

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
- Tomatenjam met specerijen en munt
- Asperge, tuinkers en Granny Smith appel **

CROQUETS

uw keus uit:

- Knolselderij-goulash met aioli [✓] 5,75
- Chorizo met gefermenteerde knoflook mayonaise 6,25
- Garnalen met schaaldierenmayonaise 6,25

CHARCUTERIE 5,75

uw keus uit:


- Serrano ham, 14 maanden gerijpt
- Duke of Berkshire buikspek, langzaam gegaard

[✓] Vegetarisch

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

**Signatuurgerechten van Erik van Loo

Foods

ASPERGE SPECIAAL** Gemarineerde Sint-Jacobsschelpen, Hollandaisesaus en coulis van kreeft	12,50	17,50
VOORJAARSSALADE Jonge sla, gemarineerde asperge, mousse van doperwten, bloemen, kruiden en vinaigrette van citroen en Champagne	12,50	17,50
MAKREEL Ceviche, crème en zoetzuur van pompoen, luchtige komkommer, radijs en krokante sesam	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
KABELJAUW Asperge, doperwten, aardappel poffertjes met zwarte knoflook en peterselie, bundelzwammen en luchtige bearnaisesaus	16,-	24,-
ASPERGES  Gegrild op de Big Green Egg, risotto, lamsoren, oude Rotterdamse kaas croûtons en crème saus van morilles	13,50	19,50
BLACK ANGUS STEAK Parel couscous met aubergine en groene kruiden, krokante artisjok, gepofte tomaat, haricot verts en balsamico jus	19,50	27,50
WIEDENLAM** "Baidy" van courgette, tomaat en Gruyère kaas, tuinbonen, knoflookbeignets en lamsjus met basilicum	19,50	27,50

Desserts

SNICKERS ** "Candy bar" van chocolade, pinda en nougat met karamel en pindakaasparfait	9,75
AARDBEIEN Banketbakersroom met witte chocolade, sabayon van long pepper, glas van aardbeienzuurtjes, basilicum en vanilleroomijs	9,75
YOGHURT EN MANGO Yoghurt parfait, merengue met matcha, salade en curd van mango	9,75
KAZEN Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, vijgencompote en rozijnenbrood	13,75