

ZOET

Appeltaart met slagroom		4,00
Lemon cheesecake met slagroom		4,50
Brownie met slagroom		4,50

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
Bitterballen	6 stuks	5,00
Kaastengels	6 stuks	6,50
Vlammetjes	6 stuks	5,50
Gemengd bittergarnituur	12 stuks	10,50

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

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

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

BIEREN

TAP

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

BIEREN OP FLES

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

MALT BIEREN

Heineken 0.0% 3,50
Amstel Radler 0.0% 3,75
Wieckse Witte 0.0% 3,75

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, kletsopje 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

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

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

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

DESSERTS

7,50

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

Did you know that you can eat from our dinner menu from 12 o'clock please refer to page 4

SANDWICHES

Light or dark bread

Spicy chicken , bacon, Little Gem and vegetables	9,50
Old Amsterdam with applegel and sweet onion	7,50
Mozzarella , tomato, pesto, grilled zucchini and bell pepper	8,50
Beef carpaccio , Parmesan cheese and truffle mayonnaise	8,50
Smoked salmon and wasabi mayonnaise	8,50

Classics

Eggs benedict	10,50
English muffin, poached egg and hollandaise sauce (choice between; ham, smoked salmon or vegetarian)	
Fried eggs with ham and cheese	7,50
2 Dutch 'kroketten' on bread	7,50
Club sandwich	
with grilled chicken, bacon, egg, tomato and cucumber (fries/mayonnaise+2,50)	10,50
Carpaccio 'Grande'	
served with parmesan cheese, smoked almonds, pine nuts and truffle mayonnaise	12,50
Asparagus soup served with bread	6,50
Aberdeen Black Angus burger (rare)	14,50
served on toasted brioche bread with bacon, sweet onion, cheddar cheese and sambal-mayonnaise (fries/mayonnaise +2,50)	

If you have any food allergies, please inform our staff and we will provide a suitable option

Het is al mogelijk om vanaf 12.00 uur van de dinerkaart gebruik te maken

BROODJES

licht of donker brood

Pittige kip , bacon, little Gem en groente	9,50
Old Amsterdam met appelgel en zoete rode ui	7,50
Mozzarella , tomaat, pesto, gegrilde courgette en paprika	8,50
Carpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayo	8,50
Gerookte Noorse zalm met wasabimayonaise	8,50

Classics

Eggs benedict

engelse muffin, gepocheerd ei en hollandaisesaus
(keuze uit: beenham, gerookte zalm of vegetarisch) 10,50

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 komkommer (friet/mayo+2,50) 10,50

Carpaccio Grande met Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise 12,95

Aspergevelouté met brood 6,50

Aberdeen Black Angus burger (rood gebakken)
op geroosterde brioche bol met sambalmayonaise,
bacon, zoete rode ui en cheddar (friet/mayo +2,50) 14,50

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