

NAGERECHTEN	Wijnsuggestie
Koffie royaal Koffie of thee naar keuze chocolade reep fruitsnoepje koffie praline gezouten karamel met yoghurt mokka bonen Hollandse koffie likeur	€ 10,95
Speculaas parfait Gekarameliseerde appel dulce de leche meringue 🍷 Coteaux du Layon Rochefort Château, Loire, Frankrijk Friszoet abrikozen zachte zuren	€ 10,95
Engelse bakewell taart van Steve´s oma recept Warme traditionele bakewell kersentaart vanille roomijs amaretto room 🍷 Coteaux du Layon Rochefort Château, Loire, Frankrijk Friszoet abrikozen zachte zuren	€ 10,95
Bramen-pruimen slof Pruimen bramen port mousse maanzaadparfait 🍷 De Moya Gloria Dulce Monastrell, Valencia, Spanje Zoet gekonfijt zwart fruit pruimenjam gedroogde vijg	€ 10,95
Mövenpick roomijs – of sorbetijs (per bol) Vraag naar de diverse ijssmaken, met slagroom	€ 2,95 (+ € 0,95)
Hollandse kazen Vijgenchutney rozijnenbrood druiven 🍷 Taylor's 10 Years Old Tawny Port, Douro, Portugal Elegant noten rijpfruit vijgen Of 🍷 Taylor's Fine White Port, Douro, Portugal Zoet abrikoos rozijnen	€ 15,95

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 TE DELEN

Rustiek brood € 7,25
Pesto roomkaas spread

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 € 13,50
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.*

Witte tonijn Ortiz € 19,25
Witte tonijn in Spaanse olijfolie | olijven |
cornichons | breekbrood

Porthos sardines € 17,95
Portugese sardines in olijfolie | olijven |
cornichons | breekbrood

VOORGERECHTEN

Wijn suggestie

Farm Fields kalf € 16,50
Filet | tataki | mierikswortel | paddenstoel | ponzu
🍷 Solo Fiano - Cantina Michele Biancardi, Puglia, Italië
Fris | bloemig | tropisch fruit

Heek € 16,00
Geroosterde prei | rettich | ingelegde beukenzwam |
tuinkers
🍷 Viognier – Domaine de Viranel, Languedoc, Frankrijk
Fris | citroen | abrikoos

Zalm € 16,00
Gemarineerd | rode biet | mierikswortel | venkel |
zalm kaviaar
🍷 Solo Fiano - Cantina Michele Biancardi, Puglia, Italië
Fris | bloemig | tropisch fruit

Crispy chicken € 15,50
Karaage | sushi rijst | kewpie mayonaise | kool | hothoney
🍷 Van Volxem Riesling `Schiefer` Mosel, Duitsland
Fris en vol | mineralig | lange afdrank

Pompoen 🍷 € 15,25
Geroosterd | hoemoes | hazelnoten dukkah |
kikkererwten | pita
🍷 Viognier – Domaine de Viranel, Languedoc, Frankrijk
Fris | citroen | abrikoos

Knolselderij 🍷 € 15,25
Carpaccio | beluga linzen | paddenstoelen crème |
pangrattato | rucola
🍷 Manz Spätburgunder, Rheinhessen, Duitsland
Rijp | kersen | pruimen | elegant

SOEPEN

Klassieke Franse uiensoep € 8,95
Croutons | runderbouillon | Gruyère | peterselie

Bospaddenstoelen soep 🍷 € 8,95
Eekhoorntjesbrood | truffel mascarpone | bosuien

HOOFDGERECHTEN

Wijn suggestie

Rund € 34,95
Simmentaler rib-eye steak 250 gram | groene bonen |
chimichurri | geroosterde trostomaat | friet met
truffelmayonaise
🍷 Domaine de Poulvarel, Syrah, Grenache,
Rhône, Frankrijk
Donker rood fruit | eiken | vol en rond

Hertenbiefstuk € 32,25
Knolselderij | stoofpeer | koningsoesterzwam |
vossenbessen jus
🍷 Rioja Vega Tempranillo, Garnacha , Spanje
Vol | specerijen | zoethout | bosbessen

Gamba green curry € 27,75
Basmati rijst | bimi | paksoi | sesam
🍷 Simonsig Chenin blanc, Stellenbosch, Zuid-
Afrika
Rond en fris | passievrucht en peer | milde zuren

Oranجهoен***** € 28,50
Filet | boterboon cassoulet | polenta | rozemarijnjus
🍷 Manz Spätburgunder, Rheinhessen, Duitsland
Rijp | kersen | pruimen | elegant

Dé vijf sterren Oranجهoен:

- 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 Oranجهoен.



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

Wildzwijn ragú € 26,75
Bospaddenstoelen | rigatoni pasta |
truffel room | Parmezaanse kaas | pompoen
🍷 Chianti Classico, Sangiovese, Toscane, Italië
Fruitig | framboos en kers | kruidig

Spitskool 🍷 € 27,50
Kastanje polenta | oesterzwam | champignon crème |
oude Rotterdamse kaas
🍷 Thorn Clarke, Shiraz, Barossa, Australië
Complex | donker rood fruit | kruidig

Indiase strudel 🍷 € 27,50
Spinazie | bloemkool | tempeh | rode linzen
🍷 Viognier – Domaine de Viranel, Languedoc,
Frankrijk
Fris | citroen | abrikoos

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Friet € 5,25
met rozemarijn zeezout en mayonaise

Friet Deluxe € 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 🌱*