

The PARK

- Casual cuisine in het hart van Rotterdam -

Voor u ligt onze menukaart. U zult genieten van smaakvolle gerechten en ingrediënten die met zorg en respect voor de natuur zijn uitgekozen

“Eigentijdse gastronomie vanuit de klassieke basis”

Onze enthousiaste brigade helpt u graag met het samenstellen van een heerlijk menu met bijpassende wijnen.

Wij staan voor u klaar; geniet!

Alan Genovy – Chef de cuisine

Robbert Vlak – Maitre

MENU

3 GANGEN VERRASSINGSMENU	42,50
4 GANGEN VERRASSINGSMENU	55,00


BITES

Oester “Fine de Claires” Naturel citroen	3,95 p/st
Oester “Gegratineerd” Gegratineerd broodkruim paprika	4,75 p/st
Ibericoham 15 gram	11,50
Coppa di Parma 15 gram	9,50

Vegetarisch 

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen?
Vraag het aan onze medewerkers.

VOORGERECHTEN

Bieslook cheesecake 	13,50
Geroosterde tomaten rode peper chutney knoflookolie olijvencrumble	
Tom Kai kokos	14,00
Bouillon gamba koriander gefrituurde glasnoodles	
Octopus	15,50
Gegrild koningsboleet ei wasabigrème crostini salty fingers	
Steak tartare	15,50
Rund gepekeld ei huisgemaakte mosterd knoflook toast	

HOOFDGERECHTEN

Ravioli 	23,50
Noten waterkers truffelsaus	
Knolselderij 	25,00
Venkel parelgort amandelen vadouvan Champagnesaus	
Heilbot	29,50
Gegrild asperge pompoenkrème mais shiitake kreeftensaus	
Surf & Turf	32,50
Tournedos gamba geroosterde mais carbonara Whiskeysaus	

NAGERECHTEN

Citroen meringue	9,75
Citroenkrème huisgemaakte limoncello meringue bosbessen	
Brownie	10,00
Chocolade mango vers fruit limoen-sorbetijs	
Ananas	10,00
Vanille-ijs chocolade vers fruit walnoten limoen-muntschuim	
Kaas van 'het kaasatelier'	3,50 p/st
Selectie van binnen-en buitenlandse kazen, jong en gerijpt	