

# 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](mailto:info@restaurantparck.nl)

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

## APPETIZERS

<b>Brood met aioli en tapenade</b>		4,50
<b>Garnalen in filodeeg</b> met sweet chili	10 stuks	6,50
<b>Vegetarische samosas</b> met sriracha saus	10 stuks	6,50
<b>Rendangkroketjes</b> met sambalmayoniase	6 stuks	7,50
<b>Vegi plateau</b> Sojabonen, samosas, rauwkost met dips en brood met aioli		15,00
<b>Japanse sojabonen</b> met grof zeezout		4,50
<b>Ierse royal oester Rockefeller</b>	Per stuk	4,50
<b>Ierse royal oesters</b> geserveerd met citroen en rode wijnazijn	Per stuk ½ dozijn	3,25 16,50

---

## APERITIEVEN

<b>Aperol Spritz</b> Sprankelende mix van Aperol, Cava en bruiswater	6,00
<b>Limoncello Spritz</b> Frisse mix van Limoncello, Cava en bruiswater	7,00
<b>Dark and Stormy</b> Donkere Caribische rum met ginger beer	8,50
<b>Gin and Tonic</b> Tanqueray gin met tonic en citroen	8,50
<b>Bulldog Gin and Tonic</b> Bulldog gin met hibiscus tonic en verse munt	8,50
<b>Scroppino</b> shake van Cava met citroen ijs en vodka	7,00
<b>Crodino</b> Italiaans alcoholvrij aperitief met een bite	3,00
<b>Hibiscus tonic</b> Roze en fruitig alcoholvrij aperitief	3,50
<b>Gingerbeer</b> Sterk verrassend en kruidig alcoholvrij aperitief	3,50

**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 en gemarineerde foccacia

**Kalfstartaar**  
met gebakken coquille en een crème van Parmezaan

**Honing-brie taartje**  
met verse vijgen, gemarineerde peer, tijm, hazelnoot en balsamico

**Carpaccio**  
met klets kopje van Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise

**Flinterdun gesneden tonijn**  
op krokant filodeeg met ricottacrème, sesamzaad en wasabimayonaise

**Soep van geroosterde puntpaprika**  
met een pittige yoghurt en gepofte quinoa

**Op lage temperatuur gegaarde kabeljauw**  
met remoulade en gefrituurd lekkerbekje

### 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*

# 3-GANGEN KEUZE MENU

29,95

P.P.

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

## HOOFDGERECHTEN

18,50

### **Gebakken scholfilet**

met rivierkreeft, taboulé van couscous en beurre blanc

### **Saffraanrisotto**

met geroosterde seizoensgroenten een schuim van oude kaas

### **Gekonfijte eendenbout**

met crème van Butternut pompoen en jus van cranberry

### **In sesamzaad gebakken tonijnsteak**

met salade van wakame en schuim van soja

### **Aberdeen Black Angus burger (rood gebakken)**

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

### **Ravioli**

gevuld met bospaddenstoelen, knolselderij en Gorgonzola met een salade van peer en hazelnoten

### **Gebakken tournedos**

met kalfssukade, truffeljus en gekarameliseerde eendelever (toeslag 8,50)

### **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

## Tarte tatin

van appel met kaneelijs en een crème Anglaise

*Tip: Licor 43*

*per glas: 6,50*

## Parfait met perzik

gekarameliseerde perzik en yoghurtijs

*Tip: sauternes*

*per glas: 5,50*

## Scroppino

shake van Cava, vodka en citroenijs

## Kaasplankje

met appelgel en notenbrood

*Tip Late bottled vintage port of Pedro Ximinez*

*per glas: 5,50*

## American blueberry pancakes

met vanille ijs en chocoladesaus

*Tip: Pedro Ximinez*

*per glas: 5,50*

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

---

# LIKEUREN

6,50

licor 43 cuarenta y tres

Grand Marnier

Cointreau

Baileys

Frangelico

Limoncello liquore

Tia Maria

Kahlua

Drambuie

Amaretto

# KOFFIE SPECIAAL

8,50

Irish Coffee

Spanish Coffee (43)

Italian Coffee

French Coffee (Cointreau)

Kiss of Fire

---

## WIJNKAART

	Glas	Fles
<b>MOUSSERENDE WIJNEN</b>		
Cava Jaume Serra Brut	4,75	26,00
Champagne Pommery Brut Royal	8,50	50,00
<b>WITTE WIJNEN</b>		
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
<b>ROSÉ</b>		
Terrasses du Sud – Cinsault Rosé- Westkaap - Zuid-Afrika	4,00	22,00
Chateau Cavalier – Rosé - Côtes de Provence - Frankrijk	5,25	28,50
<b>RODE WIJNEN</b>		
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