

## WELKOM BIJ THE PARK - *INSPIRED BY ERIK VAN LOO* -

Twee Michelin sterrenchef Erik van Loo is SVH meester-kok en patron van restaurant Parkheuvel in Rotterdam.

Erik's eigenzinnige culinaire visie sluit perfect aan bij de filosofie van onze eigen chef Richard de Vries.

In november 2017 kregen wij van Michelin onze Bib Gourmand.  
Een erkenning voor een uitstekende prijs – kwaliteit verhouding.  
Daar zijn we bijzonder trots op.

Namens het hele team wensen wij u veel plezier!

Richard de Vries – chef de cuisine

Jasper Mein – maître-sommelier

### BUSINESSLUNCH

---

|              |       |
|--------------|-------|
| 2 GANGENMENU | 32,50 |
|--------------|-------|

### ERIKS 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

keuze uit:

- |                                                                                                                         |           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|
| • Knolselderij-goulash met aioli **  | (6 stuks) | 6,25 |
| • Chorizo met pittige paprika coulis                                                                                    | (2 stuks) | 6,75 |
| • Kreeft met Ras el Hanout - mayonaise                                                                                  | (2 stuks) | 6,75 |

### CHARCUTERIE

keuze uit:

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

Vegetarisch 

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

\*\*Signatuurgerechten van Erik van Loo

## Foods

---

|                                                                                                                                                              |       |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>MAKREEL</b><br>Geschroeid met crème van bospeen en limoen, jonge sla,<br>asperge en gepofte saffraan rijst                                                | 14,25 | 20,50 |
| <b>BONBON VAN MRIJ RUND**</b><br>Dungesneden, gevuld met aardappelsalade, pancetta,<br>Parmezaanse kaas en basilicum vinaigrette                             | 14,25 | 20,50 |
| <b>VOORJAARSSALADE</b> ✓<br>Frisse salade met kruiden en bloemen, doperwtencrème, asperge, radijs,<br>zuurdesem croûtons en daslookvinaigrette               | 13,25 | 18,50 |
| <b>RAVIOLI**</b><br>Boerderijkip, paddenstoelen duxelles, krokante kippenhuid<br>en paddenstoelen-crèmesaus                                                  | 16,25 | 20,50 |
| <b>POTAGE**</b> (✓ mogelijk)<br>Aardappel crème soep met prei en zacht gegaard buikspek                                                                      | 13,25 | 18,50 |
| <b>KABELJAUW</b><br>Venkel compote, aardappelpoffers, zilte groente, aardappel-crunch met anijs,<br>viscrème en bieslookolie                                 | 16,75 | 25,-  |
| <b>ROODBAARS</b><br>Gebakken spinazie, fondant aardappel, rode-uiencompote<br>en visjus met laurier                                                          | 16,75 | 25,-  |
| <b>RISOTTO</b> ✓<br>Gegratineerd met Hollandaise saus, gebakken bloemkool,<br>fritot van Rotterdamse oude kaas, krokant hazelnoot schot                      | 14,25 | 20,50 |
| <b>BLACK ANGUS STEAK</b><br>Gebakken zoete prei, aardappelmousseline met zwarte knoflook,<br>chips van solo knoflook, boretane-uitjes, Madeira-sjalotten jus | 20,50 | 29,-  |
| <b>HOLLANDS LAM</b><br>Gegrilde courgette, polenta, zoetzure pepers, aubergine kaviaar,<br>gepofte tomaat, lamsjus met basilicum                             | 20,50 | 29,-  |

## Desserts

---

|                                                                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>CHOCOLADE**</b><br>Moelleux met bloedsinaasappel, mango, passievruchten gel en mangosorbet                                                | 10,25 |
| <b>YOGHURT-HONING PARFAIT</b><br>Kokos, gebakken appel, citroen tijm en gekarameliseerde pecannoten                                          | 10,25 |
| <b>LAMBADA AARDBEIEN</b><br>Bladerdeeg met pistache en citroen, crème fraîche met long pepper,<br>witte chocolade en roomijs van amandelmelk | 10,25 |
| <b>KAZEN</b><br>Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, vruchtencompote en rozijnenbrood                                                 | 14,50 |