

Wilhelminapark

*Hier zit elke dag aan tafel met vroeger  
en later in het groen, een oogstrelend  
palet van geur en smaak en glinstering  
van water, van Melkhuis tot Paviljoen*

*Gebouwd door van der Gaast, heeft  
menigeeen zich schaduwrijk onthaast  
Nu wordt wie blijft vorsteljik verrast  
Hier zijn alle zintuigen te gast*

*Els van Stalborch  
Stadsdichter*

## / Lunchmenu / tot 15,00

2-gangen	32,50
3-gangen	39,50

## / Wijnarrangement /

Voor uw lunch en diner maken wij graag de beleving compleet met een bijpassend wijnarrangement.

2-glazen	15,00
3-glazen	21,50
4-glazen	27,50
5-glazen	34,50

### Allergenen en diëten

Wij houden rekening met uw dieetwensen of allergieën voor bepaalde producten. Waar mogelijk proberen wij u van een alternatief te voorzien.

Wij kunnen u per gerecht informeren.

Van 12.00-22.00 voeren wij ook onze loungekaart

---

## Chefsmenu

vanaf 18,00

---

### Voorgerecht

**A**lbacore tonijn gelakt met sinaasappel en wortel, krokante zeesla en coulis van waterkers

### Tussengerecht

**G**ebakken snoekbaars en coquille met dashi en bundelzwam

### Hoofdgerecht

**K**alfsentrecote en zwezerik, crème van peterseliewortel, koolraap, mosterd-gnocchi en jus met gefermenteerde knoflook

### Dessert

**Y**oghurt en lychee, gekonfijte rode biet, chocolade en meringue met dragon

---

*U kunt deze gerechten ook afzonderlijk bestellen.*

### Chefsmenu

3-gangen	42,50
4-gangen	52,50
5-gangen	59,50

### Vegetarisch chefsmenu

3-gangen	37,50
4-gangen	45,00
5-gangen	52,50

## / Om mee te beginnen /

### / Charcuterie /

Ham- en worstsoorten met piccalilly, zuurdesembrood, boter en olijfolie  
(voor 2 personen) 17,50

### / Oesters /

Boudeuse nr 4, met klassiek garnituur  
3 Stuks 10,50  
1/2 Dozijn 19,50  
Heel Dozijn 32,50

## / Voorgerechten /

**S**teak tartaar, klassiek bereid met gemarineerde shiitake, sambai azijn en mousse van mierikswortel en citroen 13,50

**T**errine van eendenlever en Limburgs zoervleisj, gebakken briochebrood, kruidensla, compôte van vijgen uit eigen tuin 14,50

**G**emarineerde en dun gesneden corvina met appel, octopus, crème fraîche, gepofte rijst en gel van passievruchten 13,50

**F**lan van pastinaak met gerookte wortel, zoet zure wortel en crumble van 5-spices en gezouten boter 12,50

## / Tussengerechten /

**F**ricassée van maishaan met gekonfijt pootje, gedroogde pancetta, dragon, Japanse andoorn en romige saus van zachte mosterd 14,50  
*Supplement wintertruffel; 4,00*

**G**ebakken coquilles met risotto van carnaroli rijst, gekonfijte boeddha's hand en beignet van ansjovis 14,50

**B**urratini met gekarameliseerde schorseneren, roggebrood, vintage sojasaus en geraspte koffieboon 12,50

## / Hoofdgerechten /

**O**p de huid gebakken heilbot, spaghetti met bottarga, jeneverspek, geroosterde artisjok en saus met dragon 26,50

**G**eroosterd Black Angus staartstuk met runderwang, pommes pont neuf met truffelmayonaise, gebakken prei en kalfsjus met beurre rouge 25,50

**I**n rode port en specerijen gegaarde rode biet met krokant deeg, duxelles van wilde paddenstoelen, gebrande hazelnoot, crème van knolselderij en saus van wortel met karnemelk 23,50