

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

Corvina, dun gesneden met Santana appel, octopus, crème fraîche en gel van passievruchten

Tussengerecht

Gebakken coquilles met risotto van bloemkool en beurre noisette met gezouten citroen

Hoofdgerecht

Gebraden tamme eendenborst met crème karamel van eendenlever, pastinaak, gestoofde kool en jus met brandy

Dessert

Mousse van mandarijn en kardemom, compôte van wortel en mandarijn, pistacheparfait, en gebrand eiwitschuim

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 /

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

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

Gebrande forel met ceviche van coquilles, pannacotta van groene appel, enoki paddenstoelen, oxalis en gel van sojasaus 13,50

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

/ Tussengerechten /

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

Geroosterde rode mulfilet, gestoofde koolrabi, yacónwortel, geroosterde abrikoos en gebonden kreeftenbisque 14,50

In 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 /

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

Gebraden entrecote met cantharellen, schorseneren, gekonfijte aardappel, andijvie met roomkaas en runderjus met eendenlever 24,50

Fazzoletti 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