

ZOET

Appeltaart	€ 4,00
Oreo cheesecake	€ 4,50
Brownie met gezouten karamel	€ 4,50

BROODJES

licht of donker brood:

Pittige kip, bacon, Little Gem en gewokte groenten	€ 7,50
Burrata met gegrilde courgette en paprika, sla en tomaten hummus	€ 8,50
Old Amsterdam met vijgen compôte en kruidensla	€ 7,50
Carpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise	€ 8,50
Gerookte Noorse zalm met wasabimayonaise	€ 8,50
Rillette van gekonfijte eendenbout met mosterdmayonaise	€ 9,50

TOSTI'S

Ham/ kaas sambalmayonaise	€ 4,00
kaas, blauwe kaas en rode ui	€ 5,00
Mozzarella, wilde tomaat en pesto	€ 5,00
Tosti Kids met ketchup	€ 3,00

CLASSICS

12 uurtje toast met gerookte zalm en carpaccio, gepocheerd eitje en een Pomodorisoepje	€ 12,50
Uitsmijter Parck met boerenbeenham en gesmolten jonge kaas	€ 7,50
2 kalfskroketten op brood met Franse mosterd	€ 7,50
Club sandwich met gegrilde kipfilet, bacon, ei, tomaat en biologische groente chips	€ 10,50
Carpaccio Grande met Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise	€ 11,50
Romige Pomodorisoep met een schuim van basilicum en grissini van oude kaas met maanzaad	€ 6,50

SALADES

Gegrilde kip, Parmezaanse kaas, bacon, ei en knoflookcroutons	€ 12,95
Black Tiger-shrimps met zoetzure komkommer en avocado	€ 13,95
Geitenkaas met verse groente, vijgen en balsamico	€ 12,95
Caprèse met mozzarella, wilde tomaat en kruidendressing	€ 12,95

In geval van allergieën, geef dit aan! Ons keukenteam zorgt voor een passend gerecht

3-GANGEN KEUZE MENU

€29,95
P.P.

Keuze uit alle voor-, hoofd- en nagerechten

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

DESSERTS € 7,00

Wentelteefje van suikerbrood met kaneeljus en crème Anglaise

- Tip: licor 43 cuarenta y tres

per glas: € 5,00

Poire Williams champagne spoom

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

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

APPETIZERS

Brood met aioli en pesto		€ 4,25
Gemende noten		2,95
Truffelkroketjes met truffelmayonaise	6 stuks	€ 6,50
Garnalenkroketjes met cocktailsaus	6 stuks	€ 6,50
Rendangkroketjes met sambalmayonaise	6 stuks	€ 6,50
Plateau Parck voor twee		15,00
<i>Gedroogde ham, Spaanse worst, kaas, noten en brood met aioli en pesto</i>		
Japanse sojabonen met grof zeezout		€ 3,95
Ierse Royal oesters		
geserveerd met citroenen en rode wijnazijn	Per stuk	€ 3,25
	½ dozijn	€ 16,50
Bitterballen	6 stuks	€ 5,00
Kaasstengels	6 stuks	€ 6,50
Vlammetjes	6 stuks	€ 5,50
Gemengd bittergarnituur	12 stuks	€ 10,50

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>		

BIEREN

TAP

Heineken	€ 2,75
Jopen	€ 4,75
Seizoenbier	€ 4,75
Wisseltap	€ 4,75

BIEREN OP FLES

Liefmans rosé	€ 3,95
Duvel	€ 4,50
La Chouffe	€ 4,50
Affligem dubbel	€ 4,50
Affligem tripel	€ 4,50
Brouwerij 't ij - IJWIT	€ 4,75
Jopen - Mooie Nel IPA	€ 4,75
Amstel Radler 2.0	€ 3,95

MALT BIEREN

Heineken 0.0%	€3,50
Amstel Radler 0.0%	€3,95
Wieckse Witte 0.0%	€3,95



LUNCH