

MENU

The
PARK

INSPIRED BY **ERIK VAN LOO**

WELKOM BIJ THE PARK INSPIRED BY ERIK VAN LOO.

Twee Michelin sterren chef Erik van Loo is patron en SVH meesterkok van restaurant Parkheuvel te Rotterdam. Erik's eigenzinnige culinaire visie sluit perfect aan bij de filosofie van The Park's chef Richard de Vries. Samen creëren zij hoogstaande gerechten te herkennen aan kwaliteit en eenvoud gecombineerd met een speelse twist.

GENIET!

BUSINESSLUNCH

2 GANGENMENU 27.50

ERIKS CHOICE

3 GANGENMENU 34.50

4 GANGENMENU 42.50

CHARCUTERIE

PER SOORT TE BESTELLEN (40 GRAM PER PORTIE)

JAMON SERRANO RESERVA 14 maanden gerijpt 4,—

BOERKES SALAMI 4,—

SAUCISSE DE BOULOGNE 4,—

BEEF JERKEY 7,—

OSSENWORST met zilverui en Rotterdamse mosterd 4,—

FOODS & BITES

OESTERS, FINES DE CLAIRE (3 STUKS)	15,—
• Naturel met zuurdesembrood	
• Gekarameliseerde pinda's, chilisaus en tuinkers	
• Met diverse structuren van komkommer en borage	
EEND EN EENDENLEVER	13,— 20,—
Rillette met perencompote en krokante brioche	
BONBON VAN MRIJ RUND ★★	12,50 20,—
Dungesneden, gevuld met aardappelsalade, pancetta en basilicum vinaigrette	
GEROOKTE ZALM	14,— 23,50
Krokante brique met olijven en olijvenmousse	
VITELLO TONNATO	14,— 23,50
Rouleau van kalf en tonijn met gemarineerde tonijn en tonijncrème	
KIKKERBIL-KROKETJES (8 STUKS)	13,—
Met korstdeeg, aioli, ijsbergsla en yoghurt dressing	
BIETJES	11,50 20,—
Gegrild op de Big Green Egg met balsamico, mini uitjes, geitenkaas en dragon (vegetarisch)	
AARDAPPEL	9,50
Crèmesoep met knapperige prei, venkel, spek en kaantjes (vegetarisch mogelijk)	
HALVE KREEFT ★★	27,50
In het pantser gekookt à la Thermidor met grove mosterd, fijne groenten en geraspte kaas	
KABELJAUW	13,50 22,50
Op de huid gebakken met een brandade van stokvis en Zeeuwse mosselen	
HEILBOT	18,50 29,50
Gebakken in boerenboter met kalfswang, bleekselderij en kaneel-sereh jus	
WRAP	16,—
Met mais, kidneybonen, tofu en tomaten-aioli (vegetarisch)	
MRIJ RUND VAN PIET VAN DEN BERG	17,— 28,—
Gegrild op de Big Green Egg met Taggiasche olijven, romige haricots verts, dikke frieten en olijvenjus	
KALFSWANG	15,— 24,50
Spitskool, luchtige aardappelmousseline, paddenstoelen en paddenstoelen crèmesaus	

DESSERTS

HOLLANDSE KAZEN	13,50
Assortiment met perencompote en dadel-notenbrood	
PEER ★★	8,50
Gekarameliseerd tussen wrijfdeegblaadjes met vanille ijs	
CITROENTAART	8,50
Met hangop, blauwe bessen en yoghurt-ijs	
MASCARPONE	8,50
Met gekonfijte ananas en een sinaasappel kletskep	
CHOCOLADE	8,50
Met gekarameliseerde noten en pure chocolade roomijs	