

KING STREET RESTAURANT

GOURMAND MENU

3 gangen 39,50 | 4 gangen 49,50 | 5 gangen 59,50

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

- Kwartel** 12,95
Filet | gekonfijte kwartelbout | rookspek | eendenlever
| beluga linzen | paddenstoelen mousse
 *Domaine de Poulvarel, Costières de Nîmes Rhone, Frankrijk*
Kruidig | frambozen | jam | kersen | olijven
- Kootwijkse proeverij** 13,50
Reebok pastei | wildzwijn coppa | gerookte gans
| peren chutney | brioche
 *Moulin-à-Vent "Couvent des Thorins, Beaujolais, Frankrijk*
Fruitig | kersen | frambozen
- Krab** 14,50
Krabsalade | limoen | citrusmayonaise | miso | rijstpapier
 *Domaine des Lauriers, Picpoul de pinet, Languedoc.*
Zacht | witte perzik | groene appel
- Heilbot** 13,95
Ratte aardappel | scharreleieren | waterkers
| mierikswortelcrème
 *Bodegas y Viñedos Merayo, Godello, Bierzo, Spanje*
Fris | citrusfruit | venkel | nectarine
- Pannacotta**  11,95
Aardpeer | kweeperen | bundelzwam | gerookte amandelen
 *Georg Bruer Sauvage Riesling, Rheingau, Duitsland*
Droog | fris | abrikoos | limoen
- "Geitenkaas van de Bokkesprong"**  12,50
Venkel | rode biet | gele biet | gerookte bietenstroop
| walnoten
 *Domaine des Corbillières, Sauvignon blanc, Touraine, Loire*
Bloemig | nectarine | peer | citroen

SOEPEN

- Pompoen**  8,50
Pompoen pitten | kastanjes | salie
- Paddenstoelen**  8,50
Bouillon | paddenstoelen | prei
- Linzen**  8,75
Bosui | Thaise rode curry | kokos room

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


Zalm 24,50

Zalmfilet | beurre blanc | tomaten-dragon
 *Domaine de Montarels Chardonnay Elevé en Fûts de chêne, Languedoc, Frankrijk*
Vol | perzik | vanille | honing | amandelen

Kalf*** 28,50

Eco Fields biologische kalfshaasmedaillons
| kalfs-jus | rode port
 *Givry Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrijk*
Aromatisch | bramen | aardbeien

Rund 27,50

Weiderund entrecôte | groene pepersaus
 *Chianti Classico van Castello la leccia, Sangiovese, Toscane, Italië*
Elegant | kersen | bessen

Gevogelte 22,95


Hollandse kipfilet | sherry-bundelzwam saus
 *Domaine de Poulvarel, Costières de Nîmes Rhone, Frankrijk*
Kruidig | frambozen | jam | kersen | olijven

Wij serveren alle grillgerechten met oerfriet, mayonaise en ovengeroosterde groenten

AUTHENTIEK

TRADITIONELE GERECHTEN

Zeebaars 25,50

Kokkels | risotto | aubergine | paksoi | vandouvansaus
 *Saint-Veran, Bourgogne, Frankrijk*
Romig | peer | honing | amandelen


Wildzwijn 26,50

Stoofpot | medaillon | rookspek | rodekool |
Veluwse Schavuyt bockbier
 *Primitivo Panataro, Puglia, Italië*
Kruidig | kersen | bosvruchten

Quiche 21,95

Bleu de Wolvega | truffel pecorino | koningszwam
| spinazie | paddenstoelen
 *Rioja Vega Crianza, Rioja, Spanje*
Kruidig | toast | kaneel

Rendang 21,95

Jackfruit | basmati rijst | bloemkool | kikkererwten
| rodekool atjar
 *Chianti Classico van Castello la leccia, Sangiovese, Toscane, Italië*
Elegant | kersen | bessen

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

Hollandse kazen

12,95

Vijgenchutney | krentenbrood | walnoten

 Croft 10 years old tawny port, Douro, Portugal


Koffie | noten | rozijnen | gedroogd en rijp fruit

Mascarpone

10,25

Sinaasappel cake | sinaasappel | dragon

| Grand marnier parfait

 Château Violet, Sauternes, Bordeaux, Frankrijk

Elegant | vanille | gedroogd fruit | honing

Chocolade

10,25

Pure chocolade parfait | ruby chocolade | fudge

| duindoornbes

 Croft 10 years old tawny port, Douro, Portugal

Koffie | noten | rozijnen | gedroogd en rijp fruit

Apeldoornse bessenbrij

10,25

Kruidnagel hangop | nougat roomijs | noten panforte

 Château Violet, Sauternes, Bordeaux, Frankrijk

Elegant | vanille | gedroogd fruit | honing

*** 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