

WELKOM BIJ THE PARK - INSPIRED BY ERIK VAN LOO

Twee Michelin sterren chef Erik van Loo is SVH meesterkok en patron van restaurant Parkheuvel in Rotterdam. Erik's eigenzinnige culinaire visie sluit perfect aan bij de filosofie van The Park's chef Richard de Vries. Vele jaren werkten zij samen, waaronder in restaurant Parkheuvel. Nu creëren zij samen hoogstaande gerechten te herkennen aan kwaliteit en eenvoud gecombineerd met een speelse twist.

Namens het hele team wensen wij u veel plezier!

GENIET!

 Vegetarisch

** Signatuurgerechten van Erik van Loo

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

BIB GOURMAND MENU

KEUZEMENU

37,-

MAKREEL

Brandade van gestoomde makreel met Granny Smith, Zeeuwse mosselen, nori en Roseval Chips

OF

BONBON VAN MRIJ RUND**

Dungesneden, gevuld met aardappelsalade, pancetta, Parmezaanse kaas en basilicumvinaigrette

OF

HERFSTSALADE

In aceto balsamico gemarineerde schorseneren, crème van pompoen, kruidensalade, red meat radijs en gerookte amandel

~

KABELJAUW

Fideau pasta met spinazie, krokante hazelnoot brique met gerookte eidooier, crèmesaus van bospaddenstoelen

OF

BLACK ANGUS STEAK

Gegrild op de Big Green Egg met bataat, snijboon, koolraap en rode wijn jus met long pepper

OF

BIETEN

Palet van rode en gele biet, pastinaak, paddenstoelen, jonge geitenkaas, dragon en gebrande groene asperge

~

PISTACHE EN BANAAN

Pistache cake, gekarameliseerde banaan, mousse van melkchocolade, krokante amandel en toffeeroomijs

OF

PEER **

Gebakken peer met boerenjongens en karamelsaus met krokante wrijfdeeg en vanille-ijs

OF

KAZEN

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, rozenbottelcompote en rozijnenbrood