

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

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

BIB GOURMAND MENU

KEUZEMENU

37,-

ZOMERSALADE

Jonge sla met bloemen en kruiden, zoetzure parelgort, granaatappel en zuurdesem croutons

OF

KABELJAUW

Rillete met komkommer, citroen, crème fraîche, haringkuit en krokant van kabeljauwhuid

OF

BONBON VAN MRIJ RUND

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

COURGETTE

Gruyère kaas, doperwten, parelcouscous, luchtige choron saus en pikant gepofte quinoa

OF

SCHOL

Venkelchutney, lamsoren, krokante olijven brique, tomaten antiboise met basilicum

OF

BLACK ANGUS STEAK

Zomerbiet, polenta met peterselie en uitgebakken spek, uiencompote, béchamel saus met karnemelk, rode wijn - knoflookjus

ROOD FRUIT SOEP

Cassis sorbet, dunne room en krokante amandel

OF

PERZIK EN YOGHURT

Gepocheerde perzik, yoghurt parfait, gepofte rijst en sabayon van witte wijn en lavendel

OF

KAZEN

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, compote en rozijnenbrood