

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
Citroen en mignonette 4,75

CROQUETS

uw keus uit:

- Knolselderij-goulash met aioli  (6 stuks) 6,25
- Hert met Rotterdamse krotenmosterd (2 stuks) 6,75
- Kreeft met schaaldierenmayonaise (2 stuks) 6,75

CHARCUTERIE

uw keus 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

SCHELVIS EN PALING Pompoen crème, krokante kruidkoek, appelstroop en peterselie coulis	14,25	20,50
BONBON VAN MRIJ RUND** Dungesneden, gevuld met aardappelsalade, pancetta, Parmezaanse kaas en basilicum vinaigrette	14,25	20,50
WINTER SALADE ✓ In aceto balsamico gemarineerde schorseneren, zoete aardappel, kruidensalade, red meat radijs en gerookte amandel	13,25	18,50
RAVIOLI** Boerderijkip, paddenstoelen duxelles, krokante kippenhuid en paddenstoelen-crèmesaus	16,25	20,50
POTAGE** Aardappel crème soep met prei en zacht gegaard buikspek	13,25	18,50
SKREI Gekonfijte kalfswang met lardo di Colonatta, knol- en bleekselderij, kaneel-serehjus	16,75	25,-
ROODBAARS Spinazie, fondant aardappel, rode-uiencompote en laurierjus	16,75	25,-
RISOTTO ✓ Gegratineerd met gepofte knoflook Hollandaise, bloemkool, fritot van Rotterdamse oude kaas, krokante hazelnoot schotten	14,25	20,50
BLACK ANGUS STEAK Gegrild op de Big Green Egg met bataat, snijboon, koolraap, rode wijn jus met long pepper	20,50	29,-
VELUWS HERT Gepocheerde peer, gekarameliseerde pecannoten, knolselderij, hertenjus met vossenbessen	20,50	29,-

Desserts

CHOCOLADE Moulleax, exotisch fruit, gel van passievrucht, mangosorbet	10,25	
MOKKA PARFAIT Gekonfijte ananas met Szechuan peper, gekarameliseerde noten, sabayon met koffie likeur	10,25	
PEER** Gebakken peer met boerenjongens en karamelsaus met krokante wrijfdeeg en vanille-ijs	10,25	
KAZEN Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, vruchtencompote en rozijnenbrood	14,50	