

# 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 borrellocatie 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 en het 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 uw 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)

Wist u dat u bij ons ook terecht kunt voor: high tea, high wine en cadeaubonnen?

# Aperitieven

Begin uw diner met een heerlijk aperitief

<b>Aperol Spritz</b> Sprankelende mix van Aperol, Cava en bruiswater	6,50
<b>Limoncello Spritz</b> Frisse mix van Limoncello, Cava en bruiswater	7,50
<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 citroenijs en vodka	8,50
<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

# Appetizers

en een bijpassende appetizer

<b>Brood met aioli</b>	4,50
<b>Garnalen in panko</b> - 6 stuks met sweet chili	7,50
<b>Vegatarische samosas</b> - 10 stuks met spicy sriracha saus	6,50
<b>Garnalenkroketjes</b> - 6 stuks met cocktailsaus	7,50
<b>Plateau Parck voor twee</b> Gedroogde ham, oude kaas, chorizo, brood aioli en 4 bitterballen	15,00
<b>Japanese steamed soybeans</b> met grof zeezout	3,95
<b>Ierse royal oester</b> - per stuk geserveerd met citroen en rode wijnazijn	3,25
<b>Ierse royal oester</b> - 1/2 dozijn	16,50
<b>Flammkuchen</b> met crème fraîche, mozzarella, Serranoham en tomaat	8,00
<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>	10,50

# Voorgerechten

3-gangen keuzemenu 32,50  
Keuze uit alle voor-, hoofd- en nagerechten

<b>Tarte Tatin</b> van gele biet, rode biet, zoete aardappel en blauwe kaas	9,50
<b>Carpaccio</b> met klets kopje van Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise	9,50
<b>Flinterdun gesneden tonijn</b> op krokant filodeeg met ricottacrème, sesamzaad en wasabimayonaise	9,50
<b>Thom Kha Kai soep</b> met kip, sereh, limoen en kokosmelk	9,50
<b>Kalfstartaar</b> met gebakken coquille en crème van Parmezaan	9,50
<b>Vegan salad</b> van avocado met radijs, sojabonen, tofu en crumble van amandel	9,50
<b>Geroosterde Black-Tiger shrimps</b> in Piri-Piri saus met foccacia	9,50

# Fles Water (0,75 ltr)

<b>Acqua Panna</b>	5,50
<b>Pellegrino</b>	5,50



# Hoofdgerechten

3-gangen keuzemenu 32,50  
Keuze uit alle voor-, hoofd- en nagerechten

<b>Gegrilde steak van onze Green Egg</b> met salade van haricot verts en bearnaisesaus	19,50
<b>In sesamzaad gebakken tonijnsteak</b> met salade van wakame en schuim van soja	19,50
<b>Petit poussin gemarineerd in tijm, citroen en rozemarijn</b> geserveerd met rabarbercompôte	19,50
<b>Salade burrata</b> met Coeur de Boeuf tomaat, pijnboompitten, salsa verde van basilicum en crostini	19,50
<b>Gebakken heilbotfilet</b> met mosselen, witte wijnsaus en segmenten van grapefruit	19,50
<b>Carpaccio Grande</b> met Parmezaanse kaas, gerookte amandelen, pijnboompitten en truffelmayonaise	19,50
<b>Bietenburger op een geroosterde brioche bol</b> met avocado, Little Gem en remouladesaus	19,50

## Extra

Toast met boter	4,00
Frites met mayonaise	3,50
Groene salade	4,00
Seizoensgroenten	4,50
Gebakken aardappeltjes	3,50

## Parck Specials

Combineren in menu mogelijk

<b>Gebakken tournedos</b> met romige Lampong peperjus (menu toeslag 6,00)	25,50
<b>Aberdeen Black Angus burger (rood gebakken)</b> Met sambalmayonaise, bacon, zoete rode ui en cheddar	19,50

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

# Desserts

3-gangen keuzemenu 32,50  
Keuze uit alle voor-, hoofd- en nagerechten

<b>Healthy frozen yoghurtbar</b> met honing, blauwe bessen en een bodem van krokante muesli Tip: Sauternes	8,50 5,50
<b>Cannoli van chocolade</b> met pure chocolademousse, witte chocolademousse en chocolade-ijs Tip: Pedro Ximinez	8,50 5,50
<b>Crème brûlée van vanille</b> met vanille-ijs Tip: Baileys	8,50 5,50
<b>Scroppino shake van Cava, vodka en citroenijs</b>	8,50
<b>Kaasplankje</b> met Rinse appelstroop en notenbrood Tip: vintage port of pedro ximinez	8,50 5,50
<b>Huisgemaakte lemon cheesecake</b> met bodem van bastogne, rood fruit en frambozenijs Tip: Oupa se wyn	8,50 5,50

## Cocktails

<b>Dark and Stormy</b> Donkere Caribische rum met ginger beer	8,50
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Tia Maria en espresso	8,50
<b>Dutch Mule</b> Corewyn, ginger beer, limoensap en munt	8,00

## Speciale Koffie's

<b>Irish Coffee</b>	8,50
<b>Italian Coffee</b>	8,50
<b>Kiss of Fire</b>	8,50
<b>Spanish Coffee (43)</b>	8,50
<b>French Coffee (Cointreau)</b>	8,50

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

# Wijnkaart

---

Mousserende wijnen	Glas	Fles
Cava <b>Jaume Serra</b> - Brut	4,75	26,00
Champagne <b>Pommery</b> - Brut Royal	8,50	50,00

## Witte wijnen

<b>Añoranza</b> - Sauvignon Blanc - La Mancha - Spanje	4,00	22,00
<b>Le Robinet D'or</b> - Chardonnay - Westkaap - Zuid-Afrika	4,25	23,00
<b>Diez siglos</b> - Verdejo - Rueda - Spanje	4,95	27,00
<b>Dos Camelidos</b> - Viognier - Colchagua Valley-Chili	5,25	28,50
<b>Villa Trendi</b> - Pinot Grigio - Toscane - Italië	5,25	28,50
<b>Johann Müllner</b> - Gruner Veltliner - Kremstal - Oostenrijk	5,50	30,00
<b>Domaine du Tariquet</b> - Chardonnay - Gascogne - Frankrijk	6,50	35,50

## Rosé

<b>Terrasses du Sud</b> - Cinsault Rosé - Westkaap - Zuid-Afrika	4,00	22,00
<b>Chateau Cavalier</b> - Rosé - Côtes de Provence - Frankrijk	5,25	28,50

## Rode wijnen

<b>Añoranza</b> - Cabernet Sauvignon & Shiraz - La Mancha - Spanje	4,00	22,00
<b>Le Robinet D'or</b> - Merlot - Central Valley - Chili	4,25	23,00
<b>Marqués de Cáceres</b> - excellens cuvée especial - Tempranillo - Rioja - Spanje	5,25	28,50
<b>Noble Vines 667</b> - Pinot Noir - Monterey - Californië	5,50	30,00
<b>Bodega Sottano</b> - Malbec - Mendoza - Argentinië	6,50	35,50
<b>Terra del Barolo</b> - Barolo - Italië	6,85	37,50
<b>Zelizioni Fabiano</b> - Amarone - Valpolicella Classico, Italië	7,50	41,50

# Likeuren

---

licor 43 cuarenta y tres	5,50	<b>Limoncello</b> liqueure	5,50
Grand Marnier	5,50	<b>Tia Maria</b>	5,50
Cointreau	5,50	<b>Kahlua</b>	5,50
Baileys	5,50	<b>Drambuie</b>	5,50
Frangelico	5,50	<b>Amaretto</b>	5,50