

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 chef Richard de Vries.

Vele jaren werkten zij samen, waaronder in restaurant Parkheuvel en creëerden zij deze menukaart met smaakvolle en speelse gerechten.

Namens het hele team wensen wij u veel plezier!

Richard de Vries – chef de cuisine

Jasper Mein – maître-sommelier

BUSINESSLUNCH

2 GANGENMENU 28,50

ERIKS CHOICE

4 GANGENMENU 45,-

5 GANGENMENU 52,50

Tevens hebben wij ook een 3-gangen keuze menu voor € 36,-.
Hierbij heeft u de keuze uit drie voor-, drie hoofd- en drie nagerechten.

Bites

OESTER, FINES DE CLAIRES (per stuk) 4,-

uw keus uit:

- Naturel met zuurdesembrood en bieslook
- Tomatenchutney met specerijen en verveine
- Tartaar van rund en Rotterdamse mosterd
- Grapefruit, passievrucht en piment

CROQUETS

uw keus uit:

- Knolselderij-goulash met aioli 5,50
- Kalfszwezerik en truffel 6,-

BONBON VAN MRIJ RUND** (per stuk) 4,50

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

SELECTIE VAN CHARCUTERIE 5,50

Cornichons, croûtons met aubergine en Parmezaanse kaas

✓ Vegetarisch

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

**Signatuurgerechten van Erik van Loo

Foods

OCTOPUS	16,50	21,50
Kruidensalade, gestoofde moscardini, avocadomousse, gepofte tomaat en Aceto Balsamico		
ZOMERSALADE ✓	12,50	17,50
Cremeux van doperwten, tuinkruiden, komkommer, radijs, zuurdesemcroûtons en vinaigrette van Champagne en citrus		
MAKREEL	13,-	18,50
Ceviche, hangop met LimonGERSo, zoetzure komkommer, lavas en briochetoast		
KALF	13,50	20,50
Staartstuk, sucade en tong van kalf, aardappelsalade, cornichons, piccalilli en roze peper		
GAMBA	13,50	20,50
Gedroogde Serrano ham, gemarineerde meloen, basilicum en gepofte saffraanrijst		
KREEFT	15,50	23,50
Ravioli met fijne groente en Tom Yam Goong bouillon		
KABELJAUW **	14,50	22,50
Tuinbonen à la crème, fritot-, krokant en jus van Taggiasche olijven		
SCHOL	14,50	22,50
Kruidenkorst, venkelcompôte, gebakken artisjok, lamsoren en tomaten Antiboise		
RABARBER ✓	12,50	19,50
Couscous, gebakken Romeinse sla, Parmezaanse kaas-krokant, zuring en zilte groente		
PIEPKUIKEN	14,50	22,50
Gepocheerde filet, gebakken bout, munt, dadel en gevogeltejus met Timut peper		
BLACK ANGUS STEAK	19,50	27,50
Cassoulet van kapucijners, tomaat, Pancetta en gestoofde sukade met jus van gerookte knoflook		
VELUWS REEBOK **	19,50	27,50
Crème van knolselderij, cantharel, snijboon, hazelnoot en reejus met Hollandse kers		

Desserts

ROOD FRUIT SOEP **	9,50
Cassis sorbet, dunne room en krokante amandel	
SEREH PARFAIT	9,50
Gepocheerde perzik, rijst krokant met schuim van witte wijn en limoenblad	
KERSEN	9,50
Gemarineerd in rode port, sabayon van Kriek bier, bitterkoekjes, verveine en vanille-ijs	
KAZEN	13,50
Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, vruchtenconfituur en rozijnenbrood	