

.	
OM TE DELEN	
Rustiek brood	€ 7,25
Pesto roomkaas spread	
Coppa di Parma D.O.P	
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 de Bellota	
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 olie olijven cornichons breekbrood	
Porthos sardines	
Portugese sardines in olie olijven cornichons breekbrood	

VOORGERECHTEN

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

Zalm € 16,00
Gemarineerd | rode biet | mierikswortel | venkel | zalm kaviaar
Viognier – Domaine de Viranel, Languedoc, Frankrijk
Fris | citroen | abrikoos

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

Soepen

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

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

HOOFDGERECHTEN

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

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

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

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

Friet met rozemarijn € 5,25
zeezout en mayonaise

Friet Deluxe € 8,95
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

NAGERECHTEN

Koffie royaal € 10,95
Koffie of thee naar keuze | chocolade reep |
fruitsnoepje | koffie praline | gezouten karamel met yoghurt |
mokka bonen | Hollandse koffie likeur

Speculaas parfait € 10,95
Gekarameliseerde appel | dulce de leche | meringue
🍷 Coteaux du Layon Rochefort Château, Loire, Frankrijk
Friszoet | abrikozen | zachte zuren

Engelse bakewell taart van Steve’s oma recept € 10,95
Warme traditionele bakewell kersentaart | vanille roomijs |
amaretto room
🍷 Coteaux du Layon Rochefort Château, Loire, Frankrijk
Friszoet | abrikozen | zachte zuren

Pruimen-bramen slof € 10,95
Pruimen | bramen | port | mousse | maanzaadparfait
🍷 De Moya Gloria Dulce Monastrell, Valencia, Spanje
Zoet | gekonfijt zwart fruit | pruimenjam | gedroogde vijg

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 Years 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

