

WELKOM BIJ THE PARK

‘Casual cuisine in het hart van Rotterdam’

Gedurende de COVID periode serveren wij een aangepaste menukaart.
Met de expertise en passie die u van ons gewend bent
heten wij u weer van harte welkom

Ons team staat voor u klaar; geniet!

Tommy van de Coolwijk – chef de cuisine

Tim de Jongste – gastheer

MENU

2 GANGEN BUSINESSLUNCH 32,50

3 GANGEN KEUZE MENU 39,-

BITES

Baguette 9.25

Rustieke baguette, roomboter, kaas en/of ham

Ceviche (per 100 gr) 11.75


Zeewolf, ceviche, Cantaloupe meloen, rode ui

Gamba's 9.5

6 Stuks, gebakken, gemarineerd, sinaasappel, oregano, knoflook

Bitterballen 8.25

8 Stuks, kalf, mosterd

Kaastengels  7,25


8 stuks, chilisaus

Gemarineerde aardbeien  7.75

Verse aardbeien, groene Chartreuse


Bonbons/friandises 6.00

5 stuks, vormbonbons


Vegetarisch 

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

VOORGERECHTEN

Burrata 	13.00
Heldere koude tomatenbouillon, tomaten, basilicum	
Terrine van gevogelte	14.00
Groene asperges, frisse salade, katenspek, kruidenmosterd	
Bisque	11.50
Schaaldierensoep, gamba, oregano, sinaasappel	


HOOFDGERECHTEN

Maaltijdsalade	15.50
Wisselende rijkgevulde salade	
Aspergerisotto 	18.50
Carnaroli rijst, asperge, eidooier, Parmezaanse kaas, uit te breiden met lamsham (supplement. +2,75)	
Zeewolf	23.00
Filet, bloemkool, citrus, jonge peulgroenten, tomaten-antiboise, Hollandaisesaus	
Steak	24.50
Gebakken, rode biet, peterselie, pistache, La Ratte aardappel, braadjus	

NAGERECHTEN

Meringue	9.50
Bessencompote, rood fruit, meringue, hangop, roomijs, sorbetijs	
Chocolade	10.50
Chocoladetaartje, krokante bodem, caramel-roomijs, pecannoten	
Kazen	12.00
Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, rozijnenbrood, pruimencompote	

SIDES

Groene salade 	4.5
Hollandse kropsla, croutons, rode ui	
Frietjes van de Frietboutique	5.00
Verse frites, mayonaise	