

## 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)  
ZEEUWSE PLATTE 0000 4,50  
FINES DE CLAIRES 4,50

uw keus uit:

- Naturel met roggebrood, bieslook, citroen en rode-wijnazijn met sjalot
- Pompoen, gebrande hazelnoot en calamsi

### CROQUETS

uw keus uit:

- Knolselderij-goulash met aioli  (6 stuks) 5,75
- Hert met Rotterdamse krotten mosterd (6 stuks) 6,25
- Kreeft met schaaldierenmayonaise (2 stuks) 6,25

### CHARCUTERIE

uw keus uit:

- Serrano ham, 14 maanden gerijpt 5,75
- Boerkes salami, wildzijn met kruidnagel 5,75
- Droge worst van Veluws ree 5,75




Vegetarisch 

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

\*\*Signatuurgerechten van Erik van Loo

## Foods

---

<b>MAKREEL</b> Brandade van gestoomde makreel met Granny Smith, Zeeuwse mosselen, nori en Roseval Chips	13,50	19,50
<b>BONBON VAN MRIJ RUND**</b> Dungesneden, gevuld met aardappelsalade, pancetta, Parmezaanse kaas en basilicumvinaigrette	13,50	19,50
<b>HERSTSALADE</b>  In aceto balsamico gemarineerde schorseneren, crème van pompoen, kruidensalade, red meat radijs en gerookte amandel	12,50	17,50
<b>KREEFT</b> Ravioli met gebakken witlof, citrus- en kreeftencrème saus met kerrie	15,50	19,50
<b>POTAGE**</b> (  mogelijk) Aardappel crème soep met prei en zacht gegaard buikspel	12,50	17,50
<b>KABELJAUW</b> Fideau pasta met spinazie, krokante hazelnoot brique met gerookte eidooier, crèmesaus van bospaddenstoelen	16,-	24,-
<b>SCHOL</b> Venkel en gedroogde tomaat, Zeeuwse mosselen, bouillabaisse en rozemarijncrouton met rouille	16,-	24,-
<b>BIETEN</b>  Palet van rode en gele biet, pastinaak, paddenstoelen, jonge geitenkaas, dragon en gebrande groene asperge	13,50	19,50
<b>BLACK ANGUS STEAK</b> Gegrild op de Big Green Egg met bataat, snijboon, koolraap en rode wijn jus met long pepper	19,50	27,50
<b>VELUWS HERT</b> Rode kool, gepofte knolselderij, frisse kastanjepuree, gekarameliseerde appel en hertenjus met eekhoortjesbrood	19,50	27,50

## Desserts

---

<b>PISTACHE EN BANAAN</b> Pistache cake, gekarameliseerde banaan, mousse van melkchocolade, krokante amandel en toffeeroomijs	9,75
<b>DUINDOORN</b> Flexibele pure chocolade, vanillemerengue, schuim van duindoorn, kruimelkoek en yoghurtijs	9,75
<b>PEER**</b> Gebakken peer met boerenjongens en karamelsaus met krokante wrijfdeeg en vanille-ijs	9,75
<b>KAZEN</b> Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, rozenbottelcompote en rozijnenbrood	13,75