



VOORGERECHTEN | STARTERS

- **Ambachtelijk brood met smeersels** • 8,00
Artisanal bread with spreads

- Salade met gerookte ribeye, gepofte tomaat en een knoflookmayonaise** • 15,50
Smoked ribeye salad, roasted tomato and garlic mayonnaise

- Langzaam gegaarde makreel met zoetzure venkel en sesamdressing** • 16,00
Slowly cooked mackerel with sweet and sour fennel and a sesame dressing

- **Terrine van biet en geitenkaas geserveerd met walnoten, tijm en waterkers** • 14,50
Beetroot terrine with goat cheese, served with walnuts, thyme and watercress

- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, salade en zaden mix** • 14,50
Beef carpaccio with truffle mayonnaise, Parmesan cheese, garden salad with seed mix

- Zacht gegaarde buikspek met gamba en een soja gembersaus** • 14,00
Slowly cooked pork belly with gamba's and soy ginger sauce

- **Salade met gebakken paddenstoelen en een truffelkroketje geserveerd met aceto balsamico dressing** • 12,00
Sauteed mushroom salad with truffle croquette, served with aceto balsamic dressing

- Chef's proeverij van voorgerechten** • 18,50
Tasting of appetizers from the chef

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.



HUISGEMAAKTE SOEPEN | HOMEMADE SOUPS

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

- **Knolselderijsoep met peterselie olie en pijnboompitten** • 7,50
Celeriac soup with parsley oil and pinenuts
- **Gebonden pompensoep met blauwschimmelkaas en hazelnoten** • 7,50
Pumpkin soup with blue cheese and hazelnuts
- **Romige courgettesoep met Ras el Hanout** • 7,50
Creamy zucchini soup with Ras el Hanout

*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.*

CHEF'S PLATE
 Dagelijks wisselend
 gerecht • 21,00
 Daily changing dish

VLEES | MEAT

Kalfslende met gepofte rode kool, oerwortel en een speculaassaus • 25,00
Veal lion with roasted red cabbage, carrot and speculoos sauce

Gebakken hertenbiefstuk met winterse groenten, gepofte kastanje en vijgen • 26,50
Fried venison steak from wintervegetables, roasted chestnut and vigs

Eendenborst met 'vergeten' groenten, stoofperen geserveerd met een rode portsaus • 23,50
Duck breast with 'vinted' vegetables, stewed pears with red portsauc

U Park burger met tomatensalsa, gebakken ei, ui, kaas en frieten • 19,50
U Park burger with tomato salsa, fried egg, onion, cheese and fries

Gegrilde Entrecote geserveerd met lauwwarme aardappelsalade en een jus van Jack Daniels whiskey • 26,00
Grilled entrecote, served with luke warm potatoe salad and a Jack Daniels whiskey gravy

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Portie friet met mayonaise en ketchup • 5,50
Portion of fries with mayonnaise and ketchup

Gemengde salade • 4,50
Mixed Salad

*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.*



VIS | FISH

Gebakken griet met risotto, paddenstoelen, pastinaak en roomsaus • 25,00
Fried brill with risotto, mushrooms, parsnip and a cream sauce

Kabeljauw geserveerd met een taartje van zuurkool stampot, bataat, broccoli en bieslooksaus • 25,00
Cod filet served with a sauerkraut stew tart, sweet potatoe, broccoli and chives sauce

Tagliatelle met gebakken gamba en een knoflook-kruidentolie • 24,50
Pasta tagliatelle with fried gamba's and garlic herb oil

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Portie friet met mayonaise en ketchup • 5,50
Portion of fries with mayonnaise and ketchup

Gemengde salade • 4,50
Mixed Salad

*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.*



VEGA

- **Pasta met romige bloemkoolsaus en Parmezaanse kaas** • 19,00
Creamy pasta with cauliflower sauce and Parmesan cheese
- **Risotto met bospaddenstoelen en truffel** • 19,50
Forest mushroom risotto with truffle
- **Groentestoof van pompoen en courgette geserveerd met couscous en abrikozen** • 19,50
Vegetable stew of pumpkin and zucchini served with couscous and apricots

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Portie friet met mayonaise en ketchup • 5,50
Portion of fries with mayonnaise and ketchup

Gemengde salade • 4,50
Mixed Salad

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.



DINNER



GOLD PLATE SPECIAL DINNER

We laten ons meenemen naar het Amerika van de jaren 20-50.
Restaurants boden in deze tijd de 'blue plate special' aan. Dit was een verrassingsmenu dat vaak per dag veranderde, bestemd voor de hardwerkende maar arme Amerikaanse bevolking. Deze maaltijden werden op blauwe borden geserveerd. Met een upgrade van blauw naar goud krijgt u het beste wat de chef te bieden heeft.

Let us take you back to the America of the 20-50s.
During this time restaurants offered the "blue plate special". This was a surprise menu that often changed daily. Intended for the hard-working but poor American population, these meals were served on blue plates. With an upgrade from blue to gold, you get the best the chef has to offer.

3 gangen | 3 courses • 37,50
4 gangen | 4 courses • 42,50
5 gangen | 5 courses • 49,50

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

Crème brûlée van caramel en vanille met noten roomijs en chocoladeschotsen • 8,50
Caramel and vanilla crème brûlée with nut ice cream and chocolate chips

Amandel taartje met een macaron van pistache en vanillesaus • 9,00
Almond cake with vanilla sauce and a pistachio macaron

Proeverij van chocolade • 9,50
Chocolate tasting

Kaasplateau met vijgencompote en Kletzenbrood • 15,00
Cheese platter with fig compote and Kletzenbread

Cheesecake van appel crumble met caramelijs en klets koppen • 9,50
Apple crumble cheesecake with caramel ice cream and 'klets koppen'.

U Park Koffie met friandises • 9,50
U Park coffee with friandises