

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 vorstelijk 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.

Chefsmenu

vanaf 18.00

Voorgerecht

Langzaam gegaarde heilbot met een bavarois van asperge, peterselie coulis met terrine van Lardo di Colonnata en Parmaham

Tussengerecht

Op de huid gebakken corvina met parelcouscous, gedroogde tomaat, crème van artisjok en citroen beurre blanc

Hoofdgerecht

Runderbavette met gekonfijte kalfswang, polenta, compote van aubergine en jus van gerookte knoflook

Dessert

Yoghurt pannacotta met krokante pijnboompitten, Granny Smith appel gemarineerd in bourbon en vanille met yoghurt-dragonijs

U kunt deze gerechten ook afzonderlijk bestellen.

Voor 3-gangen met een tussengerecht in plaats van het dessert geldt een supplement van € 3,50

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 /

Kalfstartaar met gefrituurde Parmezaan, Amsterdamse ui, geroosterde bloemkool en krokante toast 13,50

Crème karamel van eendenlever met kreeft, snijbonen-spaghetti en groene aardbei 14,50

Ceviche van zeebaars, geschroeide langoustine, gelei van komkommer met roomkaas en jalapeñopeper, avocado en yoghurt-dille merengue 13,75

Salade met burrata, aardbeien, geschaafde venkel, pistache en basilicumdressing 12,50

/ Tussengerechten /

Gebraden lamsentrecote en gestoofde lamsnek, zwezerikkaantjes, couscous met augurk, artisjok en lamsjus 14,50
Ook als hoofdgerecht te bestellen 25,50

Gebakken coquilles met fregola pasta, olijf, Chioggia biet, lente-ui en beurre blanc 14,50

Soep van doperwten met een ravioli van geitenkaas met mierikswortel en olie van gerookte paprika 10,50

/ Hoofdgerechten /

Gebakken kabeljauw met asperges, doperwten, tuinbonen, gepocheerde eidooier en saus van schaaldieren 25,50

Gebraden Simmentaler ribeye met klapstuk en crème van Comté kaas in krokant deeg, gnocchi met mosterd, bleekselderij, compote van rode ui en saus Madeira 26,50

Terrine van wortel en aardappel, asperge, kwartelei, crème van romanesco en met saus Hollandaise 22,50