

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

**H**ollandse garnalencocktail met tomatillo tomaat, fregula, kropsla, avocado en lobbige cocktailsaus

### Tussengerecht

**Z**acht gegaarde heilbot met Lardo di Colonnata, Beluga linzen, pistacheboter, scheermes en saus dieppoise

### Hoofdgerecht

**G**ebraden staartstuk, flan van knolselderij, crumble van paddenstoelen, geroosterde cavalo nero, gele meiraap en jus van zwarte knoflook

### Dessert

**M**ousse van kwark en bergamot, Ruby chocoladereep met karamel, short bread, kokosgel en macadamia noten

---

*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 /

Zeeuwse platte, met klassiek garnituur  
3 Stuks 10,50  
1/2 Dozijn 19,50  
Heel Dozijn 32,50

## / Voorgerechten /

**S**teak tartaar, klassiek bereid met crème van eidooier, schuim van parmezaan, mosterdsla en yoghurt-mayonaise met ansjovis 13,50

**T**errine van eendenlever en zuurvlees, getoast briochebrood, kruidensla, compote en siroop van vijgen uit eigen tuin 15,50

**G**ebrande forel met ceviche van coquilles, panna cotta van groene appel, enoki paddenstoelen, oxalis en gel van sojasaus 13,50

**C**rème van rode paprika met artisjok, Romaanse sla, mousse van Taggiasche olijven, geroosterde amandelen en schuim van ajo blanco 12,50

## / Tussengerechten /

**F**ricassée van maishaan met gekonfijt pootje, gedroogde pancetta, dragon, Japanse andoorn en romige saus van zachte mosterd 14,50  
*Supplement herfsttruffel; 3,50*

**O**p de huid gebakken snoekbaars, gestoofde koolrabi, yacónwortel, geroosterde abrikoos en gebonden kreeftenbisque 14,50

**I**n rode port en specerijen gegaarde rode biet met krokant deeg, duxelles van wilde paddenstoelen, gebrande hazelnoot, pastinaakcrème en saus van wortel met karnemelk 12,50

## / Hoofdgerechten /

**Z**acht gegaarde tongfilet, gekarameliseerde witlof, gestoofde venkel, crème van gerookte kabeljauwlever en saus van prei en oester 26,50

**G**ebraden entrecote met cantharellen, schorseneren, gekonfijte aardappel, andijvie met roomkaas en runderjus met eendenlever 24,50

**F**azzoletti met ricotta, parmezaan, kappertjes en citroen, gepocheerd ei, aceto balsamico, gestoofde spinazie, botersaus met zuring en geschaafde herfsttruffel 23,50

*Fazzoletti = pastadeeg als een zakdoek eroverheen*