

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

menigeen 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

Tataki van tonijn met salade van rettich, appel en koolrabi met dressing van yoghurt en kerrie

Tussengerecht

Bouillabaisse met tong-scharfilet, mosselen, coquille, rouille, pommes boulanger en venkel

Hoofdgerecht

Gebraden ossenhaas met wortelpolenta, crème van Cevenne-ui en truffeljus

Dessert

Panna cotta van framboos met crème van witte chocolade, kokos en ijs van framboos en rozemarijn

U kunt deze gerechten ook afzonderlijk bestellen.

Voor een 3-gangen menu met een tussengerecht in plaats van een dessert rekenen wij een supplement van € 3,50 op onderstaande prijs.

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
Ook als hoofdgerecht te bestellen 22,50

Eendenlever met paling, brioche, appel, schuim van
paling en gratin van knolselderij en citroen 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 basilicum dressing 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