

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 29,-

ERIKS CHOICE

4 GANGENMENU 47,50

5 GANGENMENU 57,50

Met plezier presenteren wij u ook ons Bib Gourmand keuzemenu, 3 gangen voor € 37,-

Bites

OESTERS (per stuk)
FINES DE CLAIRES 4,50

uw keus uit:

- Naturel met roggebrood, bieslook, citroen en rode-wijnazijn met sjalot
- Tartaar van rund met Rotterdamse mosterd
- Saffraan crème, prei en haringkuit

CROQUETS

uw keus uit:

- Knolselderij-goulash met aioli ^V 5,75
- Kalfszwezerik met truffelmayonaise 6,25
- Garnalen met schaaldierenmayonaise 6,25

CHARCUTERIE 5,75

uw keus uit:

- Boerkes salami, Veluws wild zwijn met kruidnagel en knoflook
- Serrano ham, 14 maanden gerijpt

^V Vegetarisch

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

**Signatuurgerechten van Erik van Loo

Foods

AARDAPPEL CRÈMESOEP** Gebakken gamba's en krokant buikspek, prei, geslagen room en bieslook	12,50	17,50
WINTERSALADE Postelein, mousse van peterseliewortel, bleek- en knolselderij, krokante schorseneren en groene kruiden dressing	12,50	17,50
ZEEBAARS Gemarineerd in vanille vinaigrette met structuren van pompoen, kropsla, crème fraîche en haringkuit	13,50	19,50
BONBON VAN MRIJ RUND** Dungesneden, gevuld met aardappelsalade, pancetta, Parmezaanse kaas en basilicumvinaigrette	14,-	20,-
PROCUREUR TERRINE Gerookt met witlofsalade, dadelchutney, groene pistache, sinaasappel-hangop en Roseval aardappel chips	13,50	19,50
KREEFT** Ravioli met fijne groente en Tom Yam Goong bouillon	15,50	23,50
SKREI Gelakt met appelstroop, witte-wijnzuurkool, aardappel mousseline, krokante pancetta en visjus met grove mosterd	16,-	24,-
BIETEN RISOTTO  In zoutkorst gepofte biet, compote van rode ui, gegrilde koningsboleet, fritot van oude Rotterdamse kaas, vinaigrette van Madeira en sjalot	13,50	19,50
BLACK ANGUS STEAK Gestoofde en gelakte runderborst, crème van pastinaak, gebakken witlof, stiftamandel en jus van rode port en gekarameliseerde sjalot	19,50	27,50
KALFSWANG** Gebraiseerd, hutspot, rode uien compote, selderij, bladerdeeg met mosterd, uien crème en rettich	19,50	27,50

Desserts

SNICKERS ** "Candy bar" van chocolade, pinda en nougat met karamel en pindakaasparfait	9,75
ANANAS Gekonfijt met Szechuan peper, flexibele pure chocolade, schuim van witte chocolade met vanille-ijs	9,75
STROOPWAFEL ** Mascarpone, koffie, bitterkoekjeslikeur en esdoornroomijs met karamel	9,75
KAZEN Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, vruchtenconfituur en rozijnenbrood	13,75