

# ZOET

<b>Appeltaart</b> met slagroom		<b>4,00</b>
<b>Huisgemaakte Oreo cheesecake</b> met gezouten karamel en bananenijs		<b>4.50</b>

---

# 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>Plateau Parck voor twee</b> Gedroogde ham, oude kaas, chorizo, brood aioli en 4 bitterballen		15,00
<b>Japanse sojabonen</b> met grof zeezout		4.95
<b>Ierse royal oesters</b> geserveerd met citroen en rode wijnazijn	Per stuk ½ dozijn	3,25 16,50
<b>Bitterballen</b>	6 stuks	5,00
<b>Kaasstengels</b>	6 stuks	6,50
<b>Vlammetjes</b>	6 stuks	5,50
<b>Gemengd warm bittergarnituur</b> Kaasstengels, vlammetjes en bitterballen	12 stuks	10,50

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

# 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

# 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

32,50

P.P.

## 3-GANGEN KEUZE MENU

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

### VOORGERECHTEN

9,50

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

**Geroosterde Black-Tiger shrimps**  
in Piri-Piri saus en gemarineerde foccacia

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

**Waldorfsalade**  
van witlof, knolselderij, rozijnen, walnoten en warme mayonaise

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

**Fluweel zachte knolselderijsoep**  
met enoki en grisini met maanzaad en Boeren opleg

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

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

# HOOFDGERECHTEN

19,50

## Hertenbiefstuk

met saus van rode port en crème van witte chocolade en pastinaak

## Schelvisfilet

met scheermessen, tartaar van rode biet en beurre noisette

## Krokant gebakken gnocchi

met geroosterde pompoen, bospaddenstoelen, dadels en Korenbloem blauwschimmel

## 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 crème van Parmezaan met een salade van peer en hazelnoten

## Gebakken tournedos

met kalfssukade, truffeljus en gekarameliseerde eendenlever (toeslag 6,50)

## 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

8,50

## Oreo cheesecake

met gezouten karamel en bananenijs

*Tip: Licor 43*

*per glas: 5,50*

## Parfait van peer

met cremeux en witte chocolade ijs

*Tip: sauternes*

*per glas: 5,50*

## Scroppino

shake van Cava, vodka en citroenijs

## Kaasplankje

met appelgel en notenbrood

*Tip port of Pedro Ximinez*

*per glas: 5,50*

## Dame Blanche Parck

met structuren van chocolade, crumble van hazelnoot, 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

5,50

licor 43 cuarenta y tres

Grand Marnier

Cointreau

Baileys

Frangelico

Limoncello liqueur

Tia Maria

Kahlua

Drambuie

Amaretto

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

## **BROODJES** licht of donker brood

### **Carpaccio**

met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise 8.50

### **Geroekte Noorse zalm**

met gekookt ei, rode ui en wasabimayonaise 8.50

### **Old Amsterdam**

met verse vijgen en appelgel 7.50

### **Kalfstartaar**

met gepocheerd ei, Little gem sla, cornichons en mosterdmayonaise 9.50

### **Gesmolten brie**

met honing, tijm, hazelnoot en gemarineerde peer 8.50

## **Classics**

**Fluweel zachte knolselderijsoep** met brood 7.50

### **Briochebol**

met warme kippendij, avocado, bacon en truffelmayonaise 9.50

### **Uitsmijter Parck**

met beenham en jonge kaas 7.50

### **2 kalfskroketen op brood**

met Franse mosterd 7.95

### **Clubsandwich**

met kippendij, bacon, ei, tomaat en komkommer 10.50  
(frites €2,50)

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

op geroosterde brioche bol met sambalmayonaise, gebakken bacon,  
zoete rode ui en cheddar 15.00  
(frites €2,50)

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

# SALADES

## Salade geitenkaas

met verse vijgen, walnoten en balsamico dressing

12.95

## Salade Black-Tiger shrimps

zoetzure komkommer, wakame en wasabimayonaise

14.95

## Carpaccio Grande

met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise

13.95  
(frites 2,50)

---

# TOSTI'S

Ham/ kaas sambalmayonaise

4,00

Kaas, blauwe kaas en zoete rode ui

4,50

Mozzarella, wilde tomaat en pesto

4,50

Kaas met ketchup

3,50

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