

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	29,-
--------------	------

ERIKS CHOICE

4 GANGENMENU	45,-
--------------	------

5 GANGENMENU	52,50
--------------	-------

Tevens hebben wij ook een 3-gangen keuze menu voor € 37,-.
Hierbij heeft u de keuze uit drie voor-, drie hoofd- en drie nagerechten.

Bites

OESTERS (per stuk) FINES DE CLAIRES	4,50
---	------

uw keus uit:

- Naturel met zuurdesembrood, citroen en bieslook
- Tartaar van rund en Rotterdamse mosterd
- Zwarte bonen, aardappel en bosui

ZEEUWSE PLATTE, naturel	4,-
-------------------------	-----

CROQUETS

uw keus uit:

- | | |
|--------------------------------------|------|
| • Knolselderij-goulash met aïoli ♡ | 5,50 |
| • Kalfszwezerik en truffelmayonaise | 6,- |
| • Hert met Rotterdamse krotenmosterd | 6,- |

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

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

CHARCUTERIE	5,50
--------------------	------

uw keus uit:

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

♡ Vegetarisch

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

**Signatuurgerechten van Erik van Loo

Foods

OCTOPUS	16,50	21,50
Dungesneden met gepofte tomaat, pittige gamba's, sepia kroepoek, avocado en limoenmayonaise		
HERFSTSALADE ✓	12,50	17,50
Mousse van paddenstoelen, zoetzure knolgroenten, gebrande hazelnoten en vinaigrette van Aceto Balsamico en Argan olie		
HARDER	13,50	19,50
Gemarineerd in vanille vinaigrette met pompoen, Romeinse sla, crème fraîche en haringkuit		
KALF	14,-	21,-
Staatstuk, sukade en tong van kalf, aardappelsalade, cornichons, piccalilly en roze peper		
PULLED PORK TERRINE	13,50	19,50
Witlof en bleekselderijsalade, appelravioli gevuld met pruimen compôte, hangop met gember		
KREEFT**	15,50	23,50
Ravioli met fijne groente en Tom Yam Goong bouillon		
KABELJAUW	14,50	22,50
Brandade van stokvis, Zeeuwse mosselen, peterselie croûtons en crèmesaus van grove mosterd		
SCHOL	14,50	22,50
Fideau pasta met zoetzure pepers, pompoen, warme vinaigrette met bottarga, kappertjes en citroen		
RISOTTO** ✓	13,50	19,50
Krokant gebakken brickdeeg gevuld met Sechuan risotto, bospaddenstoelen, groene asperge en paddenstoelen crèmesaus		
PIEPKUIKEN	15,-	23,-
Gepocheerde filet en gebakken boutje, munt, dadelcrème en gevogeltejus met Timut peper		
MRIJ VAN PIET VAN DEN BERG	19,50	27,50
Bloemkool met bechamel en gekarameliseerde stiftamandel, romanesco, aardappelgratin met gerookte knoflook en Westmorelandjus		
VELUWS HERT**	19,50	27,50
Gepocheerde peer, aardpeercrème, koolraap, paddenstoelen, Geroosterde honing- pecannoten en hertenjus met vossenbessen		

Desserts

SNICKERS **	9,50
"Candy bar" van chocolade, pinda en nougat met karamel en pindakaasparfait	
TROPISCH FRUIT	9,50
Mousse van passievruchten en mango, kokoscake, krokante notengalette en mangosorbet	
DUINDOORN	9,50
Flexibele pure chocolade, vanillemeringue, schuim van duindoorn, kruimelkoek en yoghurtijs	
KAZEN	13,50
Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, vruchtenconfituur en rozijnenbrood	