

APPETIZERS

Brood met aioli en pesto	€ 4,25
Truffelkroketjes met truffelmayonaise	6 stuks € 5,95
Rendangkroketjes met sambalmayonaise	6 stuks € 4,95
Garnalenkroketjes met cocktailsaus	6 stuks € 5,95
Japanse sojabonen met grof zeezout	€ 3,50
Ierse Royal oesters geserveerd met citroenen en rode wijnazijn	p.s. € 3,00 ½ dozijn €15,00
Plateau Parck uitgebreid borrelplateau voor twee	€15,00

VOORGERECHTEN € 9,00

- Geroosterde Black-Tiger shrimps in Piri-Piri saus met gemarineerde foccacia
- Tartaar van makreel met een rilette van gerookte makreel en krokant van vloerdesem
- Burrata met gemarineerde wilde tomaat, avocado en Yuzu vinaigrette
- Carpaccio gemarineerd in groene kruiden, kletskopje van Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise
- Flinterdun gesneden tonijn op krokant van filodeeg met ricotta crème, sesamzaad en wasabimayonaise
- Courgette soep met kardemom, kokosmelk en koriander
- Op hout gedroogde ham met verse vijgen, geitenkaas, gebrande walnoten en een stroop van rood fruit en peper

HOOFDGERECHTEN € 18,50

- Surf & Turf, Angus steak in eigen jus met in knoflook gebakken Black Tiger shrimp
- Gebakken scholfilet met Zeeuwse mosselen, linguini, zeekraal en beurre blanc
- Langzaam gegaarde varkensprocureur met geroosterd buikspek gelakt in Hoisin en chips van lotuswortel
- Ravioli gevuld met ricotta, portobello, Parmezaanse kaas en romige truffelsaus
- In roomboter gebakken sliptongen met remoulade saus en citroen
- Sous-vide gegaarde kalfssukade met gebakken tournedos, truffeljus en eendenleverkrullen (toeslag 6.50)
- Aberdeen Black Angus burger (rood gebakken) op geroosterde brioche bol met bacon, sambalmayonaise, Little Gem sla, zoete rode ui en cheddar kaas
- Carpaccio Grande met Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise
- Caesar salad met gegrilde kip, Parmezaanse kaas, bacon, ei, ansjovis en knoflook croutons

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes

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

FLES WATER 4,95

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

3-GANGEN KEUZE MENU

€29,95
P.P.

Keuze uit alle voor-, hoofd- en nagerechten

APERITIEVEN

Aperol Spritz <i>Sprankelende mix van Aperol, Cava en bruiswater</i>	€ 6,00
Limoncello Spritz <i>Frisse mix van Limoncello, cava en bruiswater</i>	€ 7,00
Dark and Stormy <i>Donkere Caribische rum met ginger beer</i>	€ 8,50
Gin and Tonic <i>Tanqueray gin met Thomas Henry tonic en een schijfje citroen</i>	€ 8,50
Scroppino <i>Limoensorbetijs gemixt met Cava en vodka</i>	€ 7,00
Crodino <i>Italiaans alcoholvrij aperitief met een bite</i>	€ 3,00
Johnnie meets ginger <i>Johnnie Walker Red Label met ginger ale</i>	€ 7,50

DESSERTS € 7,00

- In Marasquin gemarineerde ananas met citroenijs en hazelnootcake
- Tip: *Limoncello liqueur* per glas: € 5,00
- Dame Blanche vanille ijs met chocolade saus en crunch van hazelnoot chocolade
- Tip: *Sauternes Chateau des Comperes* per glas: € 5,00
- Kaasplank met appelgel en notenbrood
- Tip: *Late Botteld vintage port* per glas: € 5,00
- Koffie met of zonder friandises
- Tip: *licor 43 cuarenta y tres* per glas: € 5,00
- Scroppino van limoensorbet ijs, vodka en Cava
- In Mojito gemarineerde aardbeien met hangop, yoghurtijs en merengue
- Tip: *Weltevrede Estate Oupa se Wyn* per glas: € 5,00
- In geval van allergieën, geef dit aan!
Ons keukenteam zorgt voor een passend gerecht*

LIKEUREN € 5,00

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

KOFFIE SPECIAAL € 7,00

Irish Coffee	Italian Coffee	Kiss of Fire
Spanish Coffee	French Coffee	

WIJNKAART

GLAS FLES

HUISWIJNEN WIT

Sauvignon Blanc	€ 3,85	€ 21,50
Chardonnay	€ 3,85	€ 21,50

HUISWIJNEN ROSE

Terrasses du Sud	€ 3,85	€ 21,50
Vin de Provence AIX	€ 5,50	€ 27,50

HUISWIJNEN ROOD

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

MOUSSERENDE WIJNEN

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

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 / 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, Camenere, Colchagua Valley, Chili	€ 5,75	€ 28,00
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	€ 7,50	€ 37,00
F. Jeantet, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrijk	€ 8,50	€ 42,00



DINER