

DINER

kaart

KOM THUIS *bij Park*



Bij Brasserie Park voelt het diner als thuiskomen. In de warme sfeer van onze knusse boerderij, of buiten op het gezellige Franse terras, geniet je van een avond vol smaak en ontspanning. Onze chefs koken met liefde en aandacht, waardoor verrassende gerechten en vertrouwde klassiekers samenkomen op je bord.

Kies uit één van onze drie 3-gangenmenu's, stel je eigen combinatie van voor-, hoofd- en nagerecht samen uit de verschillende menu's, of ga voor à la carte. Alles kan! Fijn om te weten: iedereen aan tafel maakt zijn eigen keuze, dus verschillende menu's door elkaar serveren is geen enkel probleem.

Deel een mooie fles wijn of proef onze eigen bieren, de Frisse Neus en de Fopneus (0.3%), die het diner perfect begeleiden.

€38.5

Comfort 3-GANGENMENU

VOORGERECHT

- | | |
|--|----|
| Krokant buikspek
lak van sojasaus en ponzu, Thaise salade, rode currykroepoek | 13 |
| Carpaccio van gerookte biet 
crème van geitenkaas, vijgencompote, balsamicostroop | 13 |
| Pastinaaksoep 
truffelroom, amandelschaafsel | 10 |

HOOFDGERECHT

Geserveerd met verse boerenfriet en groentegarnituur

- | | |
|---|------|
| Verskillende bereidingen van pompoen 
crème, gepoft, gegratineerd met Hollandse gorgonzola | 21.5 |
| Poké bowl tonijn of kip
avocado, sojabonen, mango, gember, komkommer, zeewier, radijs | 21 |
| Brasserie Burger van de BGE
100% rundvleesburger van de Big Green Egg, cheddar, sla, gekarameliseerde uitjes, spek, augurk, barbecuesaus | 20 |

DESSERTS

- | | |
|--|-----|
| Dame blanche
vanille-ijs, chocolade, meringue | 8.5 |
| Tartelette van witte chocolademousse
passievruchtperfait, mangocompote | 8.5 |
| Parks koffie
amaretto, blondie, macaron, mini cheesecake | 9.5 |

 = Vega



ALLERGENEN?

Scan de QR-code of vraag het aan ons personeel.



ENGLISH?

Scan the QR-code for our English menu

Geniet 3-GANGENMENU

€42.5

VOORGERECHT

- Carpaccio** 13.5
oude kaas, pompoenpitten, rucola, truffelmayonaise
- Taartje van rivierkreeft en gerookte zalm** 14.5
kreeftenmayonaise, torpedogarnaal
- Burrata** 14
gekarameliseerde pompoen, zwarte linzen, crumble van hazelnoot

HOOFDGERECHT

Geserveerd met verse boerenfriet en groentegarnituur

- Kalfssukade** 24.5
sjalottenjus, aardappelkaantjes
- Zalmfilet** 24.5
crumble van gedroogde tomaat, antiboise, gefrituurde basilicum
- Strudel van bospaddenstoelen** 22.5
pastinaakmousseline, peterselie-walnotenolie

DESSERTS

- Dame blanche** 8.5
vanille-ijs, chocolade, meringue
- Tartelette van witte chocolademousse** 8.5
passievruchtparfait, mangocompote
- Parks koffie** 9.5
amaretto, blondie, macaron, mini cheesecake

BIJGERECHTEN

- Seizoensgroenten** 5
- Verse boerenfriet** 5

€46.5

Pak uit 3-GANGENMENU

VOORGERECHT

- Coquilles gemaakt van kingboleet**  14.5
crème en krokant van knolselderij, truffeldressing, balsamicostroop
- Tataki van tonijn** 14.5
crème van avocado en wasabi, yuzudressing,
krokant van rijstvel
- Steak tartaar** 15.5
Op klassieke wijze

HOOFDGERECHT

Geserveerd met verse boerenfriet en groentegarnituur

- Eendenborstfilet** 25.5
croquette de canard, saus van dragon en grove mosterd
- Black angus steak** 26.5
pepersaus, gegrilde kingboleet
- Kabeljauwfilet** 24
beurre blanc met vadouvan, wortelchips, kappertjes

DESSERTS

- Grand dessert** 11.5
Verrassing van de chef
- Dame blanche** 8.5
vanille-ijs, chocolade, meringue
- Tartelette van witte chocolademousse** 8.5
passievruchtparfait, mangocompote
- Parks koffie** 9.5
amaretto, blondie, macaron, mini cheesecake

TUSSENGERECHT

Maak jouw menu compleet met een extra gang
Alleen te bestellen in combinatie met een van de 3-gangenmenu's

- Wisselende soep** 6
Vraag ernaar bij onze medewerkers