

## NAGERECHTEN

 *Wijnsuggestie*

Speculaas parfait € 10,95

Gekarameliseerde appel | dolche de leche | meringue

 Coteaux du Layon Rochefort Château, Loire, Frankrijk

Friszoet | abrikozen | zachte zuren

Winter trifle € 10,95

Ananas | kokos | spekkoek |

boerenjongens | crème Chantilly

 Château Violet Sauternes, Bordeaux, Frankrijk

Verfijnd | friszoet | abrikoos | perzik | honing

Chocolade € 10,95


Cheesecake | kersen | kersensorbet

 De Moya Gloria Dulce Monastrell, Valencia, Spanje

Zoet | gekonfijt zwart fruit | pruimen | jam

Hollandse kazen € 15,95

Vijgenchutney | rozijnenbrood | druiven

 Taylor's 10 Year Old Tawny Port,

Elegant | noten | rijpfruit | vijgen

*Of*

 Taylor's Fine White Port, Douro, Portugal

Zoet | abrikoos | rozijnen

Koffie royaal € 10,95

Koffie of thee naar keuze | chocolade bonbons |

fruitsnoepje | karamel fudge | gezouten karamel yoghurt |

Hollandse koffie likeur

"Ons keukenteam maakt zoveel mogelijk gebruik van seizoens groentes en ingrediënten. Deze nemen wij zoveel mogelijk af bij lokale leveranciers.

We proberen onze afvalstroom daar waar mogelijk te reduceren.

Daardoor kan het voorkomen dat een bepaald product soms niet verkrijgbaar is.

Eet smakelijk!"

*Steve Sykes*  
*Chef kok*

# K I N G S T R E E T RESTAURANT

Gastvrijheid is:

"Mensen vergeten wat je hebt gezegd, ze vergeten wat je hebt gedaan, maar ze vergeten nooit welk gevoel je ze hebt gegeven"

# KINGSTREET MENU

## OM MEE TE BEGINNEN

**Rustiekbrood met spread** € 6,95  
Gezouten roomboter | spread | cassave chips

**Coppa di Parma D.O.P** € 15,50  
Geserveerd met gemarineerde olijven  
*Het vlees is uitsluitend afkomstig van Italiaanse varkens en mag alleen in het Parma gebied geproduceerd worden. De ham wordt minimaal 12 maanden gedroogd.*

**Chorizo Ibérico de Bellota** € 13,00  
Geserveerd met gemarineerde olijven  
*De chorizo Iberico de Bellota is uniek van smaak. Wordt op authentieke wijze bereid van snippers Ibérico de Bellota vlees en verrijkt met een kruiden.*



## VOORGERECHTEN

*Wijn suggestie*

**Kalf** € 15,95  
Filet | tataki | mierikswortel | beukenzwam | krokante glasnoedels  
*Solo Fiano - Cantina Michele Biancardi, Puglia, Italië*  
Fris | bloemig | tropisch fruit

**Pompoen** € 14,95  
Geroosterde pompoen | hoemoes | aubergine | hazelnotendukkah  
*Viognier Domaine de Viranel, Languedoc-Roussillon, Frankrijk*  
Rijk | bloemig | kruidig

**Zalm** € 15,95  
Gerookt | aardappel | kwartelei | avocado | koolrabi venkel | kaviaar  
*Solo Fiano - Cantina Michele Biancardi, Puglia, Italië*  
Fris | bloemig | tropisch fruit

**Yellowfin tonijn** € 16,50  
Miso | shisoblad | radijs | zeewier crème  
*Van volxem Riesling 'Schiefer', Mosel, Duitsland*  
Fris en vol | mineraal | lange afdronk

**Marbrè van wild** € 14,95  
Gans | hert | kruidkoek | cipolline uien  
*Kellerei Kurtatsch Lagrein, Alto Adige, Italië*  
Rood fruit | cacao | kruidig | frisse afdronk

**Arancini** € 15,95  
Bieten | geitenkaas | appel | limoen crème  
*Grüner Veltliner, Kamptal, Oostenrijk*  
Elegant en fris | groene appel | kruidig

## SOEPEN

**Pompoensoep** € 8,95  
Geroosterd pompoen | kervel | pompoenpitten

**Paddenstoelenbouillion** € 8,95  
Ravioli | tuinkruiden

## HOOFDGERECHTEN

*Wijn suggestie*

**Rund** € 30,95  
Simintaal Rund rib-eye steak 250 gram  
groene bonen | chimichurri | geroosterde tomaten | huismgemaakte friet | truffelmayonaise  
*Domaine de Poulvarel, Syrah, Grenache, Rhône, Frankrijk*  
Donker rood fruit | eiken | vol en rond

**Gamba green curry** € 27,50  
Basmati rijst | maïs | bimi | paksoi | krokant zwarte sesam rijstpapier  
*Simonsig Chenin blanc, Stellenbosch, Zuid-Afrika*  
Rond en fris | passievrucht | peer | milde zuren

**Indiase Strudel** € 27,50  
Rode linzen | spinazie | bloemkool | tempeh  
*Viognier Domaine de Viranel, Languedoc-Roussillon, Frankrijk*  
Rijk | bloemig | kruidig  
Of  
*Zeni Costalago Rosso, corvinone, corvina grossa, merlot, cabernet sauvignon, Veneto, Italië*  
Rijp rood fruit | licht eiken

**Wildzwijn Ragù** € 26,50  
Rigatoni pasta | bospaddenstoelen | truffelroom | Parmezaanse kaas  
*Chianti Classico Castello la Leccia, Toscane, Italië*  
Kruidig | kersen | kruidnagel

**Catch of the day** € 28,95  
De vis van de dag wordt samengesteld op basis van vier factoren.  
Kwaliteit, duurzaamheid, lekker vers en buiten het paaseizoen.  
Dit gerecht wordt geserveerd met bijpassende garnituren.  
*Vraag onze sommeliers naar een wijnadvis*

**Hert** € 30,95  
Biefstuk | knolselderij | stoofpeer | koningsoesterzwam | rode port jus  
*Zeni Costalago Rosso, corvinone, corvina grossa, merlot, cabernet sauvignon, Veneto, Italië*  
Rijp rood fruit | licht eiken

**Magret de Canard** € 28,50  
Eendenborstfilet | gepofte knoflookjus | groene bonen | knolselderij  
*Monastrell Casa Castillo, Jumilla, Spanje*  
Vol | kruidig | donkerrood fruit | toast

**Knolselderij** € 27,50  
Geroosterde knolselderij | beluga linzen | oesterzwam | champignonjus  
*Manz Spätburgunder trocken, Rheinhessen, Duitsland*  
Kers | pruim | elegant

## EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Huismgemaakte friet met rozemarijn zeezout en mayonaise € 4,95

Huismgemaakte friet met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise € 8,95

## ALERGIEËN

*Heeft u dieetwensen of een allergie? Vertel dit aan één van onze medewerkers. Onze gerechten kunnen sporen van noten, pinda's en gluten bevatten.*

*Vegetarische gerechten zijn gemarkeerd met Veganistische gerechten zijn gemarkeerd met*