

## VOORGERECHTEN | STARTERS

- **Ambachtelijk brood met smeersels** • 8,50  
*Traditional bread with spreads*
- **Bietencarpaccio met rucola sla, granaatappel, notenmelange en geitenkaas** • 14,50  
*Beetroot carpaccio with rocket salad, pomegranate, nut mixture and goat cheese*
- **Langzaam gegaarde pastrami met kruidenmayonaise, uienpickles en olijven** • 15,50  
*Slow cooked pastrami with a delicious herb mayonnaise, onion pickles and olives*
- **Carpaccio van rund met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zadenmix en salade** • 14,75  
*Beef carpaccio with truffle mayonnaise, parmesan cheese, seed mix and a salad*
- **Tompouce van pepermakreel, chilimayonaise en zoetzure groenten** • 16,50  
*Pepper mackerel 'tompouce', chili mayonnaise and sweet and sour vegetables*
- **Steak tartaar van ossenworst met kwartelei, Amsterdams uitje, kruidensla en piccalilli mayonaise** • 17,50  
*Sausage steak tartare with quail's egg, Amsterdam onions, herb salad and piccalilli mayonnaise*
- **Watermelon van de grill met quinoa salade, boerenyoghurt en aceto balsamico stroop** • 15,50  
*Watermelon from the grill with a quinoa salad, yoghurt and aceto balsamico syrup*
- **Salade met granaatappel, asperges, crunch van cashewnoten, zongedroogde tomaat en een citrus dressing** • 15,00  
*Salad with pomegranate, asparagus, crunch of cashews, sun-dried tomato and a citrus 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*

- **Gerookte knoflooksoep met groene kruidenolie** • 8,00  
*Smoked garlic soup with green herbal oil*
- **Doesburgse mosterdsoep met spekjes** • 7,50 (met zalm 8,50)  
*Doesburg mustard soup with bacon bits* (with salmon 8,50)
- **Gebonden pastinaaksoep met kerrie en rijst** • 8,00  
*Bound parsnip soup with curry and rice*

*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 • 22,50  
Daily changing dish

## PIECE VLEES | MAIN COURSES MEAT

**Kalfsaltimbocca met aardappelmousseline, romanesco, groene asperge, tomaat en salie jus • 27,50**

*Veal saltimbocca with potato mousseline, romanesco, green asparagus, tomato and sage gravy*

**Gebakken kogelbiefstuk met een kruidenkorst, rode bietencrème en groenten • 28,50**

*Fried rump steak with an herb crust, beetroot cream and vegetables*

**Gegrilde maishoentjes met tagliatelle en gele currysaus • 24,50**

*Grilled corn turkey with tagliatelle and yellow curry sauce*

**Chefsplate dagelijks wisselend gerecht • 22,50**

*Chefsplate a daily changing dish*

**U Parkburger met tomatensalsa, gebakken ei, ui, kaas en frieten • 19,50**

*U Park burger with tomato salsa, fried egg, onion, cheese and fries*

**Pasta alla gricia • 19,75**

*Pasta alla gricia*

## 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.*



## PIECE VIS | MAIN COURSES FISH

**Gebakken coquille met hummus van tuinbonen en munt met kruidenolie en groenten** • 26,00

*Baked scallop with broad beans and mint hummus with herb oil and vegetables*

**Dorade filet, tagliatelle met asperges en een frisse saus antibiose van olijfolie, olijven, kappertjes en tomaat** • 25,00

*Dorade fillet, tagliatelle with asparagus and a fresh sauce antibiose of olive oil, olives, capers and tomato*

**Gebakken Heekfilet met spinazie, risotto en tomaat** • 23,50

*Baked Hake fillet with spinach, risotto and tomato*

## 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.*

## PIECE VEGA | MAIN COURSES VEGETARIAN

- **Conchiglie pasta met gewokte groenten, tomaten kruidensaus en mozzarella** • 19,75  
*Conchiglie pasta with stir-fried vegetables, tomato herb sauce and mozzarella*
- **Lauwarme parelcouscous met rucola sla, cherry tomaat, komkommer, Sud'n'Sol tomaat en geitenkaas** • 19,50  
*Lukewarm pearl couscous with arugula lettuce, cherry tomato, cucumber, Sud'n'Sol tomato and goat cheese*
- **Hartige taart van lentegroenten met een frisse salade** • 19,00  
*Quiche of spring vegetables with a fresh salad*

## 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.*



### 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

**Chefs sorbet met vers fruit, diverse ijssoorten en slagroom • 9,50**  
*Chef's sorbet with fresh fruit, assorted ice cream and whipped cream*

**Citroentaart met maanzaad, cream frosting en lemoncurd geserveerd met limoen ijs • 9,75**  
*Lemoncake with poppy seed, cream frosting and lemon curd served with lime ice cream*

**Trifle van roodfruit met bastogne en chocolade schotsen • 9,00**  
*Red fruit trifle with bastogne and chocolate chips*

**Monchou tartelette met yoghurtijs • 9,00**  
*Monchou tartlets with yogurt ice cream*

**Proeverij van onze desserts samengesteld door ons keukenteam • 14,00**  
*Tasting of our desserts assembled by our U Park kitchen team*

**Kaasplank met bijpassende garnituren • 15,50**  
*Cheese board with accompanying garnishes*

**U Park koffie met friandises • 9,50**  
*U Park coffee with friandises*

*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.*