

## *Parkhotel verrassingsmenu*

LAAT U VERRASSEN DOOR HET KEUKENTEAM EN DE PRODUCTEN DIE HET SEIZOEN TE BIEDEN HEEFT

4 gangen € 35.50

Wijnarrangement € 21.75

5 gangen € 39.50

Wijnarrangement € 25.75

6 gangen € 44.50

Wijnarrangement € 29.75

## *Culinaire Parade*

*(tot 20.00 uur)*

8 gangen € 54.50

Wijnarrangement € 37.50

*De culinaire parade is uitsluitend per tafel te bestellen*

*Culinaire parade incl. aperitief, wijnarrangement, water, koffie of thee  
€ 99.00*

**Keuzemenu € 25.00**

***Voorgerechten***

Tomatensoep – crouton ✓  
of  
Kalfspastrami – piccalilly – rucola  
of  
Gerookte forel – yuzu – garnalen

***Hoofdgerechten***

Merluza – saffraan beurre blanc  
of  
Varkenshaas – tijm jus  
of  
Fettuccine aioli – rucola – Parmezaanse kaas ✓

***Desserts***


Crème brûlée – Duindoorn  
of  
Cheese cake – rood fruit  
of  
Koffie/Thee – bonbons

## *Voorgerechten*

*Rundercarpaccio – asperges – truffel – Parmezaanse kaas – rucola*  
€ 12.50

*Zalm van landgoed Doornik – komkommer – asperges – rode biet*  
€ 13.50

*Sashimi van tonijn – Hoisin saus – Japanse zeewier*  
€ 14.50

*Salade asperges – paddenstoelen – Val-dieu kaasje – Sherry/truffel siroop*   
€ 12.75

*Tartaar van kalf – 5 spices – groene asperges – kwartel ei*  
€ 13.75

*Krab – mango – asperges – kruiden – komkommer*  
€ 14.50

## *Soepen*

Aspergesoep – ei – peterselie ✓  
€ 5.75

Bisque d'homard – tartaar van scampi  
€ 7.50

Bouillon van ossenstaart – kruiden – rundvlees  
€ 5.75

## *Tussengerechten*

Gebakken eendenlever – pink lady appel – rode port  
€ 17.50

Coquille – scheermessen – aspergeragout  
€ 16.50

Gewokte asperges – parel couscous – paddenstoelen ✓  
€ 10.75

## *Visgerechten*

Tonijn – fettuccine – hoisin – olijfolie – rucola  
€ 27.75

Asperge klassiek – zalm – Hollandaise  
€ 22.50

Kabeljauw – kruidenkorst – saffraan saus  
€ 24.50

## *Vegetarische gerechten*

Fettuccine – sherrytomaat – lente ui – knoflook – rucola Parmezaanse kaas ✓  
€ 15.75

Aspergequiche – rucola – olijfolie ✓  
€ 16.75

## *Vleesgerechten*

*Eendenborst – parel couscous – sinaasappel – 5 spices jus*  
€ 23.50

*Asperge klassiek – ham – Hollandaise*  
€ 21.50

*Lam – asperges – rozemarijn jus*  
€ 26.50

*Parkhotel burger – 100% mals Rundvlees – spek – ui – kaas*  
€ 17.50

*Spies Kippendijen – satésaus – atjar – kroepoek*  
€ 17.50

## *Specials*

*Entrecote Australian Black Angus grain fed (300gr) – kruidenboter – pepersaus*  
€ 35.50

*Tournedos – tijm jus*  
€ 28.50

*Tournedos – eendenlever – tijm jus*  
€ 33.00

## *Maaltijdsalades*

Salade gamba's – knoflook – dragon – Pernod  
€ 14.75

Carpaccio Black Angus rund – asperges – truffel crème – Parmezaanse kaas  
€ 14.75

Valdieu kaasje uit de oven – paddenstoelen – sherry/truffel siroop ✓  
€ 14.75

## *Flammkuchen op Elzasser wijze*

Spek – ui – crème fraîche – rucola  
€ 11.75

Zalm – garnalen – crème fraîche – rucola  
€ 11.75

Geitenkaas – rode biet – crème fraîche – honing ✓  
€ 11.75

## *Dessert*

*Dessert du Chef*

€ 8.00

*Val-dieux gegratineerd – rucola – honing – tijm*

€ 9.00

*Parfait mango – ananas – roze peper – munt*

€ 8.00

*Panna cotta tonkabonen – citrus – chocolade*

€ 7.50

*Crème brûlée – duindoorn ijs – cruble*

€ 7.75



## *Lunch*

*(Te bestellen tot 18.00 uur)*

*Club sandwich – kip – ei – spek – roomkaas – mosterd*  
€ 12.00

*Tosti – ham – kaas*  
€ 7.50

*Baguette – carpaccio – truffel crème*  
€ 8.50

*Baguette – gerookte zalm – kaas – asperges*  
€ 9.00

*Baguette – ham – kaas – asperges*  
€ 8.50

*Focaccia – geitenkaas – honing – walnoten* ✓  
€ 8.50

*Uitsmijter – ham – kaas – wit of bruin brood*  
€ 7.50

*2 Bourgondiër rundvlees kroketten – wit of bruin brood*  
€ 7.75