

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

**C**oquille met San Daniele ham, bloemkool, crème van linzen en vinaigrette met ossenstaart

### Tussengerecht

**G**ebakken corvina met in tomaat en sinaasappel gestoofde venkel, rösti, crème van artisjok en kreeftensaus

### Hoofdgerecht

**F**ilet van poulet noir met gesauteerde eendenlever, crème van pompoen, gekonfijte mais, spitskool en eigen jus met morilles

### Dessert

**B**ouillon van rood fruit met bavarois van prosecco, merengue met hibiscus en yoghurt bosbessen-ijs

---

*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 39,00

## / Voorgerechten /

Zacht gegaarde heilbot met salade van komkommer  
en bleekselderij, crème van tuinerwten en  
zoetzure bundelzwammen 13,75

Terrine van Bresaola en eendenlever  
met gebrande knolselderij, Pink Lady appel  
en stroop van sherry en appel 14,50

Gebakken kippendij met kreeft, Tom kha kai crème,  
pompoe en sesam merengue 13,75

Gepofte rode en gele biet met bombe van  
roomkaas, roze peper en bramen 12,50

## / Tussengerechten /

Fricassée van kalf met zwezerik, schuim van  
eekhoortjesbrood, groene asperge en hazelnoot 14,50

Snoekbaars met lauwwarme salade van  
aardappel en gerookte paling met ravioli  
van koolrabi en appel 14,50

Vichysoisse, warm geserveerd, met in Pernod  
gestoofde prei en langoustine in katafideeg 11,50  
*Ook vegetarisch te bestellen 10,50*

## / Hoofdgerechten /

Zacht gegaarde tong-schar met scheermes,  
parelcouscous, zoetzure paprika, crème van  
mais en beurre blanc met zwarte olijven 25,50

Runderbavette met gekonfijte runderwang,  
crème van witte ui, sable wortel, polenta  
en jus met Madeira 26,50

Kalfstartaar met zoetzure groenten, broodcroutons  
en mayonaise van piccalilly (met frites) 22,50

Fazzoletti met ricotta, spinazie, venkel,  
pistache, geschaafde truffel en schuimige  
saus van zuring 23,50