

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 32,50 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 en tapenade		4,50
Garnalen in filodeeg met sweet chili	10 stuks	6,50
Vegetarische samosas met sriracha saus	10 stuks	6,50
Rendangkroketjes met sambalmayoniase	6 stuks	7,50
Plateau Parck voor twee		15,00
Gedroogde ham, oude kaas, chorizo, brood aioli en 4 bitterballen		
Japanse sojabonen met grof zeezout		4,95
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		

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, Granny Smith appel, walnoten en warme mayonaise

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

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

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

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

32,50
P.P.

3-GANGEN KEUZE MENU

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

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

DESSERTS

8,50

Huisgemaakte 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

Limoncello liquore

Grand Marnier

Tia Maria

Cointreau

Kahlua

Baileys

Drambuie

Frangelico

Amaretto

KOFFIE SPECIAAL

8,50

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