

# The PARK

## WELKOM BIJ RESTAURANT THE PARK

Proef, combineer, geniet & maak mooie herinneringen.


Met trots presenteren we u onze nieuwe menukaart, u proeft eigentijdse gerechten vanuit de klassieke basis:  
Wereldwijd georiënteerd en lokaal geïnspireerd.

Eet u smakelijk.

**Kees Mellink - Chef de Cuisine**  
**Robbert Vlak- Maitre**

### THE PARK BITES

---


<b>Pata Negra, paleta Iberico de Cebo</b> 60 gram	<b>17,50</b>
<b>Oester Gillardeau</b>	<b>4,00 p/stuk</b>
<b>Chorizo kroketjes</b> 2 stuks	<b>7,00</b>
<b>Geitenkaas kroketjes</b>  2 stuks	<b>7,00</b>
<b>Brood van Vlaamsch Broodhuys (2 personen)</b> Rotterdamse boter van de Floating Farm	<b>4,95</b>

Vegetarisch 

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


## VOORGERECHTEN

---

<b>Burrata</b> 	<b>15,00</b>
Duindoornbes   Aceto Balsamico   vijgen	
<b>Tonijn</b>	<b>21,50</b>
Langoustine   avocado   komkommer   quinoa	
<b>Kalfstartaar</b>	<b>19,50</b>
Shiracha   zoetzure groente   kruiden-hangop van de Floating Farm	

## HOOFDGERECHTEN

---

<b>Rendang vega</b> 	<b>24,50</b>
Kokos   Spitskool   saffraanrijst	
<b>Kabeljauw</b>	<b>29,50</b>
Truffelrisotto   antiboise   ansjovis   beurre blanc saus	
<b>Ossenhaas</b>	<b>32,50</b>
Aardappel gratin   rode-wijnsaus	

## NAGERECHTEN

---

<b>Crème brûlée</b>	<b>12,50</b>
Vanille   aardbeiensorbet	
<b>Chocolade</b>	<b>12,50</b>
Chocolademousse   gebrande witte chocolade   bramen	
<b>Kaas van 'Het Kaasatelier'</b>	<b>3,75 p/st.</b>
Laat uw persoonlijke selectie van binnen- en buitenlandse kazen samenstellen.	

## MENU

---

<b>3 GANGEN MENU THE PARK</b>	<b>45,00</b>
<b>4 GANGEN MENU THE PARK</b>	<b>55,00</b>