

## DESSERTS

<b>Chirlei's bananencake</b>	€ 10,50
Dolce de leche   vanille crème	
🍷 <i>Château Violet Sauternes, Bordeaux, Frankrijk</i>	
<i>Fris en zoet   abrikozen   karamel   honing</i>	
<b>Huisgemaakte Veluwe bessenbrij</b>	€ 10,50
Parfait steranijs   hangop   kletskep	
🍷 <i>De Moya Gloria Dulce Monastrell, Valencia, Spanje</i>	
<i>Zoet   gekonfijt zwart fruit   pruimen   jam</i>	
<b>Gekarameliseerde appel</b>	€ 10,50
Cheesecake   shortbread   calvados	
🍷 <i>Château Violet Sauternes, Bordeaux, Frankrijk</i>	
<i>Fris en zoet   abrikozen   karamel   honing</i>	
<b>Hollandse kazen</b>	€ 13,95
Vijgenchutney   krentenbrood   druiven	
🍷 <i>Croft 10 years old tawny port, Douro, Portugal</i>	
<i>Koffie   noten   rozijnen   gedroogd en rijp fruit</i>	
<b>Koffie of thee met lekkernijen</b>	€ 9,95
Kop koffie of thee naar keuze   chocolade bonbons	
fruitbonbon   gezouten karamel yoghurt   koffie likeur	

Ons keukenteam maakt zoveel mogelijk gebruik van seizoens-groentes en ingrediënten van Hollandse bodem die we afnemen bij lokale leveranciers die net als wij hart hebben voor mens, dier en natuur. Ook proberen we met elkaar onze afvalstroom daar waar mogelijk te reduceren omdat we weten dat onze gasten, net als wij, duurzaamheid en voedselverspilling belangrijk vinden.

Eet smakelijk!

# KING STREET RESTAURANT

Gastvrijheid is:

"Mensen vergeten wat je hebt gezegd, ze vergeten wat je hebt gedaan, maar ze vergeten nooit welk gevoel je ze hebt gegeven"

## KINGSTREET MENU

3 gangen keuze menu 43,00 p.p.  
(alleen per tafel te bestellen)

*Inclusief rustiek brood met spread,  
gezouten boter en tafelwater*

### VOORGERECHTEN

Ceviche van corvina

Gebrande maïs | zoete aardappel  
tortilla chips | avocado

*Of*

Blue de Wolvega ✓

Peer | walnoten | beluga linzen | linde honing  
vinaigrette | radicchio | tijm crumble

### HOOFDGERECHTEN

Kalf

Rosé kalf van de Kamado barbecue |  
kalfssukade gebraiseerd in Salvé bier

*Of*

Miso geroosterde bloemkool 🍷

Kastanje | tempeh | hazelnoten |  
fregola | pompoen

### DESSERTS

Huisgemaakte Veluwe bessenbrij  
Steranijs parfait | hangop | kletskep

*Of*

Hollandse kazen

Vijgenchutney | krentenbrood | druiven

### BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

2 glazen € 17,75 | 3 glazen € 25,50

*Het wijnarrangement is ook in halve glazen te  
bestellen.*

*Bij het menu kunnen wij ook passende bieren  
adviseren.  
(per 2 personen)*

# K I N I N G S T R E E T R E S T A U R A N T

### OM MEE TE BEGINNEN

Rustiek brood met spread € 5,00

Gezouten roomboter | Muhammara spread |  
cassave chips

### VOORGERECHTEN/SOEPEN

Paddenstoelenbouillon ✓ € 9,25

Cèpes | kastanje champignons | ravioli

Rode linzensoep ✓ € 9,25

Rode curry | kokos | paksoi | prei

Veluwe herfstproeverij voor 2 personen € 29,00

Rillete gans | wildzwijnsham | fazant paté |  
veenbessen | ingelegde groenten | toast

🍷 *Les Perrottes Costières de Nîmes, Rhône, Frankrijk*  
*Fruitig | licht kruidig | bramen | kersen*

Rivierkreeft € 14,50

Japanse chawanmushi kreeft custard | bosuien |  
kemiri | limoen | shiitake

🍷 *Domaine des Lauriers, Picpoul de Pinet,  
Languedoc, Frankrijk*

*Fris | witte perzik | groene appel*

Rund € 14,25

Carpaccio gerookte ribeye | rozeval salade |  
gemarineerde artisjok | Goudse opletkaas |  
truffel vinaigrette

🍷 *Kellerei Kurtatsch Pinot Grigio, Sudtirol, Italië*  
*Elegante frisheid | citrus fruit | groene appel  
nectarine*

Corvina € 14,25

Ceviche | gebrande maïs | zoete aardappel |  
tortilla chips | avocado

🍷 *Godello - Bodegas y Viñedos Merayo, Spanje*  
*Sappig | rijp | honing | rijpe peer | meloen*

Blue de Wolvega ✓ € 13,25

Peer | walnoten | beluga linzen | linde honing  
vinaigrette | radicchio | tijm crumble

🍷 *Domaine des Corbillières, Sauvignon blanc,  
Touraine, Loire, Frankrijk*

### HOOFDGERECHTEN

Wild proeverij voor 2 personen €55,00

Hertenstoofpot | Deventer kruidkoek | hutspot |  
Veluwe wildzwijn pie | Hertensaucijsjes-hazelnoten

🍷 *Luigi Einaudi Barbera, Piemonte, Italië*  
*Vol | krachtig | rood fruit | kersen | zoethout | vanille*

Kalf € 28,95

Rosé kalf van de Kamado barbecue |  
kalfssukade gebraiseerd in Salvé bier

🍷 *Rioja Vega Tempranillo, Garnacha, Spanje Vol* |  
*specerijen | zoethout | bosbessen houtgelagerd*

Roodbaars € 25,95

Risotto | moscardini | pompoen | mascarpone |  
chorizo | pangratato

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

Scholfilet € 26,95

Bosuien rapen hutspot | geglaceerde bospeen |  
gravad lax beurre blanc

🍷 *Viognier, Château Viranel, Languedoc-  
Roussillon, Frankrijk*  
*Rijk | bloemig | kruidig | perzik*

Eendenborst teriyaki € 26,95

Gnocchi | kimchi zuurkool | krokant rijstpapier |  
kumquatjus

🍷 *Cantina Zaccagnini, Montepulciano,  
Abruzzes, Italië*

*Zwart fruit | kruiden | zachte tannine*

Geroosterde bloemkool 🍷 € 23,95

Miso | kastanjes | tempeh hazelnoten |  
fregola | pompoen

🍷 *Domaine de Montarels Chardonnay*  
*Elevé en Fûts de chêne, Languedoc, Frankrijk*  
*Vol | vanille | honing | amandels*

Extra bij te bestellen € 4,95

Friet | mayonaise

🍷 *Wijnsuggestie*

*Vegetarische gerechten zijn gemarkeerd met ✓*  
*Veganistische gerechten zijn gemarkeerd met 🍷*

*Heeft u dieetwensen of een allergie?*

*Vertel dit aan een van onze medewerkers.*

*Ook voor u is er van alles mogelijk.*