

DINER

VOORGERECHTEN | STARTERS

	Tomatenbrood met smeersels <i>Tomatobread with spreads</i>	8,50
	Carpaccio van hert met gekarameliseerde druiven, PX gemarineerde beukenzwam en truffel mayonaise <i>Deer carpaccio with caramelised grapes, PX marinated beech mushroom with truffle mayonnaise</i>	16,75
	Pulled chicken empanada met een crème van maïs, avocado en chipotle mayonaise <i>Pulled chicken empanada with a corn cream, avocado and chipotle mayonnaise</i>	14,50
	Gerookte eendenborst met rucola en veldsla, sinaasappel, ingelegde rode uien en frambozen vinaigrette <i>Smoked duckbreast with rocket and lamb's lettuce, orange, pickled red onions and a raspberry vinaigrette</i>	16,00
	Gerookte zalm met kruidensla, ingelegde gele biet, chioggia biet en een romige mieriksworteldressing <i>Smoked salmon with a herb salad, pickled yellow beet, chioggia beet and a creamy horseradish dressing</i>	15,50
	Witlof uit de oven met brie, pecan noten, honing, chilivlokken en rucola <i>Belgian endive from the oven with brie, pecan nuts, honey, chili flakes and rocket</i>	14,50
	Salade met geroosterde pompoen, burrata, rucola en salie <i>Salad with roasted pumpkin, burrata, rocket and sage</i>	14,75
	Burrata met groene asperges, zongedroogde tomaat, cherrytomaatjes uit de oven, pijnboompitten en aceto balsamico vinaigrette <i>Burrata with green asparagus, sundried tomatoes, cherry tomatoes from the oven, pine nuts and an aceto balsamic vinaigrette</i>	15,50
	Chef's proeverij van voorgerechten <i>Tasting of appetizers from the chef</i>	18,50

SALADES | SALADS

Onze salades worden geserveerd met oerbrood en boter <i>Our salads are served with rustic bread and butter</i>		
	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
	Caesarsalade gegrilde kip, kropsla, ansjovis, Parmezaanse kaas, tomaat, komkommer, ei, croutons en Caesardressing <i>Caesar salad with grilled chicken, lettuce, anchovies, Parmesan cheese, tomato, cucumber, egg, croutons and Caesar 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 aceto balsamic syrup</i>	17,50

HUISGEMAAKTE SOEPEN | HOMEMADE SOUPS

Onze huisgemaakte soepen worden geserveerd met oerbrood en boter <i>Our homemade soups are served with rustic bread and butter</i>		
	Uiensoep met bosui en kaascroutons <i>Onion soup with spring onion and cheese croutons</i>	8,50
	Gebonden pompoensoep met beukenzwammen en croutons <i>Thickened pumpkin soup with beech mushrooms and croutons</i>	9,00
	Toscaanse tomatensoep met een basilicum kerrieroom <i>Tomatosoup from Tuscany with a basil and curry cream</i>	8,50
	Doesburgse mosterdsoup met spekjes en bosui (vega optie beschikbaar) <i>Mustardsoup from 'Doesburg' with bacon and spring onion (vegetarian option available)</i>	8,75

DINER

PIECE VLEES | MAIN COURSES MEAT

Gebakken diamanthaas met aardpeer, groenten en rode uiensaus <i>Pan-fried diamond steak with sunroot, vegetables and red onion sauce</i>	24,50
Wilde eendenborst met pompoen, spruitjes, puree en cranberriesaus <i>Wild duck breast with pumpkin, Brussels sprouts, mashed potatoes and cranberry sauce</i>	27,75
Gegrilde hertenbiefstuk met gekarameliseerde peer, crumble en chocolade-rode wijnsaus <i>Grilled venison steak with caramelised pear, crumble and a chocolate and red wine sauce</i>	32,50
Tagliatelle met parmaham, tomaat, pompoen, ricotta, broccoli, blauwschimmel kaas en chili <i>Tagliatelle with Parma ham, tomatoes, pumpkin, ricotta, broccoli, blue cheese and chili</i>	21,50
Tikka masala met kip en naanbrood <i>Tikka masala with chicken and naan bread</i>	19,50
<i>Met rijst/With rice</i>	24,50
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 roodbaarsfilet met zeekraal, knolselderij crème, gekonfijte rode ui en hollandaise saus <i>Baked redfish fillet with samphire, celeriac cream, confit red onion, and hollandaise sauce</i>	26,50
Zeebaars met gekonfijte aardappel, venkel en saffraansaus <i>Sea bass with confit potatoes, fennel, and saffron sauce</i>	27,00
Snoekbaars met prei, aardappel en witte wijnsaus <i>Zander with leeks, potatoes, and white wine sauce</i>	25,50

PIECE VEGA | MAIN COURSES VEGETARIAN

 Ravioli van paddenstoel met truffelroomsaus, Parmezaanse kaas en salie <i>Mushroom ravioli with a truffle creamsauce, Parmesan cheese and sage</i>	23,00
 Portobello met spinazie, ui, geitenkaas, cranberry compote en aceto balsamico stroop <i>Portobello with spinach, onion, goat's cheese, cranberry compote and aceto balsamic syrup</i>	21,50
 Tikka masala met kruiden en naanbrood <i>Tikka masala with herbs and naan bread</i>	19,50
<i>Met rijst/With rice</i>	24,50
 Hartige taart gevuld met een linzen-groenten curry, geserveerd met aceto balsamico stroop en salade <i>Savoury pie filled with a lentil-vegetable curry, served with a aceto balsamic syrup and salad</i>	22,50

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 'signature' 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 • 55,00

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.

DESSERTS

Kaneel parfait met gekarameliseerde noten en appelcompote <i>Cinnamon parfait with caramelised nuts and an apple compote</i>	11,00
Moelleux au chocolat uit de oven met roomijs en gesuikerde amandelen <i>Moelleux au chocolat from the oven with ice cream with candied almonds</i>	11,50
Panna cotta van stoofpeer met vanille ijs <i>Panna cotta from stewed pear and vanilla ice cream</i>	11,00
Crème brûlée van karamel met witte chocolade ijs en popcorn <i>Caramel crème brûlée with a white chocolate ice cream and popcorn</i>	12,00
Chocolade mousse met sinaasappel, speculaas en rozemarijn <i>Chocolate mousse with orange, gingerbread and rosemary</i>	11,75
Chef's sorbet <i>Sorbet of the chef</i>	9,50
Proeverij van desserts <i>A delightful selection of desserts</i>	14,50
U Park koffie met friandises <i>U Park coffee with friandises</i>	9,75