

## 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	22,50
4-glazen	29,50
5-glazen	37,50

#### 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**orvina in dashi gegaard met langoustine, crème van broccoli en yuzu en gel van sambai en kumquats

### Tussengerecht

**G**ebakken snoekbaars met schuimige saus van eekhoorntjesbrood, groene kool en flan van knolselderij

### Hoofdgerecht

**K**alfsribeye met gebakken zwezerik, compote van sjalot en mosterd, bloemkool en eigen jus met gerookte knoflook

### Nagerecht

**G**anache van mandarijn met Italiaans schuim en yoghurtijs

---

*U kunt de gerechten van het chefsmenu ook afzonderlijk bestellen.*

*Voor een 3-gangen menu met een tussengerecht in plaats van een nagerecht rekenen wij een supplement van 3,50 op onderstaande prijzen.*

### Chefsmenu

3-gangen	42,50
4-gangen	52,50
5-gangen	59,50
supplement kaas als nagerecht	3,50

### Vegetarisch chefsmenu

3-gangen	37,50
4-gangen	45,00
5-gangen	52,50
supplement kaas als nagerecht	3,50

## / Om mee te beginnen /

### / Charcuterie /

Ham- en worstsoorten met piccalilly, zuurdesembrood, boter en olijfolie  
(voor 2 personen) 17,50

### / Oesters /

met klassiek garnituur 10,50  
3 Stuks 10,50  
1/2 Dozijn 19,50

## / Voorgerechten /

**A**ardpeersalade met crème van kastanje, brioche met Pierre Robert, hangop en chips van aardpeer 12,75

**M**akreel gebakken met zuurdesem toast, pannacotta van geitenkaas in bietengelei, gele biet en venkelsalade 13,75

**S**teak tartaar met gebakken kwartelei, broodcroutons, Romeinse sla en klaverzuring 14,50

## / Tussengerechten /

**R**avioli van eekhoortjesbrood en roomkaas met knolselderij, eidooier en schuimige paddenstoelenbouillon 13,50

**H**eilbot met couscous, zandwortelcrème en beurre blanc met saffraan 14,50

**G**ekonfijte kalfssukade met kreeft, paksoi, pompoen en gremolata 15,50

## / Hoofdgerechten /

**G**nocchi met gerookte oerbiet, kervelknol, wortel en saus Hollandaise met sinaasappel 23,50

**I**n roomboter gebakken rogvleugel, pulpo, fregola pasta met citroen, aubergine en saus van strandkrabben 27,50

**G**ebraden runderstaartstuk met geglaceerde runderwang, bataat, koolrabi en jus van rode wijn en sjalotten 26,50