

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.

Sinds 2017 zijn wij door Michelin onderscheiden met
een Bib Gourmand.

Een erkenning voor een uitstekende prijs-
kwaliteitverhouding;
daar zijn we bijzonder trots op!

Ons team staat voor u klaar; geniet!

Richard de Vries – chef de cuisine

Jasper Mein – maître-sommelier

 Vegetarisch

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

BIB GOURMAND MENU

KEUZEMENU

37,-

VOORJAARSSALADE

Salade met kruiden en bloemen, asperge,
doperwtencrème, radijs,
zuurdesem-croutons en vlierbloesemvinaigrette

OF

KONINGSBAARS

Gemarineerd in groene kruiden en kerrie, rode
grapefruit, venkelbrons en bieslook-crème fraîche

OF

SUKADE EN PASTRAMI

Rouleaux van rundersukade en pastrami van
kalfsmuis crème van knolselderij en piccalilly,
zoetzure komkommer en krokante kappertjes

ASPERGES

Gegrilde asperges, tuinbonen, fritot van eidooier,
basilicum en gebakken koningsboleet

OF

KABELJAUW

Venkel, aardappelpuffers, zilte groente, romige
viscrème en aardappel-crunch met anijs

OF

BLACK ANGUS STEAK

Aardappelmousseline met gedroogde tomaat en
roquette, krokante artisjok en
Taggiasshe olijven jus

YOGHURT-HONING PARFAIT

Kokos, gebakken appel, citroen tijm en
gekarameliseerde pecannoten

OF

AARDBEI EN RABARBER

Rabarber gelakt met honing en kardemon,
aardbeienmousse en cassissorbet

OF

KAZEN

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen,
vruchtencompote en rozijnenbrood