

W ilhelmina park 3-gangen

Voorgerecht

Kalfstartaar met zoetzure groenten, broodcroutons
en mayonaise van piccalilly

Zacht gegaarde heilbot met crème van tuinerwten en een flensje van aardappel en paddenstoelen

Hoofdgerecht

Runderbavette met gekonfijte runderwang, crème van witte ui, sable wortel, polenta
en jus met Madeira

Zacht gegaarde tongschar met scheermes, parelcouscous, zoetzure paprika, crème van
mais en beurre blanc met zwarte olijven

Nagerecht

"Peche melba"

gepocheerde perzik, gesuikerde amandel, frambozen en vanille roomijs

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen met bijpassend garnituur

W ilhelmina park 4-gangen

Voorgerecht

Kalfstartaar met zoetzure groenten, broodcroutons en mayonaise van piccalilly

Zacht gegaarde heilbot met crème van tuinerwten en een flensje van aardappel en paddenstoelen

Tussengerecht

Fricassee van kalf met zwezerik, schuim van eekhoortjesbrood, groene asperge en hazelnoot

Snoekbaars met lauwwarme salade van aardappel en gerookte paling met ravioli van koolrabi en appel

Hoofdgerecht

Runderbavette met gekonfijte runderwang, crème van witte ui, sable wortel, polenta en jus met Madeira

Zacht gegaarde tong-schar met scheermes, parelcouscous, zoetzure paprika, crème van mais en beurre blanc met zwarte olijven

Nagerecht

"Peche melba"

gepocheerde perzik, gesuikerde amandel, frambozen en vanille roomijs

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen met bijpassend garnituur

W ilhelmina park 3-gangen

Vegetarisch

Voorgerecht

Gepofte rode en gele biet met bombe van roomkaas, roze peper en bramen

Hoofdgerecht

Fazzoletti met ricotta, spinazie, venkel, pistache, geschaafde truffel en schuimige saus van zuring

Nagerecht

Peche melba"

gepocheerde perzik, gesuikerde amandel, frambozen en vanille roomijs

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen met bijpassend garnituur



WILHELMINAPARK

RESTAURANT - BAR

W ilhelmina park 4-gangen

Vegetarisch

Voorgerecht

Gepofte rode en gele biet met bombe van roomkaas, roze peper en bramen

Soep

Vichysoisse, warm geserveerd, met in Pernod gestoofde prei

Hoofdgerecht

Fazzoletti met ricotta, spinazie, venkel, pistache, geschaafde truffel en schuimige saus van zuring

Nagerecht

"Peche melba"

gepocheerde perzik, gesuikerde amandel, frambozen en vanille roomijs

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen met bijpassend garnituur