

Hartelijk welkom bij Parkhotel Horst!

Genieten aan het water bij Parkhotel Horst. Culinaire hoogstandjes en Limburgse gastvrijheid plaatsen het hotel en restaurant al jarenlang in de top van Limburg. Onder de culinaire leiding van Chef-kok Esli Vencent en Maitre Ron van der Pol, is een diner in ons restaurant een mooie ervaring. De kennis van onze Maitre draagt bij aan perfecte wijn-spijs combinaties en verzekert u van een onvergetelijke ervaring.

Onze chef-kok presenteert u de keuze van á la carte gerechten tot een 6 gangen menu du chef en van een keuzemenu voor slechts € 27.50 tot een High Wine menu.

Onze menukaart is verrassend, gevarieerd en wisselt regelmatig met het seizoen mee. Zo kunt u door de seizoenen heen ook heerlijk genieten van onze wildgerechten, Limburgse asperges, Horster aardbeien en Zeeuwse mosselen!

*Geniet van het uitzicht en de Limburgse gastvrijheid.
Ons team staat altijd voor u klaar!*

Eet smakelijk!

*Met gastvrije groet,
Team Parkhotel Horst*

Lunch – Mittagessen

(tot 18.00 uur)

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

Club sandwich – chicken – egg – Bacon – cream cheese – musterd

Club Sandwich – Huhn – Ei – Speck – Frischkäse – Senf

***Twaalfuurtje: Tomatensoep – sneetje brood met een kroket –
sneetje brood met ham/kaas en een gebakken ei*** € 12.00

Tomato soup – bread with croquette – bread with ham and fried egg

Tomatensuppe – Brot mit Krokette – Brot mit Schinken und gebratene Eier

Tosti uit de pan – ham – kaas € 7.50

Toast – ham – cheese

Toast – Schinken – Käse

Open tosti – ham – kaas – gebakken ei € 8.50

Toast – ham – cheese – fried egg

Toast – Schinken – Käse – Gebratene Eier

Baguette – carpaccio Black Angus rund – truffel crème € 9.00

Baguette – carpaccio Black Angus beef – truffle crème

Baguette – Carpaccio Black Angus Rind- Trüffelcreme

Baguette – zalm – roomkaas – limoen crème € 9.50

Baguette – salmon – crème cheese – lime crème

Baguette – Lachs – Weichkäse – Limone Creme

Focaccia – tomaten – basilicum – mozzarella ✓ € 8.50

Focaccia – tomato – basil – mozzarella ✓

Focaccia – Tomaten – Basilikum – Mozzarella ✓

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

Fried eggs – ham – cheese – white or brown bread
Strammer-Max – Schinken – Käse – Weiß- oder Schwarzbrot

2 Bourgondiër rundvlees kroketten – wit of bruin brood € 7.75

2 Burgundian beef croquettes – white or brown bread
2 Burgunder Rindfleisch Kroketten – Weiß- oder Schwarzbrot

Flammkuchen op Elzasser wijze

Spek – ui – crème fraîche – rucola € 12.50

Bacon – onion – crème fraîche – rocket lettuce
Spek – Zwiebeln – Crème Fraîche – Rucola

Zalm – garnalen – crème fraîche – rucola € 12.50

Salmon – shrimps – crème fraîche – rocket lettuce
Lachs – Garnele – Crème Fraîche – Rucola

Mozzarella – tomaat – crème fraîche – rucola ✓ € 12.50

Mozzarella – tomatoes – crème fraîche – rocket lettuce ✓
Mozzarella – Tomaten – Crème Fraîche – Rucola ✓

Maaltijdsalades – Salad – Mahlzeit Salat

Gamba's – kruidenboter – limoen crème € 14.75
Gamba's – herb / garlic butter – lime creme
Gambas – Kräuter Butter – Limone Creme

Ceasar salad – gerookte kip – spek – ei – ceasar dressing € 14.75
Ceaser salad – smoked chicken – bacon – egg – Ceasar dressing
Ceaser Salat – Geräuchert Huhn – Speck – Ei – Ceasar Dressing

Geitenkaas uit de oven – honing – walnoten ✓ € 14.75
Goat cheese from the oven – honey – wallnuts ✓
Ziegenkäse aus dem Ofen – Honig – Walnuße ✓

Soepen – Soup – Suppen

Ossenstaart – stoofvlees – lenteui – truffelroom € 7.50
Oxtail – stewed meat – spring onion – truffle cream
Ochschwanz – Braten – Frühlingszwiebel – Trüffel Sahne

Bisque d'Homard – tartaar van scampi – dragon – zeekraal € 8.50
Bisque d'Homard – tartare of shrimp – tarragon – salicornia
Hummersuppe – Scampi – Estragon – Queller

Mosterdsoep – lente-ui ✓ € 5.75
Mustard soup – spring onion ✓
Senf Suppe – Frühlings Zwiebel ✓

Voorgerechten- Appetizers - Vorspeisen

Steak tartaar (100 gram) - truffel crème - Parmezaan - olijfolie € 12.75

Steak Tartare - truffle cream - Parmesan cheese - olive oil
Steak Tartar - Truffel Sahne - Parmesankäse - Olivenöl

Zalm - furikaka - wasabi - venkel - zalm eitjes € 13.50

Salmon - furikaka - wasabi - fennel - salmon caviar
Lachs - furikaka - Wasabi - Fenchel - Lachs Eier

Gnocchi - knoflook - basilicum - Parmezaan - olijfolie ✓ € 11.75

Gnocchi - garlic - basil - Parmesan cheese - olive oil ✓
Gnocchi - Knoblauch - Basilikum - Parmesankäse - Olivenöl ✓

Gebakken eendenlever - Pink Lady appel - rode Port siroop € 18.50

Fried duck liver - Pink Lady apple - red port syrup
Gebakene Gänseleber - Pink Lady Apfel - Rote Port Sirup

Pastrami van Kalf - groene asperges - roze peper - paddenstoelen € 12.75

Pastrami of veal - green asparagus - pink pepper - mushrooms
Pastrami von Kalb - Grüne Spargel - rosa Pfeffer - Pilze

Escargot - kruidenboter

8st. € 9.75 / 12st. € 14.00

Escargot - herb / garlic butter
Schnecke - Kräuter Butter

Kabeljauw - zoetzure groenten - krokante aardappel - garam masala € 13.75

Cod - sweet/sour vegetables - potatoes - garam masala
Kabeljau - süß-sauer Gemüse - Kartoffel - Garam Masala

Hoofdgerecht

Steak tartaar (200 gram) – truffel crème – Parmezaan – olijfolie € 21.50

Steak Tartare – truffle crème – Parmesan cheese – olive oil
Steak Tartar – Truffel Sahne – Parmesankäse – Olivenöl

Fish and chips – salade – remoulade € 22.50

Fish and chips – salad – remoulade
Fish and Chips – Salat – Remoulade

Tortellini – ricotta – spinazie – tomaat – Parmazaan – olijfolie ✓ € 17.75

Tortellini – ricotta – spinach – tomato – Parmesan cheese – olive oil ✓
Tortellini – Ricotta – Spinat – Tomate – Parmesankäse – Olivenöl ✓

Eendenborst – parel couscous – spinazie – thijm-rozemarijn jus € 23.75

Duck breast – couscous – spinach – thyme-rosemary gravy
Entenbrust – couscous – Spinat – Thymian-Rosmarin soße

Schelvis – gamba – saffraan beurre blanc € 23.50

Haddock – prawns – saffron-beurre blanc
Schellfisch – Gamba – Safran-beurre blanc

Parkhotel burger – 100% mals Rundvlees – spek – ui – kaas € 18.50

Parkhotel Burger – 100% Tender beef – Bacon – onion – cheese
Parkhotel Burger – 100% weich Rindfleisch – Speck – Zwiebeln – Cheddar

Spies Kippendijen – satésaus – atjar – kroepoek € 17.50

Skewer chicken thighs – satay sauce – atjar – prawn crackers
Spies Hähnchen Schenkel – Erdnus Soße – Atjar – Krabben Brot

Specials

*Entrecote Australian Black Angus grain fed (300gr) –
kruidenboter – pepersaus* € 37.50

Entrecote Australian Black Angus grain fed (300gr) – garlic butter – pepper sauce
Entrecote Australian Black Angus grain fed (300gr) – Kräuterbutter – Pfeffer Soße

Tournedos – rode wijn jus € 29.50

Beef tenderloin – red wine gravy
Tournedos – Rotweinsouße

Tournedos – eendenlever – rode wijn jus € 35.50

Beef tenderloin – duck liver – red wine gravy
Tournedos – Enten Leber – Rotweinsouße

Surf & Turf: Tournedos – rode mul – gamba – bearnaisesaus € 38.50

Tournedos – red mullet – prawns – bearnaise sauce
Tournedos – Streifenbarbe – Gamba – Bearnaise-souße

Dessert

Chocolade – 3 bereidingen – sorbet van framboos € 8.50

Chocolate – 3 different preparations – sherbet of raspberry

Schokolade – 3 verschiedenen Bereitungen – Eisbecher mit Himbeere

Kaasplank – kletzenbrood – honing – rucola € 9.50

Cheese platter – Kletzbread – honey – rocket lettuce

Käseplatte – Kletzenbrot – Honig – Rucola

Scroppino: Wodka – citroenijs – Prosecco € 6.50

Wodka – lemon ice cream – Prosecco

Wodka – Zitronen Eis – Prosecco

Caramel cheesecake – mandarijn – popcorn € 8.75

Caramel cheesecake – mandarin – popcorn

Karamell Käsekuchen – Mandarinen – Popcorn

Affogato: Bourbon vanilla roomijs – espresso € 6.00

Bourbon vanilla ice cream – espresso

Bourbon Vanille Eis – Espresso

Menu du chef

Steak tartaar (100 gram) – truffel crème – Parmezaan – olijfolie

Steak Tartare – truffle crème – Parmesan cheese – olive oil
Steak Tartar – Truffel sahnne – Parmesankäse – Olivenöl

Ossenstaart – stoofvlees – lente-ui – truffelroom

Oxtail – stewed meat – spring onion – truffle cream
Ochschenschwanz – Braten – Frühlingszwiebel – Trüffel Sahnne

Rode mul – Alkmaars gort – saffraan saus

Red mullet – Alkmaars pearl barley – saffron sauce
Streifenbarbe – Alkmaars Graupen – Safran Soße

Eendenborst – parel couscous – spinazie – tijm-rozemarijn jus

Duck breast – couscous – spinach – thyme-rosemary gravy
Entenbrust – couscous – Spinat – Thymian-Rosmarin soße

Geitenkaas uit de oven – spek – honing

Goat cheese from the oven – honey – wallnuts
Ziegenkäse aus dem Ofen – Honig – Walnuße

Karamel cheesecake – mandarijn – popcorn

Caramel cheesecake – mandarin – popcorn
Karamell Käsekuchen – Mandarinen – Popcorn

3 gangen € 35.00

Wijnarrangement € 16.00

4 gangen € 39.50

Wijnarrangement € 21.00

5 gangen € 45.50

Wijnarrangement € 26.00

6 gangen € 49.50

Wijnarrangement € 31.00

Keuzemenu € 27.50

Voorgerechten

- Mosterdsoep – lenteui** ✓ € 5.75
Mustard soup – spring onion ✓
Senf Suppe – Frühlings Zwiebel ✓
Of
- Carpaccio Black Angus rund – truffle crème – Parmezaan** € 12.00
Carpaccio Black Angus beef – truffle crème – Parmesan cheese
Carpaccio Black Angus Rind – Trüffelcreme – Parmesankäse
Of
- Gerookte forel – wasabi – venkel** € 11.75
Smoked trout – wasabi – fennel
Geräucherter Forelle – Wasabi – Fenchel

Hoofdgerechten

- Merluza – saffraan beure blanc – seizoensgroenten** € 17.50
Merluza – saffron-beurre blanc – seasonal vegetables
Hechtdorsch – Safran-beurre blanc – Saison Gemüse
Of
- Horster hoender – tijm-rozemarijn jus** € 18.50
Pullet – thyme-rosemary gravy
Henne – Thymian-Rosmarin soße
Of
- Tortellini – ricotta – spinazie – tomaat – Parmazaan – olijfolie** ✓ € 17.75
Tortellini – ricotta – spinach – tomato – Parmesan cheese – olive oil ✓
Tortellini – Ricotta – Spinat – Tomato – Parmesankäse – Olivenöl ✓

Desserts

Parfait van Bastogne – krokante noten – mandarijn € 7.75

Parfait of Bastogne cookies – crispy nuts – mandarins

Parfait von Bastogne Kekse – Knusprige Nüße – Mandarinen

Of

Geitenkaas uit de oven – spek – honing € 8.50

Goat cheese from the oven – honey – walnuts

Ziegenkäse aus dem Ofen – Honig – Walnuße

Of

Koffie of thee – bonbons v.a. € 4.50

Coffee or tea – bonbons

Kaffee oder Tee – Pralinen

High Wine

*Een High Wine; een perfecte manier om kennis te maken met Parkhotel Horst,
door middel van een proeverij van gerechtjes en proefglasjes wijn.*

*Wij serveren een 4 tal kleine gerechtjes en dit alles wordt begeleid door
zorgvuldig gekozen bijpassende glaasjes wijn.*

Carpaccio van het Black Angus rund met truffel crème

Rode mul op Alkmaarse gort en een saus van saffraan

Parelhoender met seizoensgroenten en tijm-rozemarijn jus

Selectie van Europese kazen met kletzenbrood

De kosten bedragen € 39,50 per persoon en is alleen uitsluitend per tafel te bestellen.