

NAGERECHTEN

 *Wijnsuggestie*

Koffie royaal € 10,95

Koffie of thee naar keuze | chocolade bonbons |
fruitsnoepje | karamel fudge | gezoute karamel met yoghurt |
Hollandse koffie likeur

Mango parfait € 10,95

Mango | spekkoeke | kokos | yoghurt kruim
 Coteaux du Layon Rochefort Château, Loire, Frankrijk
Friszoet | abrikozen | zachte zuren

Eton mess € 10,95

Aardbeien | meringue | mascarpone crème
 Moscato d'Asti, Piëmonte, Italië
Friszoet | fijne mousse | tropisch fruit

Limoncello tiramisu € 10,95

Lemoncurd | witte chocolade | mascarpone |
lange vingers | advocaat
 Moscato d'Asti, Piëmonte, Italië
Friszoet | fijne mousse | tropisch fruit
óf
ijskoude limoncello

Mövenpick roomijs – of sorbetijs (per bol) € 2,95

Vraag naar de diverse ijssmaken
Met slagroom (+ € 0,95)

Hollandse kazen € 15,95

Vijgenschutney | rozijnenbrood | druiven
 Taylor's 10 Year Old Tawny Port, Elegant | noten | rijpfruit | vijgen
Of
 Taylor's Fine White Port, Douro, Portugal
Zoet | abrikoos | rozijnen

K I N G S T R E E T RESTAURANT

“Ons keukenteam maakt zoveel mogelijk gebruik van seizoens groentes en ingrediënten. Deze nemen wij zoveel mogelijk af bij lokale leveranciers. We proberen onze afvalstroom daar waar mogelijk te reduceren. Daardoor kan het voorkomen dat een bepaald product soms niet verkrijgbaar is.

Eet smakelijk!”

Steve Sykes
Chef kok

KINGSTREET MENU

OM MEE TE BEGINNEN

Rustiekbrood met spread € 6,95
Gezouten roomboter | spread | cassave

Coppa di Parma D.O.P € 15,50
De originele D.O.P. Parma ham
Geserveerd met gemarineerde olijven
Het vlees is uitsluitend afkomstig van Italiaanse varkens en mag alleen in het Parma gebied geproduceerd worden. De ham wordt minimaal 12 maanden gedroogd.

Chorizo Ibérico de Bellota € 13,25
Geserveerd met gemarineerde olijven
De chorizo Iberico de Bellota is uniek van smaak. En wordt op authentieke wijze bereid van snippers Ibérico de Bellota vlees en verrijkt met een kruidenmengsel.



VOORGERECHTEN

Kalf € 16,25
Filet | tataki | mierikswortel | beukenzwam | ponzu
 Solo Fiano - Cantina Michele Biancardi, Puglia, Italië
Fris | bloemig | tropisch fruit

Mozzarella  € 15,25
Geroosterde trostomaat | tijm pangrattato | tomberry
 Pinot Grigio – Kellerei Kurtatsch, Alto Adige, Italië
Fris | meloen | rijpe peer

Zalm € 16,00
Tartaar | amandel | druiven | paprika | ajo blanco | meloen
 Viognier – Domaine de Viranel, Languedoc, Frankrijk
Fris | citroen | abrikoos

Tonnato tonnato € 16,50
Tonijn filet | tonijn crème | tomaten | krokante kappertjes | rucola
 Duo des Mers, Sauvignon blanc- Viognier, Languedoc, Frankrijk
Fris | appel | rijpe ananas

Watermeloen  € 15,25
Gazpacho | tomaat | vegan fetakaas | olijven
 MIP rosé – Guillaume & Virginie Philip, Provence, Frankrijk
Bloemig | zuiver | elegant en fruitig

Keizers salade € 15,25
Gerookte kip | gemarineerde artisjok | crostini | artisjok tapenade
 Duo des Mers, Sauvignon blanc- Viognier, Languedoc, Frankrijk
Fris | appel | rijpe ananas

SOEPEN

Italiaanse pomodori soep  € 8,95
Trostomaten | mascarpone | basilicum pesto | croutons

Zwolse mosterdsoep  € 8,95
Mosterd | tuinkers | bosuien | croutons

HOOFDGERECHTEN

Rund € 32,95
Simmentaler rib-eye steak 250 gram | groene bonen | chimichurri | geroosterde trostomaat | huisgemaakte friet met truffelmayonaise
 Domaine de Poulvarel, Syrah, Grenache Rhône, Frankrijk
Donker rood fruit | eiken | vol en rond

Gamba € 27,50
Risotto | inktvis | gegrilde citroen | courgette | kreeftenjus
 Rioja Muga – viura, malvasia, garnacha blanca, Rioja, Spanje
Citrus | fris | licht vettig | noten

Enchilada  € 27,50
Pulled jackfruit | oesterzwam | zwarte bonen | salsa | vegan cheddar | vegan sour crème
 Grüner Veltliner ‘Kies’ – Kurt Angerer, Kamptal, Oostenrijk
Elegant en fris | groene appel | kruidig óf
Salvé | Apeldoorns bier
“De Beboete Buur” Blond bier | sinaasappel | hop | kruidig

Oranje-Hoen***** € 28,50
Filet | bospeen | biet | Alkmaarse gort
 Manz Spätburgunder, Rheinhessen, Duitsland
Rijp fruit | kers en pruim

Dé vijf sterren Oranjehoen:

- Beter leven keurmerk;
- Lokaal kringloopvoer;
- Geen antibiotica;
- Energie neutrale boerderij;
- Onderscheidend in kleur en smaak.

Scan de QR code voor meer informatie over de 5-sterren Oranjehoen.



Catch of the day € 28,95

De vis van de dag wordt gekozen op basis van vier factoren.
Kwaliteit, duurzaamheid, lekker vers en buiten het paaiseizoen. Dit gerecht wordt geserveerd met bijpassende garnituren.
 **Vraag onze sommeliers naar een wijnadvis**

Kalf Ragù alla Napoletana € 26,50
Zacht gegaard kalfsvlees | rigatoni pasta | pesto mascarpone | Parmezaanse kaas
 Chianti classico Castello la Leccia, Toscane, Italië
Kruidig | kersen | kruidnagel

Lam € 28,95
Gegrilde lamsrump | tomaat bulgur | aubergine | gepofte knoflook jus | munt
 Rioja Vega Tempranillo, Garnacha , Spanje
Vol | specerijen | zoethout | bosbessen

Gnocchi  € 27,50
Spinazie | bimi | courgette | groene asperges | taleggio | pesto
 MIP rosé – Guillaume & Virginie Philip, Provence, Frankrijk
Bloemig | zuiver | elegant en fruitig

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Huisgemaakte friet € 5,25
met rozemarijn zeezout en mayonaise

Huisgemaakte friet € 8,95
met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

ALLERGIEËN

Heeft u dieetwensen of een allergie? Vertel dit aan één van onze medewerkers. Onze gerechten kunnen sporen van noten, pinda's en gluten bevatten.

Vegetarische gerechten zijn gemarkeerd met  Veganistische gerechten zijn gemarkeerd met 