

WELKOM BIJ THE PARK

Van vrijdag 6 tot en met zaterdag 21 september staat Restaurant The Park in het teken van
" Fruits de Mer "

Namens het hele team wensen wij u veel plezier!
Richard de Vries – chef de cuisine
Jasper Mein – maître-sommelier

BUSINESSLUNCH

2 GANGEN MENU 32,50

CHEFS CHOICE

4 GANGEN MENU 52,50

5 GANGEN MENU 62,50

Tevens hebben wij een 3-gangen Michelin Bib Gourmand menu voor € 37,-
Hierbij heeft u de keuze uit twee food-items en een dessert.

Food

NAZOMERSALADE  13,25 18,50
Salade met kruiden en bloemen, watermeloen,
zoetzure parelgort en lavendelvinaigrette

KONINGSBAARS 14,25 20,50
Gemarineerd in groene kruiden en kerrie, rode grapefruit,
venkelbrons en bieslook-crème fraîche

SUKADE EN PASTRAMI 14,25 20,50
Rouleaux van rundersukade en pastrami van kalfsmuis,
crème van knolselderij en piccalilly, komkommer en krokante kappertjes

BOUILLABAISSE 15,50
Rijk gevuld met vis, schaal- en schelpdieren, krokant rozemarijnbrood en rouille

VENKEL EN TOMAAT  14,50 21,-
Compote van venkel, gegrilde courgette, gepofte aubergine en antiboise

SCHOL EN MOSSEL 14,50 21,-
Gegrilde scholfilet met Bouchot mosselen, bospeen, zeekraal
met nage van mossel, Pernod en saffraan

EENDENBORST 16,50 24,50
Gebraden en gelakt met appelstroop, rode bieten, groene kool, bundelzwammen,
gevogelte jus met rode wijn en gerookte knoflook

Desserts

YOGHURT EN FRAMBOOS 10,25
Parfait van hangop met amandelkapsel, frambozen,
merengue met limoen en gel van passievrucht

ROOD FRUIT 10,25
Aardbeien, kersen en blauwe bessen met Champagne sabayon,
cassis sorbet en krokante dunne koek schotten

KAZEN 14,50
Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, getoaste brioche,
rozijnenbrood en chutney van perzik en kardemom

Bites Fruits de Mer

SCHELPE	9,-
Melange van gesauteerde schelpen met sjalot, knoflook en peterselie	
SCHEERMESSEN	9,-
Gestooftde Hollandse scheermessen met basilicum	
GAMBA	9,-
Pittige knoflook gamba's met lamsoren	
BOUCHOT MOSSELEN	9,-
Fijne groente, witte wijn en saffraan	

Fruits de Mer

PLATEAU DE FRUITS DE MER	39,50 p.p
Selectie van schaal-en schelpdieren met o.a.: oesters, scheermessen, gamba's, mosselen en krabscharen	
PLATEAU DE FRUITS DE MER "THE PARK"	54,50 p.p
Selectie van schaal-en schelpdieren met o.a.: ½ Canadese kreeft, oesters, scheermessen, gamba's, mosselen, krabscharen en warme melange van schelpen met sjalot, knoflook en peterselie	
KREEFT THERMIDOR	22,50 half 45,00 heel
In het pantser geserveerd met grove mosterd, spinazie, geraspte Gruyère kaas, risotto en basilicum	

Kaviaar

BAERI CLASSIC	10 gram	29,50
ROYAL ASETRA	10 gram	34,50

Oesters

Geserveerd met rode-wijnvinaigrette, bieslook op zuurdesembrood en citroen. Prijs is per stuk.

ZEEUWSE PLATTE	5,-
VENDÈE	4,50
FINES DE CLAIRE NORMANDES	4,50
GOLD BEACH	5,-
GUILLARDEAU	6,-
RASPBERRY POINT	4,50
COMBINATIE PLATEAU, 6 STUKS	25,50

 Vegetarisch

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