

WIJNEN

HUISWIJNEN WIT

	per glas	per fles
Sauvignon Blanc	€ 3,85	€ 21,50
Chardonnay	€ 3,85	€ 21,50

HUISWIJNEN ROSÉ

Monterre grenache	€ 3,85	€ 21,50
Aix en Provence	€ 5,50	€ 27,50

HUISWIJNEN ROOD

Merlot	€ 3,85	€ 21,50
Cabernet / Shiraz	€ 4,00	€ 22,00

WIJNKAART

MOUSSERENDE WIJNEN

Champagne Pommery Brut Royal	€ 8,50	€ 55,00
Cava Jaume Serra Brut	€ 4,50	€ 24,75

WITTE WIJNEN

Diez siglos, Verdejo, Rueda, Spanje	€ 5,25	€ 26,00
Dos Camelidos, Viognier Colchagua Valley, Chili	€ 5,65	€ 28,50
Villa Trendi, Pinot Grigio, Toscane, Italië	€ 5,95	€ 29,50
Johann Müllner, Gruner Veltliner, Kremstal, Oostenrijk	€ 5,95	€ 29,50
Jean Max Roger, Sauvignon Blanc. Sancerre, Frankrijk	€ 7,00	€ 34,50
Domaine le Verger, Chardonnay, Chablis, Frankrijk	€ 7,25	€ 36,00

RODE WIJNEN

Condesa del Atrio, Temperanillo / Grenache , Rioja, Spanje	€ 5,25	€ 26,00
Dos Camelidos, Caménere, Colchagua Valley, Chili	€ 5,75	€ 28,50
Bodega Sottano, Malbec, Mendoza, Argentinië	€ 7,25	€ 36,00
Noble Vines 667, Pinot Noir, Monterey, Californië	€ 6,75	€ 33,50
Cantina Terra Del Barolo, Barbera d'Alba, Piemonte Alba, Italië	€ 8,50	€ 42,00
F. Jeantet, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrijk	€ 8,50	€ 42,00



DINER

APPETIZERS

Gemarineerd Turks brood	€ 4,25
Truffelkroketjes met truffelmayonaise	6 stuks € 5,95
Thaise gele currybitterballen met sambalmayonaise	6 stuks € 4,95
Japane gestoomde sojabonen met grof zeezout	€ 2,75
Proeverij Parck voor 2 met sojabonen, pata negra, quinoa, gamba's in kataifi en gemarineerd Turks brood	€ 15,00
lerse royal oester geserveerd met citroen en rode wijnzijn	per stuk € 3,00 ½ dozijn € 15,00
lerse royal oester met espuma van gin-tonic, zoetzure komkommer en gepofte quinoa	per stuk € 3,50 ½ dozijn € 17,50

3-GANGEN KEUZE

MENU € 29,50

KEUZE UIT ALLE VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHTEN

VOORGERECHTEN € 9,00

Gamba's "Piri-Piri" met zoetzure komkommer en geroosterd focaccia brood

Romige soep van Turkse puntpaprika met gepofte quinoa

Carpaccio gemarineerd in groene kruiden, klets kopje van Parmezaanse kaas, pijnboompitten, gerookte amandelen en truffelmayonaise

Flinterdun gesneden tonijn op krokant van filodeeg met ricottacrème, sesamzaad en wasabimayonaise

Salade quinoa met rozijnen, Feta kaas, paprika, granaatappel en koriander yoghurtsaus

Pata Negra met gemarineerde Galiameloen en Manchego kaas

Kalfstartaar met mayonaise van "Piment d'Eslette", gegrilde Little Gem sla en toast

HOOFDGERECHTEN € 18,50

Aberdeen Black Angus burger (rood gebakken) op een geroosterde brioche bol met bacon, sambalmayonaise, Little Gem sla, rode ui en gesmolten cheddar kaas

Kabeljauwhaas op 2 manieren bereid, in Jopen bierbeslag gefrituurd en in roomboter gebakken, geserveerd met tartaar van rode biet en remouladesaus

Runder-sukadesteak met pittige Bali jus

Op de huidgebakken roodbaarsfilet met saus antibiose en gamba in kataifi met cajunkruiden

Tournedos (200gr) met truffeljus, verse vijgen en crostini met gekarameliseerde eendenlever (toeslag 6,50)

Salade met gegratineerde geitenkaas, seizoengroenten, vijgen, rode biet en "balsamico"

Camembert fondue in gemarineerd Turks brood en seizoengroenten

Grande carpaccio met Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes

Extra frietjes met mayonaise	€ 3,00
Extra salade	€ 3,00
Extra groenten	€ 4,50

FLES WATER € 4,95

Acqua Panna	0,75 ltr
San Pellegrino	0,75 ltr

APERITIEF

Aperol Spritz	€ 6,00
Sprankelend mix van Aperol, Cava en bruiswater	
Limoncello Spritz	€ 7,00
Limoncello van frisse Zuid-Italiaanse citroenen,	
Dark and Stormy	€ 8,50
Caribische bruine rum met ginger beer	
Bulldog G&T	€ 8,50
Bulldog gin, Thomas Henry tonic en zeste van limoen.	
Crodino	€ 3,00
Het Italiaanse alcoholvrije aperitief met een bite	
NIEUW: Freixenet Mia Sangria – Classic Royal	€ 15,00
Karaf met Spaanse rode sangria en vers citrusfruit	
Scroppino	€ 7,00
limoensorbetijs, Cava en vodka	

NAGERECHTEN € 7,00

Luchtige mango cheesecake met een bodem van Bastogne en gemarineerde mango
Tip: Weltevrede Estate Oupa se Wyn per glas € 4,50

Brownie met gezouten karamel en hazelnoten, Belgisch chocolade ijs, klets kopje van Nutella en vanillesaus
Tip: Sauternes Chateau des Comperes per glas € 4,50

Panna cotta van Limoncello met gemarineerde zomerkoninkjes, bosbessenijs en klets kopje van amandelen
Tip: Luxardo Limoncello liquore per glas € 4,50

Scroppino van limoensorbetijs, vodka en Cava

Kaasplankje met appelgel en notenbrood
Tip: Late bottled vintage port per glas € 4,50

Koffie of thee naar keuze met friandises
Tip: Licor 43 cuarenta y tres per glas € 4,50

Heeft u allergieën, geef dit aan. Wij zorgen voor een passend gerecht.

LIKEUREN € 4,95

Licor 43	Limoncello
Grand Marnier	Tia Maria
Cointreau	Kahlua
Baileys	Drambuie
Frangelico	Amaretto

SPECIALE KOFFIES € 7,00

Irish coffee
Spanish coffee
Italian coffee
French coffee
Kiss of fire