caramel et chantilly / Three tastes of nuts ice cream with caramel sauce and whipped cream

Sorbet royal: drie smaken sorbet met vers fruit en slagroom 8,75

Sorbet royal: Drei Geschmacksrichtungen Sorbet mit frischem Obst und Schlagsahne / Sorbet royal: trois saveurs de sorbet, fruits frais et chantilly / Sorbet royal: three tastes of sorbet with fresh fruit and whipped cream

Chocoladeparfait met Schrobblèr en een pure chocolademousse 9,50

Schokoladenparfait mit Schrobblèr (Likör) und einer zartbitteren Schokoladenmousse / parfait de chocolat avec Schrobblèr (liqueur) et une mousse de chocolat amer / Chocolate parfait with “Schrobblèr” (liqueur) and mousse of dark chocolate

Panna cotta met rood bosfruit en sorbet 8,00

Panna cotta mit roten Waldbeeren und Sorbet / panna cotta aux fruits de bois rouges et sorbet / Panna cotta with red forest fruit and sorbet

Een grand dessert van onze lekkerste nagerechtjes geserveerd op een etagère 12,50

Eine Auswahl unserer schmackhaftesten Nachspeisen serviert auf einer Etage / Un grand dessert composé de nos desserts les plus délicieux servis sur étagère / Grand dessert of our most delicious desserts served on an étagère

