

DINER

VOORGERECHTEN | STARTERS

	Ambachtelijk brood met smeersels <i>Traditional bread with spreads</i>	9,50
	Rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zadenmix en salade <i>Beef carpaccio with truffle mayonnaise, Parmesan cheese, seed mix and salad</i>	14,75
	Frisse boekweitsalade met aubergine en verse kruiden <i>Refreshing buckwheat salad with eggplant and fresh herbs</i>	14,50
	Papadum met tonijn tataki, zoet-zure groenten, bieslook en wasabi mayonaise <i>Papadum with tuna tataki, pickeled vegetables, chives and wasabi mayonnaise</i>	18,00
	Koolrabi zalm carpaccio met frisse salade en kruidenmayonaise <i>Kohlrabi salmon carpaccio with a fresh salad and herbs mayonnaise</i>	16,00
	Runderpastrami met pompoen, kastanje champignons en roodlof <i>Beef pastrami with pumpkin, chestnut mushrooms and radicchio</i>	17,00
	Salade van kropsla en little gem met gemarineerde groene asperge, olijven, zontomaatjes, croutons en een dressing van Thai soy <i>Salad of lettuce and little gem with marinated green asparagus, olives, suntomatoes, croutons and a Thai soy dressing</i>	15,50
	Chef's proeverij van voorgerechten <i>Tasting of appetizers from the chef</i>	18,50

HUISGEMAAKTE SOEPEN | HOMEMADE SOUPS

Onze huisgemaakte soepen worden geserveerd met oerbrood en boter
Our homemade soups are served with rustic bread and butter

	Pompoen-pastinaaksoep met pesto croutons <i>Pumpkin-parsnip soup with pesto croutons</i>	8,50
	Romige bosuiensoep met basilicum, forel en crème fraîche (vega optie beschikbaar) <i>Creamy spring onion soup with basil, trout and crème fraîche (vegetarian option available)</i>	8,75
	Saoto soep met kip en gekookt ei <i>Saoto soup with chicken and boiled egg</i>	9,00

SALADES | SALADS

Onze salades worden geserveerd met oerbrood en boter
Our salads are served with rustic bread and butter

	Frisse salade met gerookte zalm, tomaat, komkommer, rode ui en een limoendressing <i>Fresh salad with smoked salmon, tomato, cucumber, red onion and lime dressing</i>	18,50
	Salade Caprese met basilicum, tomaat, mozzarella en zadenmix <i>Caprese salad with basil, tomato, mozzarella and seed mix</i>	16,50
	Salade met gebakken kip, paddenstoelen, olijven, tomaat, komkommer en Thai soy dressing <i>Salad with baked chicken, mushrooms, olives, tomatoes, cucumber and a Thai soy dressing</i>	18,50
	Salade met geitenkaas, honing, zadenmix, zongedroogde tomaat, olijven en aceto balsamico stroop <i>Goat cheese salad with honey, seed mix, sun-dried tomatoes, olives and balsamic syrup</i>	17,50

DINER

PIECE VLEES | MAIN COURSES MEAT

Rendang met haricot verts en basmati rijst <i>Rendang with green beans and basmati rice</i>	27,00
Romige pasta met spek, boerenkool en paddenstoelen <i>Creamy pasta with bacon, kale and mushrooms</i>	22,50
Wildstoof met winterse groenten en aardappelpuree <i>Game stew with winter vegetables and mashed potatoes</i>	28,00
Kip tandoori met naanbrood en rijst (Vega optie beschikbaar) <i>Chicken tandoori with naan bread and rice (Vegetarian option available)</i>	23,75
Gegrilde entrecote met kruidenboter, seizoensgroenten en aardappelpuree <i>Grilled sirloin steak with herbs butter, seasonal vegetables and mashed potatoes</i>	32,00
U Park burger Rundvlees, kaas, gebakken ei, ui en tomatensalsa geserveerd met friet en salade <i>Beef, cheese, fried egg, onion and tomato salsa served with fries and a fresh salad</i>	19,50

PIECE VIS | MAIN COURSES FISH

Gebakken zalmfilet met sesamsaus, seizoensgroenten en aardappelmousseline <i>Pan-fried salmon fillet with a sesame sauce, seasonal vegetables and mousseline potatoes</i>	27,50
Gebakken dorade filet met kruidenrisotto, gegrilde little gem en warme tomatendressing <i>Pan-fried seabream fillet with herb risotto, grilled little gem and a warm tomato dressing</i>	27,00
Scholfilet met peterselie, limoen en gepofte tomaat met een saus van basilicum en aardappelmousseline <i>Plaice fillet with parsley, lime and puffed tomatoes with a basil sauce and mousseline potatoes</i>	27,50

PIECE VEGA | MAIN COURSES VEGETARIAN

 Romige truffelpasta met spinazie, knoflook, Grana Padano en groenten chips <i>Creamy truffle pasta with spinach, garlic, Grana Padano and vegetable chips</i>	21,00
 Zacht gegrilde broccoli steak met kruidensaus <i>Soft grilled broccoli steak with a herb sauce</i>	19,00
 Zoete aardappel curry met sperziebonen, Chinese kool, kikkererwten en rijst <i>Sweet potato curry with green beans, Chinese cabbage, chickpeas and rice</i>	22,50
 Tandoori met naanbrood en rijst <i>Tandoori with naan bread and rice</i>	21,50

CHEF'S PLATE

Dagelijks wisselend gerecht <i>Dish of the day</i>	23,50
---	-------

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

 Portie friet met mayonaise of ketchup <i>Portion of fries with mayonnaise or ketchup</i>	6,00
 Portie truffelfriet met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en bosuien <i>Portion of truffle fries with truffle mayonnaise, Parmesan cheese and spring onions</i>	7,50
 Gemengde frisse salade <i>Mixed salad</i>	7,00

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS.
OUR STAFF CAN GIVE YOU MORE INFORMATION ABOUT THE ALLERGENES IF NECESSARY.



GOLD PLATE SPECIAL | DINER

We nemen je mee naar Amerika in de jaren 1920 tot 1950, waar restaurants de 'blue plate special' serveerden. Dit was een dagelijks wisselend verrassingsmenu, bedoeld voor de hardwerkende maar minder welvarende bevolking. De maaltijden werden traditioneel geserveerd op blauwe borden. Nu bieden we een moderne twist: met een upgrade van blauw naar goud proef je één van de 'signatuur' gerechten van onze chef Sjors Riewald en zijn brigade.

We take you back to America in the 1920s to 1950s, where restaurants served the 'blue plate special.' This was a daily changing surprise menu, created for the hardworking but less affluent population. The meals were traditionally served on blue plates. Now, we offer a modern twist: with an upgrade from blue to gold, you'll taste one of the 'signature' dishes from our chef Sjors Riewald and his team.

3 gangen | 3 courses • 42,50
4 gangen | 4 courses • 49,50
5 gangen | 5 courses • 57,50

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS.
OUR STAFF CAN GIVE YOU MORE INFORMATION ABOUT THE ALLERGENES IF NECESSARY.

DESSERTS

Proeverij van desserts <i>A delightful selection of desserts</i>	14,50
Panna cotta met limoen, bosbes en ijs van yoghurt-bosvruchten <i>Panna cotta with lime, blueberries and yogurt-forest fruit ice cream</i>	9,50
Chocolade tuintje met chocolade mousse, Oreo en vanille ijs <i>Chocolate garden with chocolate mousse, Oreo and vanilla ice cream</i>	13,00
Crème brûlée van kersen en vlierbloesem met amarena ijs <i>Crème brûlée of cherries and elderflower with amarena ice cream</i>	12,50
Chocolade lava cake uit de oven met vanille ijs <i>Chocolate lava cake from the oven with vanilla ice cream</i>	11,75
Limoncello tiramisu met blauwe bessen <i>Limoncello tiramisu with blue berries</i>	11,75
Kaasplank met kletzenbrood, abrikozen en vijgencompot <i>Cheese platter with fruit bread, apricots and fig compote</i>	15,50
U Park koffie met friandises <i>U Park coffee with friandises</i>	9,75