

CHEF'S 3-GANGEN MENU

Wekelijks wisselend menu
samengesteld door onze chef

39.5 P.P

DESSERTS

DAME BLANCHE • 9.5

Vanille ijs • chocoladesaus

CRÈME BRÛLÉE • 9.5

Vanille • caramel • vanille ijs



The Park

DINNER MENU

VAN 17.30 TOT 20.00U



ALLERGENEN

Heeft u een allergie of een dieetwens?
We houden er graag rekening mee.

APPETIZERS

PATA NEGRA • 18.5
BROODPLANKJE • 6

VOORGERECHTEN

AVOCADO KOMKOMMER MUNT • 15
Wasabi • sesam • soja

CARPACCIO • 15
Parmezaan • rucola • truffel

STEAK TARTAAR • 16
Gefrituurd eitje • pancetta
jonge kruiden

TONIJN • 17
Avocado • dashi • komkommer
wasabi

SOEPEN

POMODORI PAPRIKA • 7
Crème fraîche • basilicum

SOEP VAN DE DAG • 8
Vraag ernaar bij ons bedienend
personeel

PASTA'S

TRUFFEL SHORTRIB • 21.5
Tagliatelle truffel
bospaddenstoelen

ARRABIATA • 16.5
Pittige tomatensaus • buratta
basilicum
Gamba's erbij? • 6,50

HOOFDGERECHTEN

VARKENSHAAS MEDAILLONS • 23
Bospaddenstoelen roomsaus
spek • aardappelmousseline

BOEUF BOURGUIGNON • 28
Rib roast gegrild in port • bataat
crème

KABELJAUW • 24.5
Paling • beurre blanc • groene
asperges

KALFSWANG • 23.5
Pastinaak crème
beukenzwam • cèpes

BIEFSTUK • 28
Peppersaus • frietjes

FAZANT • 32
Raddichio • ganzenlever
cognacroomsaus

POMPOEN • 22.5
Miso beurre blanc • ponzu
pompoenpitten

FISH&CHIPS • 21.5
Krokante tongfilet • tartaarsaus
ingelegde komkommertjes

LOADED SCHNITZELS

CLASSIC SCHNITZEL • 21.5
Seizoensgroentjes
Saus naar keuze: peppersaus, jus de
veaux, bospaddenstoelen of Stroganoff

SCHNITZEL SPECIAL • 23
Vraag ernaar bij ons bedienend
personeel

PIZZA'S

MARGHERITA • 16.5
Pomodori • mozzarella • basilicum

TRUFFEL SHORTRIB • 19.5
Truffel • shortrib • rucola

TONIJN • 18.5
Basilicum • pesto • veldsla

CHICKEN SHIRACHA • 17.5
Kip • shiracha mayonaise • veldsla