

# KING STREET RESTAURANT

## GOURMAND MENU

3 gangen 39,50 | 4 gangen 49,50 | 5 gangen 59,50  
*Alleen per tafel te bestellen*

### Wijnarrangement

3 glazen 22,50 | 4 glazen 29,75 | 5 glazen 36,75


Houdt u het liever bij 1 of 2 glazen wijn, maar wilt u toch genieten van de bijpassende wijnen bij de gerechten? Vraag onze medewerkers dan naar het "Wim" arrangement en laat u verrassen door de heerlijke combinaties in kleinere hoeveelheden.

## VOORGERECHTEN

 *Wijnsuggestie*

- Rund** 12,50  
Carpaccio | pecorino | truffelaardappel | beukenzwam | paddenstoelen pesto  
 *Kellerei Kurtatsch Pinot Grigio, Sudtirool, Italië*  
*Elegante frisheid | citrus fruit | groene appel | nectarine*
- Gerookte eendenborst** 12,50  
Parmezaanse kaas | ansjovis | knoflookcroûtons | ansjovis dressing  
 *Moulin-à-Vent "Couvent des Thorins, Beaujolais, Frankrijk*  
*Fruitig | kersen | frambozen*
- Warm gerookte zalm** 13,50  
Oerbiet | komkommer | mosterdschuim  
 *Domaine des Corbillières, Sauvignon blanc, Touraine, Loire*  
*Bloemig | nectarine | peer | citroen*
- Hollandse Garnalen** 13,50  
Garnalen | kroket | orzo | olijven | tomaten | cocktailsaus  
 *Domaine des Lauriers, Picpoul de Pinet, Languedoc*  
*Fris | witte perzik | groene appel*
- Buffel mozzarella**  11,95  
Basilicumousse | rastomaat | citrus | gerookte amandelen  
 *Kellerei Kurtatsch, Pinot grigio, Sudtirool, Italië*  
*Elegante frisheid | citrus fruit | nectarine*
- Aubergine**  11,95  
Freekeh | geroosterde groenten | granaatappel | feta  
 *Domaine des Corbillières, Sauvignon blanc, Touraine, Loire*  
*Bloemig | nectarine | peer | citroen*

## SOEPEN

- Mosterd**  8,50  
Grove mosterd | tuinkers | prei
- Uien** 8,50  
Tijm | Gruyère crostini
- Gamba** 9,50  
Dashi | noedels | paksoy

## MAALTIJDSALADES

- Kipfilet** 18,50  
Gegrilde kipfilet | spekjes | knoflookcroûton | parmezaanse kaas | gemarineerde ansjovis
- Zalm** 18,50  
Gegrilde zalmfilet | little gem | scharreleieren | mierikswortelcrème | rode biet hummus
- Geitenkaas van de "Bokkesprong"** 17,50  
Mesclun | freekeh | walnoten | frambozendressing

## Gastvrijheid is:

**“Mensen vergeten wat je hebt gezegd,  
ze vergeten wat je hebt gedaan, maar ze  
vergeten nooit welk gevoel je ze hebt gegeven”**

## HOOFDGERECHTEN

 Wijnsuggestie

### VAN ONZE LAVA GRILL


#### **Dorade** 24,50

Doradefilet | artisjok-antiboise

 *Vignamato, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marken, Italië*  
Fris | amandelen | groene pruimen

#### **Gevogelte** 22,50

Hollandse kipfilet | sherry-bundelzwamsaus

 *Domaine de Poulvarel, Costières de Nîmes Rhone, Frankrijk*  
Kruidig | frambozen | jam | kersen | olijven


#### **Rund** 27,50

Weiderund ribeye | groene pepersaus

 *Filet Mignon, Carignan, Pay D'Oc, Frankrijk*  
Stevig | kruidig | zwarte kersen | bramen


#### **Zalm** 24,50

Zalmfilet | ananas-salsa

 *Domaine de Montarels Chardonnay Elevé en Fûts de Chêne, Languedoc, Frankrijk*  
Vol | perzik | vanille | honing | amandelen

#### **Kalf\*\*\*** 28,50

Eco Fields biologische kalfshaasmedaillons |  
gerookte knoflook | kalfs-jus

 *Givry Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrijk*  
Aromatisch | bramen | aardbeien


Wij serveren alle grillgerechten met oerfriet, mayonaise  
en ovengeroosterde groenten

## AUTHENTIEK

### TRADITIONELE GERECHTEN


#### **Gamba** 21,95

Spaghetti Nero | gepofte tomaten | knoflook | courgette |  
truffelpecorino

 *Primitivo Panataro, Puglia, Italië*  
Kruidig | kersen | bosvruchten

#### **Lam** 26,50

Lamsrump saltimbocca | seranoham | salie | polenta |  
spinazie pesto | cipolini uienjus

 *Givry Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrijk*  
Aromatisch | bessen | bramen

#### **Open lasagne** 21,95

Geroosterde bloemkool | spinazie | trostomaat | beure blanc

 *La Grande Merveille Chardonnay, Languedoc, Frankrijk*  
Intens | tropisch fruit | vanille | boter

#### **Bulgur** 21,95

Brandnetel | venkel | gegrilde groene asperges | punt paprika |  
gepocheerd scharrelei

 *Bodegas y Viñedos Merayo, Godello, Bierzo, Spanje*  
Fris | citrusfruit | venkel | nectarine

Vegetarische gerechten zijn gemarkeerd met 


Heeft u dieetwensen of een allergie?  
Geef dit door aan onze medewerkers.  
Ook voor u is er van alles mogelijk.

## DESSERTS

 Wijnsuggestie


### Ananas

10,25

Carpaccio | mango | chili | limoen | kokos  
 *Château Violet, Sauternes, Bordeaux, Frankrijk*  
*Elegant | vanille | gedroogd fruit | honing*


### Watermeloen

10,25

Veluwe schavuyt witbier | rabarber | meloen-sorbet  
 *Luigi Enaudi Moscato d'Asti, Piemonte, Italië*  
*Fris | rijpe perzik | ananas | passievrucht*

### Chocolade

10,25

Parfait pure chocolade | Ruby chocolade mousse | olijfolie | blauwe bes  
 *Croft 10 years old tawny port, Douro, Portugal*  
*Koffie | noten | rozijnen | gedroogd en rijp fruit*

### Hollandse kazen

12,95

Vijgenchutney | krentenbrood | walnoten  
 *Croft 10 years old tawny port, Douro, Portugal*  
*Koffie | noten | rozijnen | gedroogd en rijp fruit*

## \*\*\*ECO FIELDS

Eco fields in Wekerom is een ambachtelijke biologische boerderij.

Eind 19de eeuw begon Eco fields als een Veluwe boerderij, een gemengd bedrijf met varkens, kippen en koeien. Tegenwoordig houden ze kalveren en lammeren op de boerderij en daarnaast wordt er ook wijn gemaakt van hun eigen verbouwde druiven. Dankzij hun kwaliteit en service mochten zij hun specialiteiten al snel leveren aan hoofdstedelijke hotels en restaurants.



In onze keuken werken wij met ingrediënten die zoveel mogelijk zonder schade voor de leefomgeving, het dieren welzijn en de gezondheid zijn geproduceerd.

K I N G  
S T R E E T  

---

R E S T A U R A N T