

DINE

BON APPETIT. BSAHA. BUON APPETITO. ENJOY

Elk land heeft zijn eigen bijzondere keuken en elk land heeft een park in een stad of dorp dat mensen doet laten verwonderen en inspireren. Welkom in het wereldse park van Leon en Esther. Bij Sizzles at the Park ontvangen wij u graag volgens ons fine dining-concept waarbij wij van elk diner een culinaire & gastvrije ervaring maken.

Naast uiteenlopende à la carte gerechten kunt u ook kiezen uit ons drie-, vier- of vijfgangenmenu, eventueel aangevuld met een passend dranken arrangement om uw avond compleet te maken.

MENU @ THE PARK enkel per gezelschap te bestellen

3 GANGEN	49,50
4 GANGEN	59,50
5 GANGEN	69,50

Wilt u het kaasplateau als dessert bij uw MENU @ THE PARK?

Laat het ons weten, dan serveren we dit natuurlijk graag - extra 8,00

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

Het wijnarrangement is ook in halve glazen te bestellen

3 GLAZEN	28,50
4 GLAZEN	38,00
5 GLAZEN	47,50

ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT

Laat u verrassen door een alcoholvrij arrangement

3 GLAZEN	25,50
4 GLAZEN	34,00
5 GLAZEN	42,50

VOORGERECHTEN

GEROOKTE RIBEYE rilette van runderwang sambai vinaigrette aubergine sjalot compote	24,50
BRESAOLA gedroogd rund burrata balsamico rucola gedroogde olijf Parmezaan <i>ook vegetarisch te bestellen met enkel burrata</i>	24,50
GEITENKAAS CHEESECAKE bleekselderij komkommer jalapeño druif krokante noten	22,50
ZALM CEVICHE kalamansi gamba tartaar cancha ponzu rode ui	24,50

HOOFDGERECHTEN

TARTE TATIN VAN PEER witlof knolselderij gember feta salie	29,50
BLACK ANGUS sukade biefstuk jus van groene peper garnituur van het seizoen	32,50
OSSENHAAS jus van groene peper garnituur van het seizoen	44,50
KALFS RIBEYE 275 gram eigen jus gegrilde groenten	39,50
VIS VAN DE DAG garnituur van het seizoen	32,50
TAGLIONI verse pasta paddenstoelen saus rucola Parmezaan <i>ook te bestellen met gegrilde gamba's of black angus +10,- supplement prijs</i>	24,50

BIJGERECHTEN

SALADE limoen gember dressing	5,50
FRITES met huisgemaakte mayonaise	5,50

DESSERT KAART

SWEETS

CREATION DESSERT verrassing van de chef	16,50
MELK CHOCOLADE zeezout crèmeux van passievrucht ananas sorbet passievrucht gelei	16,50
PEER gepocheerd crème van amandel koffie ijs karamel & balsamico saus	16,50
KAASPLATEAU 5 soorten brioche met zwarte bes genkonfijt fruit met grove mosterd	18,50
SCROPPINO sinaasappel sorbet cava Sirdam vodka orancecello	14,50
AFFOGATO COMPLEET espresso vanille ijs geserveerd met huisgemaakte friandises	9,50
FRIANDISES assortiment huisgemaakte friandises	5,00

Heeft u een voedselallergie of intolerantie? Vraag ons gastvrije team naar de allergenenkaart.