

## APPETIZERS

Brood met aioli en pesto	€ 4,25
Garnalenkroketjes met cocktailsaus	6 stuks € 6,50
Rendangkroketjes met sambalmayonaise	6 stuks € 6,50
Truffelkroketjes met truffelmayonaise	6 stuks € 6,50
Japanse sojabonen met grof zeezout	€ 3,50
Ierse Royal oesters geserveerd met citroenen en rode wijnazijn	p.s. € 3,25 ½ dozijn €16,50
Plateau Parck uitgebreid borrelplateau voor twee	€15,00

## VOORGERECHTEN € 9,00

Geroosterde Black-Tiger shrimps in Piri-Piri saus met gemarineerde foccacia
Gebakken bloedworst met krullen van eendenlever, gekarameliseerde Jona Gold appel en gel van rode biet
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
Gegratineerde Escargots met slakkenboter en foccacia
Romige Pomodorisoep met een schuim van basilicum en grissini van oude kaas met maanzaad
Op hout gedroogde ham met verse vijgen, geitenkaas, gebrande walnoten en Villa Manodori balsamico

## HOOFDGERECHTEN € 18,50

Gegrilde Ierse runder bavette met peperjus, chips en crème van Pastinaak
In roomboter gebakken sliptongen met remoulade saus en citroen
Gekonfijte eendenbout met cranberryjus en een crème van Butternut pompoen
Gebakken zeeduivel met chorizo Alejandro en een crème van Parmezaan
Parck's kaasfondue geserveerd met Turks brood en groenten
Sous-vide gegaarde kalfssukade met gebakken tournedos, truffeljus en eendenleverkrullen (toeslag 6.50)
Ravioli gevuld met bospaddenstoelen, romige saffraansaus, Parmezaanse kaas en schuim van truffel
Carpaccio Grande 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 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	€ 6,00
<i>Sprankelende mix van Aperol, Cava en bruiswater</i>	
Limoncello Spritz	€ 7,00
<i>Frisse mix van Limoncello, cava en bruiswater</i>	
Dark and Stormy	€ 8,50
<i>Donkere Caribische rum met ginger beer</i>	
Gin and Tonic	€ 8,50
<i>Tanqueray gin met Thomas Henry tonic en een schijfje citroen</i>	
Poire Williams champagne spoom	€ 7,00
<i>Frisse perenlikeur met champagne</i>	
Crodino	€ 3,00
<i>Italiaans alcoholvrij aperitief met een bite</i>	
Johnnie meets ginger	€ 7,50
<i>Johnnie Walker Red Label met ginger ale</i>	

## DESSERTS € 7,00

Wentelteeffe van suikerbrood met kaneel en crème Anglaise	
- Tip: licor 43 cuarenta y tres	per glas: € 5,00
Poire Williams champagne spoom	
Kaasplank met appelgel en notenbrood	
- Tip: Late Bottled vintage port	per glas: € 5,00
Koffie met friandises	
- Tip: licor 43 cuarenta y tres	per glas: € 5,00
Brownie met vanille-ijs en chocoladesaus	
- Tip: Pedro Ximenez sherry	per glas: € 5,00
Cheesecake met oreobodem, gezouten karamel en bananenijs	
- Tip: Pedro Ximenez sherry	per glas: € 5,00
<i>In geval van allergieën, geef dit aan! Ons keukenteam zorgt voor een passend gerecht</i>	

## LIKEUREN € 5,00

licor 43 cuarenta y tres	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

## MOUSSERENDE WIJNEN

Cava Jaume Serra Brut	€ 4,50	€ 25,00
Champagne Pommery Brut Royal	€ 8,50	€ 50,00

## WITTE WIJNEN

Añoranza - Sauvignon Blanc, La Mancha, Spanje	€ 4,00	€ 22,00
Le Robinet D'or – Chardonnay, Westkaap, Zuid-Afrika	€ 4,25	€ 23,00
Diez siglos, Verdejo, Rueda, Spanje	€ 4,95	€ 27,00
Dos Camelidos, Viognier, Colchagua Valley, Chili	€ 5,25	€ 28,50
Villa Trendi, Pinot Grigio, Toscane, Italië	€ 5,25	€ 28,50
Johann Müllner, Gruner Veltliner, Kremstal, Oostenrijk	€ 5,50	€ 30,00
Domaine du Tariquet – Chardonnay Tête de Cúvee, Côtes de Gascogne, Frankrijk	€ 6,50	€ 35,50

## ROSÉ WIJNEN

Terrasses du Sud – Cinsault Rosé, Westkaap, Zuid-Afrika	€ 4,00	€ 22,00
Chateau Cavalier – Rosé, Côtes de Provence, Frankrijk	€ 5,25	€ 28,50

## RODE WIJNEN

Añoranza – Cabernet sauvignon & Shiraz, La Mancha, Spanje	€4,00	€ 22,00
Le Robinet D'or – Merlot, Central Valley, Chili	€4,25	€23,00
Condesa del Atrio – Tempranillo & Grenache, Rioja, Spanje	€ 4,95	€ 27,00
Noble Vines 667, Pinot Noir, Monterey, Californië	€ 5,50	€ 30,00
Bodega Sottano, Malbec, Mendoza, Argentinië	€ 6,50	€ 35,50
Terra del Barolo – Barolo, Barolo, Italië	€ 6,75	€ 37,00
Zelizioni Fabiano – Amarone - Valpolicella Classico, Italië	€ 7.50	€ 41,50



DINER