

Parck OVERTREFT!

Welkom bij Restaurant Parck geniet van ons unieke concept, de gastvrije bediening, informele ambiance, vriendelijke prijzen en pure kwaliteit.

Parck opent haar deuren 's ochtends om 11:00 om iedereen in en om het houtplein te voorzien van een heerlijke kop koffie of lunch. U heeft de keuze tussen gezonde originele broodjes en salades of een 3-gangen keuze menu van onze dinerkaart. In ons restaurant of op het rondom de villa gelegen terras heeft u een prachtig uitzicht over de Dreef en het Frederikspark.

Parck transformeert zich na de lunch tot een gezellige borrel locatie met 'voor ieder wat wils'. Maak een keuze uit onze aperitieven, appetizers, bieren of wijnen.

Tijdens het diner laat u zich verwennen door onze chef kok Nick Cornet en zijn keukenteam. De dinerkaart bestaat uit een mix van klassieke en moderne gerechten op niveau met een verrassende "twist" en een vaste prijs van 29,95 voor een 3-gangen menu.

De liefde voor pure producten en de aandacht die wij geven aan het maken en serveren van onze gerechten zal u verwachting overtreffen.

Parck beschikt over aparte ruimtes geschikt voor private dining of als vergaderruimte.

Herenkamer	tot 20	personen
Houtzicht	20-40	personen
Dreefserre	30-60	personen
Zij-terras	tot 100	personen

Vraag naar de mogelijkheden bij een van onze medewerkers of via info@restaurantparck.nl

Begin uw diner met een appetizer of een van onze lekkere aperitieven

APPETIZERS

Brood met aioli		4,50
Garnalen in filodeeg met sweet chili	10 stuks	5,50
Vegetarische samosas met sriracha saus	10 stuks	5,50
Rendangkroketjes met sambalmayoniase	6 stuks	7,50
Plateau Parck voor twee		15,00
Gedroogde ham, Spaanse worst, kaas, noten en brood met aioli		
Japanse sojabonen met grof zeezout		4.50
Ierse royal oesters geserveerd met citroen en rode wijnazijn	Per stuk	3,25
	½ dozijn	16,50

APERITIEVEN

Aperol Spritz		6.00
Sprankelende mix van Aperol, Cava en bruiswater		
Limoncello Spritz		7,00
Frisse mix van Limoncello, Cava en bruiswater		
Dark and Stormy		8,50
Donkere Caribische rum met ginger beer		
Gin and Tonic		8,50
Tanqueray gin met tonic en citroen		
Bulldog Gin and Tonic		8,50
Bulldog gin met hibiscus tonic en verse munt		
Scroppino		7,00
shake van Cava met citroen ijs en vodka		
Crodino		3,00
Italiaans alcoholvrij aperitief met een bite		
Hibiscus tonic		3,50
Roze en fruitig alcoholvrij aperitief		
Gingerbeer		3,50
Sterk verrassend en kruidig alcoholvrij aperitief		
Fles Water		4,95
Acqua Panna	0,75 ltr	
Pellegrino	0,75 ltr	

29,95
P.P.

3-GANGEN KEUZE MENU

*Keuze uit alle voor-, hoofd-
en nagerechten*

VOORGERECHTEN

9,50

Geroosterde Black-Tiger shrimps
in Piri-Piri saus met gemarineerde foccacia

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

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

Tartaar van makreel
met een crème van avocado, gepofte quinoa en kroepoek van rode biet

Vijgentaartje
met walnoten, blauwe kaas en honing

Pata negra
met gemarineerde Galia meloen en Manchego

Aspergevelouté
geserveerd met crème van geitenkaas en crostini

Fles Water

Acqua Panna 0,75 ltr
Pellegrino 0,75 ltr

4,95

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

29,95
P.P.

3-GANGEN KEUZE MENU

*Keuze uit alle voor-, hoofd-
en nagerechten*

HOOFDGERECHTEN

18,50

Asperge flamande

witte asperges, aardappelpuree, botersaus en gepocheerd ei.
(keuze uit: Beenham, gerookte zalm of vegetarisch)

Steak Parck

gegrilde bavette met café Beurre de Paris en gepofte cherrytomaat

Op de huid gebakken rode poonfilet

met saus antiboise en crème van doperwten

Aberdeen Black Angus burger (rood gebakken)

op een geroosterde brioche bol met sambalmayonaise, bacon, zoete rode ui en cheddar

Zeewolffilet

In roomboter gebakken met kokkels, witte wijn saus en segmenten van grapefruit

Ceasarsalade

gegrilde kipfilet, Romeinse sla, Parmezaan, croutons, bacon, ei
en originele ceasardressing met ansjovis

Gegrilde kalfsribeye

met bearnaisesaus en geroosterde groene asperges

Ravioli

gevuld met doperwten, ricotta en citroen geserveerd met salade van Rucola,
Parmezaan en vinaigrette van basilicum

Carpaccio Grande

met Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes

Extra friet met mayonaise	3,00
Extra salade	3,00
Extra groente	4,50

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

DESSERTS

7,50

In Mojito gemarineerde zomerkoninkjes
met merengue, rabarber en yoghurtijs

Tip: Sauternes

per glas: 5,50

Lemon cheesecake
met een bodem van Bastogne en mango sorbetijs

Tip: Ouma se wyn

per glas: 5,50

Scroppino
shake van Cava, vodka en citroenijs

Kaasplankje
met appelgel en notenbrood

Tip: Late Botteld vintage port

per glas: 5,50

Brownie
met gezouten karamel, chocoladesaus en vanille-ijs

Tip: licor 43 cuarenta y tres

per glas: 5,50

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

LIKEUREN

5,50

licor 43 cuarenta y tres

Grand Marnier

Cointreau

Baileys

Frangelico

Limoncello liquore

Tia Maria

Kahlua

Drambuie

Amaretto

KOFFIE SPECIAAL

8,00

Irish Coffee

Spanish Coffee (43)

Italian Coffee

French Coffee (Cointreau)

Kiss of Fire

WIJNKAART

	Glas	Fles
MOUSSERENDE WIJNEN		
Cava Jaume Serra Brut	4,75	26,00
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 – Gascogne - Frankrijk	6.50	35,50
ROSÉ		
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
Marqués de Cáceres - Tempranillo&Garnacha – 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 - Italië	6,75	37,00
Zelizioni Fabiano – Amarone - Valpolicella Classico, Italië	7,50	41,50