

## WELKOM BIJ THE PARK -INSPIRED BY ERIK VAN LOO-

Twee Michelin-sterren chef Erik van Loo is SVH meesterkok en patron van restaurant Parkheuvel\*\* in Rotterdam.

Erik's eigenzinnige culinaire visie sluit perfect aan bij de filosofie van onze chef Richard de Vries.

Vele jaren werkten zij samen, waaronder in restaurant Parkheuvel\*\* en creëerden deze menu suggesties met smaakvolle en speelse gerechten.

Wij wensen u een mooie culinaire ervaring.

ENJOY!



## KERST MENU

---

Gewelde kreeft met crème van pompoen, gel van Calamansi, frisse salade en krokant van kruidkoek

\*\*\*

Gegrilde tarbot met ravioli van gebraseerde kalfswang en paddenstoelen-crèmesaus

\*\*\*

Fazant met zuurkool, La Ratte aardappel, pancetta en gevogeltejus met selderij

\*\*\*

Gebraad en stoof van Veluws hert met crème van pastinaak, gebakken schorseneren en hertenjus met vossenbessen

\*\*\*

Pistachecake met gekarameliseerde banaan, pure chocolademousse, krokante amandel en pistache roomijs

€ 89,50 p.p.