

**Welkom bij The Park**  
**'Casual cuisine in het hart van Rotterdam'**

Wij presenteren u smaakvolle gerechten en kiezen, met zorg en respect voor de natuur onze ingrediënten. Eigentijdse gastronomie vanuit de klassieke basis.

In 2017 zijn wij door Michelin onderscheiden met een Bib Gourmand.  
Een erkenning voor een uitstekende prijs-kwaliteit verhouding;  
daar zijn we bijzonder trots op!

Ons team staat voor u klaar; geniet!

Richard de Vries- chef de cuisine  
Jasper Mein – maître-sommelier

## BUSINESSLUNCH

---

**2 GANGENMENU** 32,50

## CHEFS CHOICE

---

**4 GANGENMENU** 52,50

**5 GANGENMENU** 62,50

Met plezier presenteren wij u ook ons Bib Gourmand keuzemenu, 3 gangen voor € 37,-

## Bites

---

**OESTERS** (per stuk)  
**FINES DE CLAIRES** 4,75  
Citroen en vinaigrette van rode-wijnazijn en sjalot

### CROQUETS

uw keus uit:

- Bloemkool met zwarte olijven hangop  (6 stuks) 6,25
- Chorizo met pittige paprika coulis (2 stuks) 6,75
- Hollandse garnalen met Ras el Hanout - mayonaise (2 stuks) 6,75

### CHARCUTERIE

uw keus uit:

- Serrano ham, 14 maanden gerijpt 6,25
- Boerkes salami, wildzijn met kruidnagel 6,25

Vegetarisch 

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

## Foods

---

<b>KONINGSBAARS</b> Gemarineerd in groene kruiden en kerrie, rode grapefruit, venkelbrons en bieslook-crème fraîche	14,25	20,50
<b>SUKADE EN PASTRAMI</b> Rouleaux van rundersukade en pastrami van kalfsmuis, crème van knolselderij en piccalilly, zoetzure komkommer en krokante kappertjes	14,25	20,50
<b>VOORJAARSSALADE</b> Salade met kruiden en bloemen, asperge, doperwtencrème, radijs, zuurdesem-croustons en daslookvinaigrette	13,25	18,50
<b>“GAZPACHO” VAN DOPERWT</b> ✓ Doperwten en yuzu, ricotta met dragon, komkommer, salty-fingers en aardappelchips met ansjovis	13,25	18,50
<b>KABELJAUW</b> Venkelcompote, aardappelpoffers, lamsoren, romige vissaus en aardappel-crunch met anijs	16,75	25,-
<b>RODE POON EN INKTVIS</b> Gebakken rode poon met gestoofde inktvis, risotto, chorizo, zeekraal en coulis van rode paprika	14,50	21,-
<b>ASPERGES</b> ✓ Gegrilde asperges, tuinbonen, fritot van eidooier, Hollandaisesaus, basilicumcoulis en gebakken koningsboleet	14,50	21,-
<b>PARELHOEN</b> Krokant gebakken borstfilet met asperge, paddenstoelen-duxelles, tuinbonen en crèmesaus van morilles	16,25	20,50
<b>BLACK ANGUS STEAK</b> Aardappelmousseline met gedroogde tomaat en roquette, krokante artisjokbrique en jus van Taggiashe olijven	20,50	29,-
<b>HOLLANDS LAM</b> Gegrilde courgette, polenta, zoetzure pepers, aubergine kaviaar, gepofte tomaat en lamsjus met knoflook en tijm	20,50	29,-

## Desserts

---

<b>PURE CHOCOLADE</b> Moelleux, mousse, flexibel, krokant en ijs van pure chocolade	10,25
<b>YOGHURT-HONING PARFAIT</b> Kokos, gebakken appel, citroentijm en gekarameliseerde pecannoten	10,25
<b>AARDBEIEN EN RABARBER</b> Rabarber gelakt met honing en kardemon, aardbeienmousse en cassisorbet	10,25
<b>KAZEN</b> Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, vruchtencompote en rozijnenbrood	14,50