

Voor bij het aperitief

Rustiek brood 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 toastomaat | tijm pangratato | 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

Keizers salade € 15,95
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
Trostmaten | mascarpone | basilicum pesto | croutons

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

HOOFDGERECHTEN

Rund € 32,95
Simintaal Rund rib-eye steak 250 gram
groene bonen | chimichurri | geroosterde toastomaat | huisgemaakte friet | truffelmayonaise
Syrah, Grenache, Domaine de Poulvarel, 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 vetig | 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.

Extra bij te bestellen

Huisgemaakte friet met rozemarijn € 5,25
zeezout en mayonaise

Huisgemaakte friet met Parmezaanse € 8,95
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



NAGERECHTEN

Koffie royaal € 10,95
Koffie of thee naar keuze | chocolade bonbons |
fruitsnoepje | karamel fudge | gezouten karamel yoghurt |
Hollandse koffie likeur

Mango parfait € 10,95
Mango | spekkoeke | kokos | yoghurt kruim
🍷 *Château Violet Sauternes, Bordeaux, Frankrijk*
Verfijnd | friszoet | abrikoos | perzik | honing

Eton Mess € 10,95
Aardbeien | meringue | mascarpone crème
🍷 *Coteaux du Layon Rochefort Château, Loire, Frankrijk*
Friszoet | abrikozen | zachte zuren

Limoncello tiramisu € 10,95
Lemoncurd | witte chocolade | mascarpone |
lange vingers | advocaat
🍷 *Moscato d’Asti, Piëmonte, Italië*
óf
Ijskoude limoncello

Mövenpick roomijs – of sorbetijs (per bol) € 2,95
Vraag naar de diverse ijssmaken
Met slagroom (+0,95)

Hollandse kazen € 15,95
Vijgenchutney | 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 seizoen 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

